



FLEISCHWOLF / MINCER / HACHOIR À VIANDE SFW 350 D5

(DE) (AT) (CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi

(PL)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

Instrukcja obsługi

(SK)

MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

MINCER

Operating instructions

(NL) (BE)

VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

IAN 336980_2001

(BE) (NL) (PL)
(CZ) (SK)



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

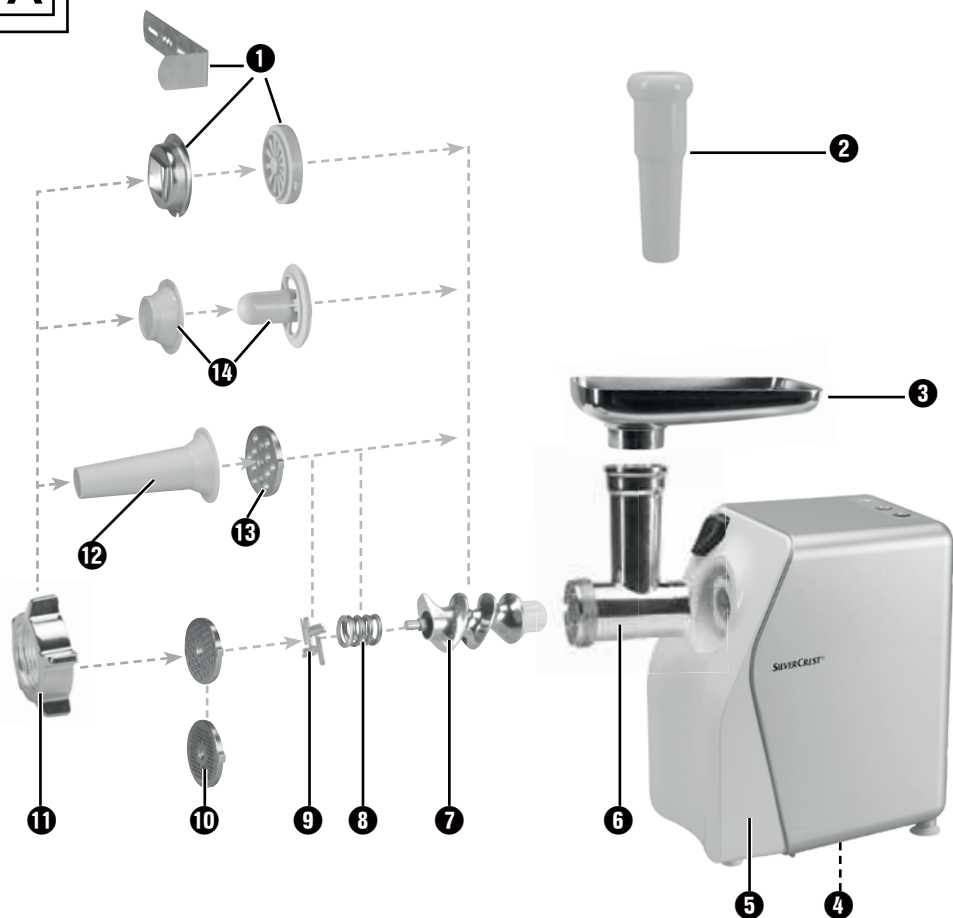
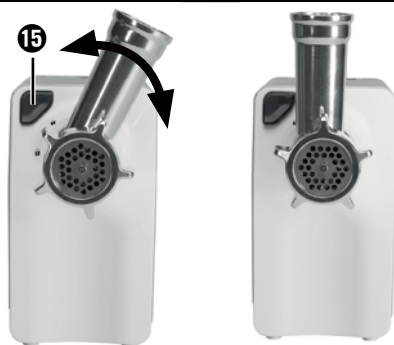
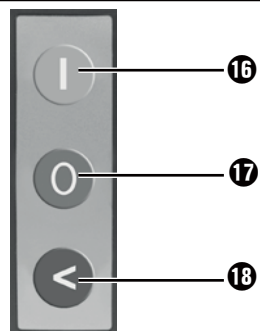
CZ

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

SK

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB / IE	Operating instructions	Page	21
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
PL	Instrukcja obsługi	Strona	85
CZ	Návod k obsluze	Strana	105
SK	Návod na obsluhu	Strana	125

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang / Teilebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Zusammenbauen / Zerlegen	6
Fleischwolf zusammenbauen	6
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	7
Kebbe-Aufsatz montieren	8
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	8
Bedienen	9
Das Gerät bedienen	9
Fleisch verarbeiten	10
Wurst verarbeiten	10
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	11
Spritzgebäck herstellen	11
Im Fehlerfall	12
Reinigen	12
Motorblock reinigen	13
Zubehörteile reinigen	13
Aufbewahren	14
Entsorgung	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service	17
Importeur	17
Rezepte	18
Kebbe	18
Fleischröllchen	19
Frische Rostbratwurst	20
Spritzgebäck	20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ⓫ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ⓫ Taste „I“ (Ein)
- ⓫ Taste „O“ (Aus)
- ⓫ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

Technische Daten

Spannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250-350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	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

STROMSCHLAGEFAHR!

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



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

WARNING!

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **10** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** 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 **1** am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **15** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **1** zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) **1**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **6** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **7**, die Feder **8** und das Kreuzmesser **9** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **13** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** vor die Wurstscheibe **13**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

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

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Drücken Sie nie die Tasten „I“ **16** oder „<“ **18** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

- Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz 12 in den Wurstdarm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz 14 können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz 14 pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

- 1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- 2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz 6 – die Transportschnecke 7 drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes 1.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **18** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste „<“ **18** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **15**, 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 Minuten.
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

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

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



Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** sind spülmaschinengeeignet.

