



## ELECTRIC MINCER SFW 350 D4

(HU)

### ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(CZ)

### ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

### ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(SI)

### APARAT ZA MLETJE MESA

Navodila za uporabo

(SK)

### ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

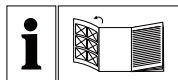
IAN 338774\_1910

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



(HU)

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

---

(SI)

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

---

(CZ)

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

---

(SK)

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

---

(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.

|          |                     |        |    |
|----------|---------------------|--------|----|
| HU       | Használati utasítás | Oldal  | 1  |
| SI       | Navodila za uporabo | Stran  | 23 |
| CZ       | Návod k obsluze     | Strana | 45 |
| SK       | Návod na obsluhu    | Strana | 67 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite  | 89 |

[illegible]

**B**



Diagram B illustrates the adjustment of the top plate. The left image shows the top plate tilted upwards, with a curved arrow indicating the range of motion and the number 19 indicating the adjustment range. The right image shows the top plate in its standard vertical position.

Diagram C shows a vertical panel with three buttons. The top button, labeled 20, has a vertical bar symbol. The middle button, labeled 21, has a circle with a dot symbol. The bottom button, labeled 22, has a left arrow symbol.

# Tartalomjegyzék

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Bevezető</b>                                    | <b>2</b>  |
| Szerzői jog                                        | 2         |
| A felelősség korlátozása                           | 2         |
| <b>Rendeltetésszerű használat</b>                  | <b>2</b>  |
| <b>A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása</b> | <b>3</b>  |
| <b>Műszaki adatok</b>                              | <b>4</b>  |
| <b>Biztonsági utasítások</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>Összeszerelés / Szétszerelés</b>                | <b>6</b>  