- Legen Sie die 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 **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

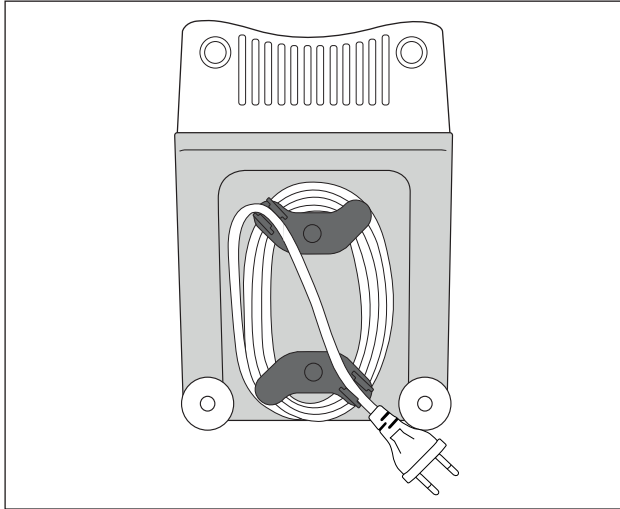
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



- 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.



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



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 336980_2001

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

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 10) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe 10 gegen den Kebbe-Aufsatz 14 wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“).

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Index

Introduction	22
Copyright	22
Limited liability	22
Intended use	22
Items supplied/Component description	23
Technical data	23
Safety instructions	24
Assembly/Disassembly	26
Assembling the meat grinder	26
Assembling the sausage stuffer attachment	27
Assembling the kubbe attachment	28
Assembling the biscuit attachments	28
Operation	29
Operating the appliance	29
Processing meat	30
Processing sausage meat	30
Using the kubbe attachment	31
Making biscuits	31
Non-functionality	32
Cleaning	32
Cleaning the motor block	33
Cleaning the accessories	33
Storage	34
Disposal	35
Kompnass Handels GmbH warranty	36
Service	37
Importer	37
Recipes	38
Kibbeh	38
Meat rolls	39
Fresh Grill Sausages	40
Biscuits	40

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Limited liability

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

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

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

Intended use

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

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

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

Items supplied/Component description

Figure A:

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

Figure B:

- ❶ Locking button

Figure C:

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

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Blocking power	1200 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 ⑦ in the meat grinder casing ⑥.
- 2) Place the spring ⑧ onto the transport screw ⑦.
- 3) Then fit the cross blade ⑨ on so that the sharp side points away from the spring ⑧. Ensure that the square opening in the cross blade ⑨ is placed correctly on the square axle.



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- The appliance will be damaged if the cross blade ⑨ is inserted the other way around!
- 4) Select the appropriate cutting disc ⑩/sausage disc ⑬.

- 5) Place your selected cutting disc **10** into the meat grinder casing **6** so that the fixings on the cutting disc **10** are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **11** 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 **15** 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 **15** springs out.
 - Finally, place the feeding tray **3** on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button **15** and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing **6** out.

Assembling the sausage stuffer attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing **6** and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw **7**, the spring **8** and the cross blade **9** back into the meat grinder casing **6**.
- 5) Insert the sausage disc **13** so that the fixings on the sausage disc **13** are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment **12** before the sausage disc **13**.
- 7) Screw the ring clamp **11** on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the kubbe attachment

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

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

NOTICE

- To use the kubbe attachment **14**, neither the cross blade **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **14** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **14** ring are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **11** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the biscuit attachments

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

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

NOTICE

- To use the biscuit attachment **1**, neither the cross blade **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **6** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1**, so that the fixings on the biscuit attachment **1**, are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **11** back on hand-tight.

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

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons "I" ❹ or "<" ❺, 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 ❸ and place a catchment container at the front under the exit opening.

- 3) First press the button "0" **17** 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" **18** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

WARNING!

- Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.

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

Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **12** and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

TIP!

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

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment 12. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment 14 foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment 14.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

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

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing 6 – the transport screw 7 then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment 1.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button "0" **17** to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<" **18**. 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 "<" **18** button.
- Press the button "I" **16** to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

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

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

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

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

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Cleaning the motor block

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the accessories

NOTICE

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

NOTICE

-  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the stodger **2**, the sausage stuffer attachment **12** and the kubbe attachment **14** 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!

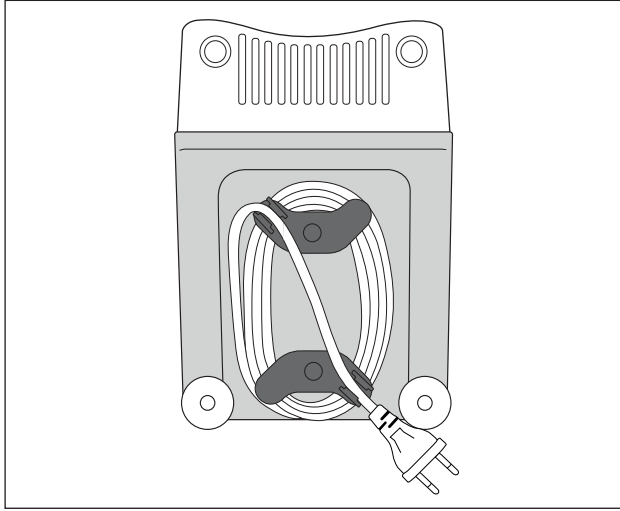
- The cross blade **9** is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Storage

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



- 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.



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



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



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

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1–7: Plastics,

20–22: Paper and cardboard,

80–98: Composites.

NOTICE

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 336980_2001

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

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

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

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

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

Shell

Chop the meat for the shell twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **10**) and mix it with the bulgur wheat, chopped onion and spices. Process the mass twice more using the mincer. Replace the perforated disc **10** with the kubbe attachment **14** (see chapter "Assembling the kubbe 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 **10**) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc **10** for the kibbeh attachment **14** (see chapter "Using the kubbe attachment").

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

Filling:

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

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 – 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 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.

Sommaire

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

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Limitation de responsabilité

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

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

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

Utilisation conforme

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

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

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

Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

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

Figure B :

- ❶ Bouton de verrouillage

Figure C :

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

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	250 - 350 W
Puissance bloquée	1200 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Toutes les pièces de cet appareil, entrant en contact avec les aliments, sont appropriées à une utilisation alimentaire.
Temps d'opération par intermittence	15 minutes

Temps d'opération par intermittence

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

AVERTISSEMENT !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. N'introduisez jamais un quelconque objet dans les ouvertures – exception faite du bouchon correspondant à la grille et des denrées alimentaires que vous transformez. Risque très élevé d'accident !
- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur, avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou en cas d'interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine constructeur prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûr.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide. Ceci peut en effet entraîner des dommages irréparables.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- ▶ Attention : la lame cruciforme est extrêmement tranchante ! Faites toujours très attention en manipulant et en nettoyant l'appareil.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Assemblage / désassemblage

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Assemblage du hachoir à viande

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

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



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **10**/grille à saucisses **13**.

- 5) Insérez la grille sélectionnée **10** de telle manière dans l'adaptateur du hachoir **6**, que les fixations sur la grille **10** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **11** fermement à la main.
- 7) L'adaptateur du hachoir à viande **6** monté est relié au bloc-moteur **5** par un joint à baïonnette :
 - Insérez l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans le bloc-moteur **5**, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose **6** sur le symbole **1** du bloc-moteur **5**. Le bouton de verrouillage **15** s'enfonce (Fig. B).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande **6** et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans la position du milieu (Fig. B), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole **1**. Lorsque l'adaptateur du hachoir à viande **6** s'enclenche, le bouton de verrouillage **15** ressort.
 - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
 - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage **15** et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) **1**. Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

Monter le poussoir à saucisse

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

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

Monter l'accessoire à kebbé

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

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

REMARQUE

► Pour l'accessoire à kebbé **14**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur **6** du hachoir en métal.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à kebbé **14** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à kebbé **14** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **11** à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

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

REMARQUE

► Pour l'accessoire à biscuits sablés **1**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir **6** du hachoir en métal.

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

- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture ❶ à la main.
- 7) Insérez la plaquette de modèles ❶ à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés ❶. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles ❶ ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ❸ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles ❶, avant d'enlever l'anneau de fermeture ❶ et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

Opération

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Fonctionnement de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau - ou en cas de tout autre cas d'urgence - et qu'il est encore raccordé au secteur ou en fonctionnement ! En cas d'urgence, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ! Danger de mort et risque important de blessures !
- 2) Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage ❸ et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.

- 3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» **17**, afin de vous assurer que l'appareil est encore éteint. Sinon, il y a le risque d'un démarrage accidentel de l'appareil, lorsque la fiche secteur est branchée dans la prise secteur.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise.
- 5) Appuyez sur la touche «I» **18** pour allumer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Travailler de la viande

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Confectionner des saucisses

- 1) Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
- 2) Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- 3) Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses **12** et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

CONSEIL

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

- 4) La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses 12 dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal.

CONSEIL

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

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

Travailler avec l'accessoire à kebbé

Avec l'accessoire à kebbé 14, vous pouvez former des rouleaux creux à partir de viande ou de légumes avec les denrées alimentaires introduites dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- 1) Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de la presser à travers l'accessoire à kebbé 14.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à kebbé», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Confectionner des biscuits sablés

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

- 1) Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.
- 2) Pressez de manière homogène la pâte dans l'adaptateur du hachoir à viande 6 – la vis transporteur 7 la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés 1.
- 3) Lorsque les biscuits ont atteint la longueur souhaitée, arrêtez l'appareil et sectionnez la pâte au niveau de l'ouverture de sortie. Posez les biscuits sur le lèche-frite.
- 4) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Biscuits sablés», vous pouvez utiliser l'appareil, comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

En cas de panne

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

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

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

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

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

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

Nettoyage

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

Nettoyage du bloc-moteur

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !



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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Nettoyage des accessoires

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

REMARQUE



La pièce en plastique de l'accessoire pour biscuits sablés **1**, le bouchon **2**, l'embout à saucisses **12** et l'accessoire à kebbé **14** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon les pièces en plastique risquent de se déformer !

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

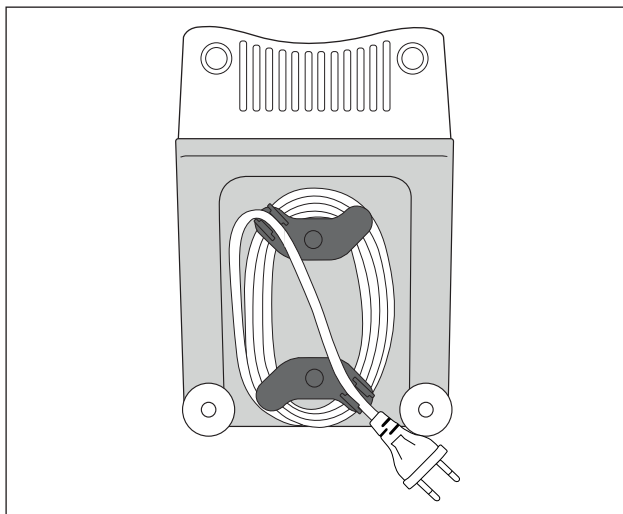
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

REMARQUE

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

Rangement

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



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

Mise au rebut



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

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



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

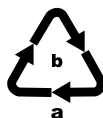


Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



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

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



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

1 - 7 : Plastiques

20 - 22 : Papier et carton

80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 336980_2001

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

400 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

2 oignons

10 g de farine

25 g de pignons de pin grossièrement hachés

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

Sel et poivre

Ingrédients pour l'enrobage

500 g de blé boulgour (trempé)

500 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

1 pincée de poivre, 1 pincée de chili

Farce à la viande

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

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

Enrobage

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

Préparation

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

Roulades

Ingrédients pour l'enrobage à la viande

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

150 g de farine

1 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1 cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de piment fort

1 pincée de poivre

Ingrédients de la farce à la viande

700 g de viande d'agneau

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

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

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

1/2 cuillère à café de sel

1 1/2 cuillère à soupe de farine

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

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

Garniture :

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

Garnitures alternatives :

250 g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250 g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

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

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

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

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

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

Biscuits sablés

Ingrédients :

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

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

Inhoud

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

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

- Doordraaien van vers vlees,
- Worst maken in een natuur- of kunstdarm
- Spritsgebak maken

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

Inhoud van het pakket/ Beschrijving van onderdelen

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ❶ Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

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

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	250 - 350 W
Blokkeervermogen	1200 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig
KB-tijd	15 minuten

KB-tijd

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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



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

WAARSCHUWING!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Voorzichtig: het kruismes is zeer scherp! Ga steeds voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Monteren/demonteren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Vleesmolen monteren

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

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



⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het kruismes 9 is erg scherp! Letselgevaar!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

- 4) Kies de gewenste gatenschijf 10/worstschijf 13.

- 5) Leg de gekozen gatenschijf **10** zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk **6**, dat de fixering op de gatenschijf **10** in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk **6** ligt.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **11** er stevig op.
- 7) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk **6** wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok **5** verbonden:
 - Steek het vleesmolen-voorzetstuk **6** in het motorblok **5**, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk **6** tegen het symbool  op het motorblok **5** ligt. De vergrendelende knop **15** wordt erin gedrukt (Afb. B).
 - Druk het vleesmolen-voorzetstuk **6** licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk **6** in de middelste stand (Afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool  wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen **6** vastklikt, springt de vergrendelende knop **15** eruit.
 - Plaats tot slot de vulschaal **3** boven op de vulopening.
 - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop **15** en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) . Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk **6** eruit trekken.

Worst-stop-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk **6** zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef **7**, de veer **8** en het kruismes **9** terug in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 5) De worstschijf **13** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf **13** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk **12** voor de worstschijf **13**.
- 7) Draai de afsluitring **11** er stevig op.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Kebbe-opzetstuk monteren

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

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

OPMERKING

- Voor het kebbe-opzetstuk **14** is noch het kruismes **9** met de veer **8**, noch een gatenschijf of worstschijf **10/13** nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Beide delen van het kebbe-opzetstuk **14** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de onderste ring van het kebbe-opzetstuk **14** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring **11** er weer stevig op.
- 6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Sprits-opzetstuk monteren

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

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

OPMERKING

- Voor het spritskoekjes-opzetstuk **1** is noch het kruismes **9** met de veer **8**, noch een gatenschijf of worstschijf **10/13** nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Trek de patroonstrook **1** van de voorkant van het sprits-opzetstuk **1** af.
- 5) Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak **1** in het voorzetstuk voor de vleesmolen **6** (zi uitvouwpagina). Het spritskoekjes-opzetstuk **1** zodanig inleggen, dat de fixeringen op het spritskoekjes-opzetstuk **1** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **11** er stevig op.

- 7) Steek de patroonstrook ❶ weer voor op het spritsgebak-opzetstuk ❶. Let erop, dat de handgreep op de patroonstrook ❶ van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ❺ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook ❶ eraf trekken, voordat u de sluitring ❶ eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk ❶ er weer uit kunt halen.

Bediening

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Het apparaat gebruiken

Als u de noodzakelijke stukken heeft gemonteerd:

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

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Grijp nooit naar een aangesloten of zelfs lopend apparaat, wanneer het gaat vallen of in het water komt - of bij andere noodsituaties! Trek gedurende een noodsituatie direct de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er acuut levens- en letselgevaar!
- 2) Leg de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal ❸ en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.

- 3) Druk eerst op de toets „0“ **17**, om te controleren, of het apparaat nog uitgeschakeld is. Anders bestaat het risico dat het apparaat onbedoeld start, als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
- 4) Steek vervolgens de netstekker in het stopcontact.
- 5) Druk op de toets „I“ **18**, om het apparaat aan te zetten.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Vlees verwerken

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Worst verwerken

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- 2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- 3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-stop-stuk **12** en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa heeft u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

TIP

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

- 4) De worstvulling wordt door het worst-stop-stuk 12 in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het einde samen en draait u die een paar maal om de lengteas.

TIP

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

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

Werken met het Kebbe-opzetstuk

Met het kebbe-opzetstuk 14 kunt u van de erin gelegde levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar wens kunt vullen.

- 1) Draai het vlees eerst twee maal door de vleeswolf, voor u het door het kebbe-opzetstuk 14 perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kebbe-opzetstuk“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

Spritsgebak maken

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

- 1) Leg bakpapier op een klein bakblik en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.
- 2) Druk gelijkmatig deeg in het vleesmolen-voorzetstuk 6 – de transportschroef 7 drukt dit dan door het gekozen motief heen op het spritsgebak-opzetstuk 1.
- 3) Als het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, stopt u het apparaat en breekt u het deeg af bij de uitvoeropening. Leg het gebak op het bakblik.
- 4) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „spritsgebak“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

In geval van storingen

Als de aandrijving geblokkeerd is door het opeenhopen van levensmiddelen:

- Druk op de toets „0“ **17**, om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets „<“ **18** ingedrukt. De aandrijving loopt nu achterwaarts. Zodoende kunt u de levensmiddelen een stuk terug transporteren om de aandrijving weer vrij te krijgen.
- Is de aandrijving vrij, laat u de toets „<“ **18** los.
- Druk op de toets „I“ **16**, om de vleesmoelen te starten.
- Indien u de aandrijving zodoende niet vrij heeft gekregen, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder „Reinigen“.

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

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

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

- Zet het apparaat onmiddellijk uit, door op de toets „0“ **17** te drukken!
- Wanneer dit niet zonder gevaar mogelijk is, trekt u de netstekker eruit.
- Laat de schade eerst door de klantenservice herstellen, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Reinigen



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

Motorblok reinigen

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

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Accessoires reinigen

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

OPMERKING

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

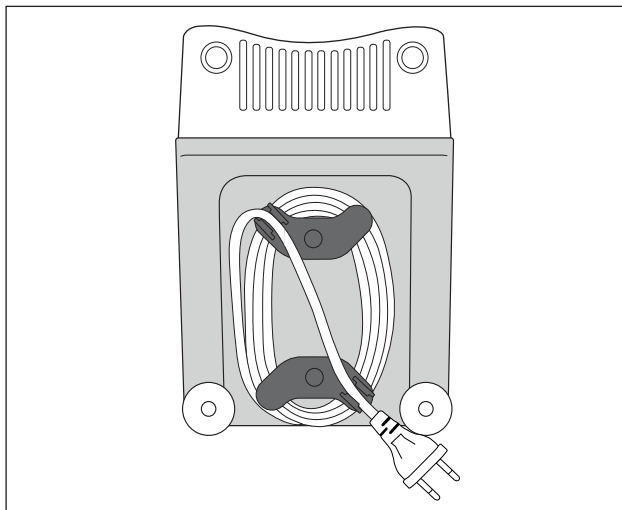
- Het kruismes **9** is erg scherp! Letselgevaar!
- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

OPMERKING

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

Opbergen

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



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

Milieurichtlijnen



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

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



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

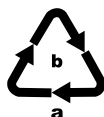


Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



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

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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

1-7: kunststoffen,
20-22: papier en karton,
80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 336980_2001

Importeur

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

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

Recepten

Kebbe

Ingrediënten voor de vleesvulling

400 g mager rundvlees of lamsvlees

2 uien

10 g bloem

25 g grof gehakte pijnboompitten

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

zout en peper

Ingrediënten voor de omhulsels

500 g bulgurtarwe (geweekt)

500 g mager rundvlees of lamsvlees

1 ui

1 snufje peper, 1 snufje chilipoeder

Vleesvulling

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

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

Omhulsels

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

Bereiding

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

Vleesrolletjes

Ingrediënten voor de vleesomhulsels

450 g mager schapen-, kalfs- of rundvlees

150 g meel

1 TL piment (jamaicapeper)

1 TL nootmuskaat

1 snufje chilipoeder

1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

700 g lamsvlees

1 1/2 EL olijfolie

1 1/2 EL fijngehakte uien

1/2 TL piment (jamaicapeper)

1/2 TL zout

1 1/2 EL meel

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

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

Vulling:

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

Alternatieve vullingen:

250 g gestoomde broccoli

of 250 g gestoomde courgette

of 250 g gekookt rijst

Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 g mager rundvlees

500 g mager varkensvlees

200 g schouderspek

20 g zout

1/2 eetlepel gemalen witte peper

1 theelepel karwijzaad

1/2 theelepel nootmuskaat

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

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

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

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

Spritskoekjes

Ingrediënten:

500 g boter

500 g suiker

2 – 3 pakjes vanillesuiker

1 pakje vanillepudding

1/4 theelepel zout

1 ei

4 dooiers

800 g meel (type 405)

2 theelepels bakpoeder

200 g gemalen amandelen (geblancheerd)

Geraspte schil van een citroen

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

Spis treści

Wprowadzenie	86
Prawo autorskie	86
Ograniczenie od odpowiedzialności	86
Użycie zgodne z przeznaczeniem	86
Zakres dostawy/Opis części	87
Dane techniczne	87
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	88
Składanie/Rozkładanie maszyny	90
Składanie maszyny	90
Zakładanie nasadki do kielbas	91
Zakładanie nasadki do pasztecików	92
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	92
Obsługa	93
Obsługa urządzenia	93
Przerabianie mięsa	94
Przerabianie kielbas	94
Zastosowanie nasadki do pasztecików	95
Wyrób ciastek kruchych	95
Postępowanie w przypadku usterki	96
Czyszczenie	96
Czyszczenie bloku silnika	97
Czyszczenie akcesoriów	97
Przechowywanie	98
Utylizacja	99
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	100
Serwis	101
Importer	101
Przepisy	102
Kebbe	102
Krokiety mięsne	103
Świeża kielbaska grillowa	104
Ciastka kruche	104

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

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

Ograniczenie od odpowiedzialności

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

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

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy/Opis części

Ilustracja A:

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

Ilustracja B:

- ❶❹ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ❶❶ Przycisk „I” (Włączanie)
- ❶❷ Przycisk „0” (Wyłączanie)
- ❶❸ Przycisk „<” (Wstecz)

Dane techniczne

Napięcie	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	250 – 350 W
Moc zablokowania	1200 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Czas pracy	15 minut

Czas pracy

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

OSTRZEŻENIE!

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

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Składanie/Rozkładanie maszynki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

- Przed pierwszym użyciem zdjąć folię ochronną z pola przycisków.

Składanie maszynki

Rozłóż boczną klawkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Włożenie noża **9** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- 4) Wybierz właściwą tarczę otworami **10** / nasadka do pasztecików **13**.

- 5) Wybrany nóż tarczowy **10** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **10** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.
- 7) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę **6** do bloku silnika **5** tak, by strzałka w nasadce **6** znajdowała się przy symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokujący **15** zostaje wciśnięty do środka (Rys. B).
 - Lekko wciśnij nasadkę maszyny **6** obracając przy tym za lejek w nasadce **6** w położenie środkowe (Rys. B) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu . Gdy nasadka maszyny **6** zatrzaśnie się, przycisk blokujący **15** odsłakuje.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **15** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszyny **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

- Do nasadki do kebbe **14** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do kebbe **14** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do kebbe **14** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **11**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

- Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszyny **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.

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

Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądanых nasadek:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej ❸ a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednio naczynie na przetworzony produkt.

- 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” **17**, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
- 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
- 5) Naciśnij przycisk „I” **16**, by włączyć urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ściśle przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.

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

Przerabianie kielbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kielbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Nacignij osłonkę do kielbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kielbas **12** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

PORADA

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

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do ostłonki przez nasadkę do kielbas 12. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kielbasa rozszerza się. Dlatego nie napętniaj ostłonki nadmiernie, aby kielbasa nie pękła.

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do kebba 14 można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napętnić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do kebba 14 przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Wyrób ciastek kruchych

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

- 1) Wyłóż matą blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny 6 – ślimak 7 będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek 1.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Postępowanie w przypadku usterki

Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

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

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

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

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

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

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

Czyszczenie bloku silnika

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!



Bloku silnika **5** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Może to spowodować śmiertelny wypadek wskutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli wilgoć dostanie się do elementów przewodzących prąd elektryczny.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Czyszczenie akcesoriów

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

WSKAZÓWKA



Plastikowa część nasadki do ciasteczek **1**, popychacz **2**, nasadka do kielbas **12** oraz nasadka do kebba **14** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że nie mogą się zaklinować. W przeciwnym razie plastikowe części mogą się odkształcić!

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

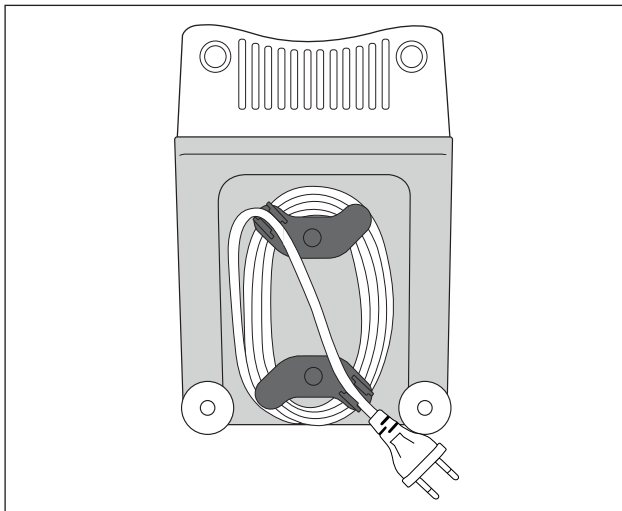
- Nóż krzyżowy **9** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

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



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

Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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



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



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

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

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

1-7: tworzywa sztuczne

20-22: papier i tektura

80-98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 336980_2001

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

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

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

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

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

Ciasto

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

Przygotowanie

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

Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muskatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

700 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

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

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

Farsz:

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

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

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

300 g chudego mięsa wołowego

500 g chudego mięsa wieprzowego

200 g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniać przez 5 minut.

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

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

500 g masła

500 g cukru

2 – 3 opakowania cukru waniliowego

1 opakowanie budyniu waniliowego

1/4 łyżeczki soli

1 jajko

4 żółtka

800 g mąki (typ 405)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g mielonych migdałów (blanszowanych)

starta skórka z jednej cytryny

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

Obsah

Úvod	106
Autorské právo	106
Omezení ručení	106
Použití dle předpisů	106
Rozsah dodávky/Popis dílů	107
Technická data	107
Bezpečnostní pokyny	108
Složení/rozložení	110
Složení mlýnku na maso	110
Montáž nástavce na plnění klobás	111
Montáž nástavce Kebbe	112
Montáž nástavce na stříkané pečivo	112
Obsluha	113
Obsluha přístroje	113
Zpracování masa	114
Zpracování klobás	114
Práce s Kebbe nástavcem	115
Výroba stříkaného pečiva	115
V případě poruchy	116
Čištění	116
Čištění motorového tělesa	117
Čištění příslušenství	117
Uložení	118
Likvidace	119
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	120
Servis	121
Dovozce	121
Recepty	122
Kebbe	122
Masové ruličky	123
Cerstvá klobása	124
Stříkané pečivo	124

Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Omezení ručení

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

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

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

Použití dle předpisů

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

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

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

Rozsah dodávky/Popis dílů

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓯ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

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

Technická data

Napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	250 – 350 W
Blokovací výkon	1200 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Veškeré díly tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Krátká provozní doba	15 minut

Krátká provozní doba

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



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

VÝSTRAHA!

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno. Mohlo by ho to nenapravitelně poškodit.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- ▶ Pozor: Křížový nůž je velmi ostrý! Při manipulaci s přístrojem a při jeho čištění postupujte vždy opatrně.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícemu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

Složení/rozložení

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím odstraňte z pole tlačítek ochrannou fólii.

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **9** nasadíte obráceně!

- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **10**/ kotouč na klobásy **13**.

- 5) Zvolený děrovaný kotouč **10** nasadíte do nástavce mlýnku na maso **6** tak, aby aretace na děrovaném kotouči **10** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 7) Smontovaný mlecí blok **6** se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru **5**:
 - Mlecí blok **6** nastrčte do motorového tělesa **5** tak, aby šipka mlecím bloku **6** doléhala na symbol  na motorovém tělese **5**. Aretační tlačítko **15** se zatlačí dovnitř (Obr. B).
 - Mlecí blok **6** lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku **6** do středové polohy (Obr. B), tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol . Jakmile se mlecí blok **6** zaaretuje, zajišťovací tlačítko **15** vyskočí.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **15** a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso **6** vytáhnout.

Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **6**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek **7**, pružinu **8** a křížový nůž **9** opět vložte do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 5) Kotouč na klobásy **13** nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy **13** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Potom nasadíte nástavec pro pěchování klobás **12** před kotouč na klobásy **13**.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 8) Namontujte mlecí blok **6** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

Montáž nástavce Kebbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

- Pro nástavec Kebbe **14** není nutný křížový nůž **9** s pružinou **8** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **10/13**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

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

Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

- 7) Tvarovací proužek ❶ nastrčte opět vpředu do nástavce na stříkané pečivo ❶. Dbejte na to, aby rukojeť na tvarovacím proužku ❶ směřoval pryč od přístroje. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso ❷ tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 9) Před odebráním musíte nejdřív sundat tvarovací proužek ❶, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek ❶ a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo ❶.

Obsluha

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!
- 2) Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky ❸ a pod výstupní otvor vpředu postavte zachytnou nádobu.

- 3) Nejprve stiskněte tlačítko „0“ **17**, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
- 4) Potom zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko „I“ **16**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Zpracování masa

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Sekaná je velmi náchylná k napadení choroboplodnými zárodky. Dbejte proto na správnou hygienu, když zpracováváte maso. V opačném případě může dojít ke zdravotním problémům.

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

Zpracování klobás

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte v mlýnku na maso, než jej zpracujete do klobásy.
- 2) Pro náplň do klobás přidejte do sekaného masa nadrobno nakrájenou cibuli, koření a další suroviny podle Vašeho receptu a hmotu je třeba následně dobře prohnít. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- 3) Nasadte klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **12** a druhý konec zauzluje. Na 1 kg náplně můžete počítat asi s 1,60 m střeva.

TIP

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

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy 12 do střeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát ji otočte kolem její podélné osy.

TIP

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

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

Práce s Kebbe nástavcem

Nástavcem Kebbe 14 můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte nástavcem Kebbe 14.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kebbe“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Výroba stříkaného pečiva

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

- 1) Vložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- 2) Těsto natlačte rovnoměrně do mlecího bloku 6 – šnekovým podavačem 7 se toto protlačí poté přes zvolený motiv na tvarovaném proužku nástavce na stříkané pečivo 1.
- 3) Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.
- 4) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha přístroje“.

V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko „0“ 17.
- Držte stisknuté tlačítko „<“ 18. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ 18 pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „I“ 16.
- Jestliže se tím pohon neuvolní, přístroj vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

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

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

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

- Ihned přístroj vypněte stisknutím tlačítka „0“ 17!
- Není-li možné, toto provést bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

Čištění motorového tělesa

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Čištění příslušenství

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

UPOZORNĚNÍ

-  Plastový díl nástavce na stříkané pečivo **1**, naspavač **2**, nástavec na plnění klobás w a nástavec na Kebbe **12** lze mýt **14** myčce nádobí.

- Položte plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se plastové díly mohly zdeformovat!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

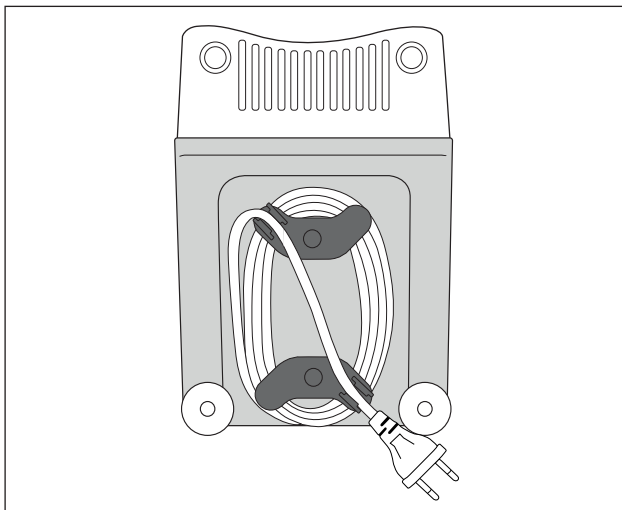
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

UPOZORNĚNÍ

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

Uložení

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



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

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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

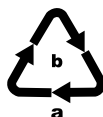


Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



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

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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 336980_2001

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

400 g libového hovězího nebo jehněčího masa

2 cibule

10 g mouky

25 g zhruba nasekaných piniových oříšků

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

sůl a pepř

Suroviny pro obal

500 g bulgur pšenice (namočené)

500 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

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

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

Obal

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

Příprava

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

Masové ruličky

Suroviny pro masový obal

450 g libového jehněčího, telecího nebo hovězího masa

150 g mouky

1 lžička nového koření

1 lžička muškátového oříšku

špetka čili

špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň

700 g skopového masa

1 1/2 lžíce olivového oleje

1 1/2 lžíce jemně nasekané cibule

1/2 lžičky nového koření

1/2 lžičky soli

1 1/2 lžíce mouky

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

Kebbe obaly vyformujte nástavcem Kebbe 14 a nechte namrazit.

Náplň:

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

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g vařeného rýže

Cerstvá klobása

Suroviny:

300 g libového hovězího

500 g libového vepřového

200 g slaniny z plecka

20 g soli

1/2 lžice bílého mletého pepře

1 lžička kmínu

1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

Stříkané pečivo

Suroviny:

500 g másla

500 g cukru

2 – 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudinku

1/4 čajové lžičky soli

1 vejce

4 žloutky

800 g mouky (typ 405)

2 čajové lžičky prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanšírované)

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

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

Obsah

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

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

Obmedzenie ručenia

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

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

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

Používanie primerané účelu

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

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

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

Obsah dodávky/Opis častí

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❶ Zaisťovacie tlačidlo

Obrázok C:

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

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Spotreba	250 - 350 W
Príkon pre blokovanie	1200 W
Trieda ochrany	II /  (dvojité izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do styku s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.
Krátkodobá prevádzka	15 minút

Krátkodobá prevádzka

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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



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

POZOR!

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

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave. To by ho mohlo neopraviteľne poškodiť.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, sa elektrický spotrebič musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte elektrický spotrebič na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- ▶ Pozor: krížový nôž je veľmi ostrý! Pri manipulácii a čistení prístroja postupujte vždy opatrne.
- ▶ Pokiaľ zariadenie nie je pod dohľadom, pred zložením a rozložením alebo čistením ho musíte vždy odpojiť od siete.
- ▶ Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Zariadenie a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

Skladanie a rozoberanie

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

- Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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



⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Ak nasadíte krížový nôž **9** iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 4) Vyberte si požadovaný kotúč s otvormi **10**/klobásový kotúč **13**.

- 5) Vložte vybraný dierovaný kotúč **10** do nástavca mlynčeka na mäso **6** tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči **10** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **11**.
- 7) Zmontovaný mlynček na mäso **6** sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora **5**:
 - Nasuňte nástavec mlynčeka na mäso **6** na blok motora **5** tak, aby šípka na nástavci mlynčeka na mäso **6** ukazovala na symbol  na bloku motora **5**. Zaisťovacie tlačidlo **15** sa vtlačí dovnútra (Obr. B).
 - Miernie potlačte nástavec mlynčeka na mäso **6** ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso **6** do stredovej polohy (Obr. B) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu . Keď nástavec mlynčeka na mäso **6** zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo **15** von.
 - Nakoniec nasadíte plniacu miskú **3** zhora na plniacu šachtu.
 - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo **15** a znova otočte plniacu šachtu doprava (Obr. B) . Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso **6** vytiahnuť von.

Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

Montáž nástavca kebbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

UPOZORNENIE

- Pre nadstavec kebbe **14** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vložte oba diely z umelej hmoty nástavca kebbe **14** tak, aby upevnenia na spodnom prstenci nástavca kebbe **14** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Ak je všetko správne nasadené, naskrutkujte uzatvárací krúžok **11** a rukou ho pevne dotiahnite.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

UPOZORNENIE

- Pre nadstavec na striekané pečivo **1** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **6** (pozri roztváraciu stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **11**.

- 7) Zasuňte pásik so vzormi ❶ vpredu do nastavca na pečivo ❶. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku ❶ smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- 8) Namontujte nastavac mlynčeka na mäso ❸, ako bolo uvedené v bode „Poukladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi ❶, než odkrútíte uzatvárací krúžok ❶ a znova vyberiete nastavac na pečivo ❶.

Ovládanie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Nikdy neatvárajte kryt bloku motora ❸ – nie sú v ňom žiadne ovládacie prvky. Ak otvoríte kryt prístroja, stratíte nárok na záruku. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nastavcov:

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytiahnite zástrčku zo siete! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!
- 2) Vložte potraviny, ktoré treba spracovať, do plniacej misky ❸ a pod výstupný otvor podložte nádobu.

- 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **17**, aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 4) Potom zasuníte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **18**.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Spracovanie mäsa

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

POZOR!

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

Spracovanie klobás

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho spracujete do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno pokrájanú cibuľu, koreniny a ďalšie prísady podľa receptu, a celú masu potom dobre premiešajte. Pred ďalším spracovaním ju odložte na 30 minút do chladničky.
- 3) Nasuňte klobásové črevo (prírodné alebo umelé) na nástavec na plnenie klobás **12** a zaviazte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásy môžete počítať asi 1,6 m čriev.

TIP

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

- 4) Mäso na klobásy sa pretlačí cez nástavec na plnenie klobás **12** do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásy a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

TIP

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

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

Práca s nástavcom kebbe

Pomocou nástavca kebbe **14** môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho pretlačte cez nástavec kebbe **14**.
- 2) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Nástavec kebbe“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Výroba lisovaného pečiva

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

- 1) Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- 2) Rovnomerne vtlačajte cesto do nástavca mlynčeka na mäso **6** – transportná závitovka **7** ho potom pretlačí cez zvolený vzor na pásiku nástavca na pečivo **1**.
- 3) Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.
- 4) Keď ste si prečítali všetky rady na tému „Lisované pečivo“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

V prípade poruchy

Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačením tlačidla „0“ 17 vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ 18. Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ 18.
- Stlačením tlačidla „I“ 15 zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvolníte, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

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

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

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

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

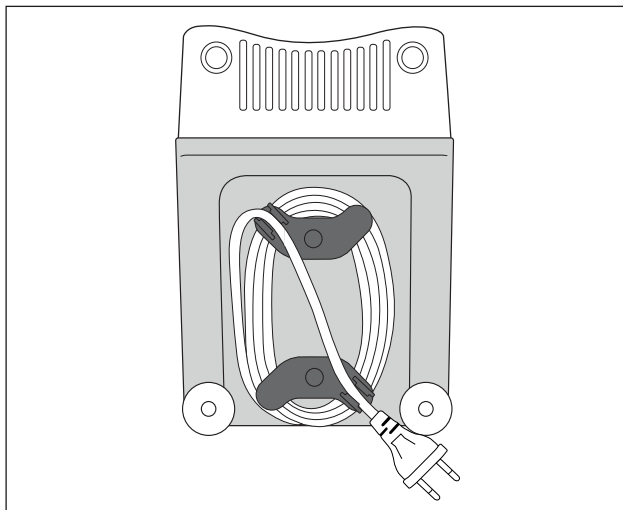
Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

Skladovanie

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



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

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU o opotrebovaných elektrických a elektronických spotrebičoch.

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



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



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



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

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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papier a lepenka,

80 – 98: Kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 336980_2001

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kebbe

Prísady pre mäsovú plnku

400 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

2 cibule

10 g múky

25 g hrubo nasekaných píniových jadier

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

Soľ a čierne korenie

Prísady pre obal

500 g bulgur pšenice (namočenej)

500 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

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

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

Obal

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

Príprava

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

Mäsové rolky

Prísady pre mäsový obal

450 g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa

150 g múky

1 ČL nového korenia

1 ČL muškátového orieška

štipka čili

štipka čierneho korenia

Suroviny na mäsovú plnku

700 g baranieho mäsa

1 1/2 PL olivového oleja

1 1/2 PL jemne posekanej cibule

1/2 ČL nového korenia

1/2 ČL soli

1 1/2 PL múky

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

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

Obaly kebbe vytvárame pomocou nástavca kebbe ⑭ a zamrazíme.

Plnka

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

Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami.

Obaly kebbe naplníme zmesou a upečieme.

Alternatívne plnky

250 g dusenej brokolice

alebo 250 g dusenej cukiny

alebo 250 g varenej ryže

Čerstvé klobásy

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa

500 g chudého bravčového mäsa

200 g slaniny z pliecka

20 g soli

1/2 PL mletého bieleho korenia

1 ČL rasce

1/2 ČL muškátového orieška

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

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

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

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

Lisované pečivo

Suroviny:

500 g masla

500 g cukru

2 – 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudingu

1/4 ČL soli

1 vajce

4 žĺtky

800 g múky (typ 405)

2 ČL prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanširované)

postrúhaná kôrka z jedného citróna

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacjī · Stav informací · Stav informácií:

03 / 2020 · Ident.-No.: SFW350D5-032020-1

IAN 336980_2001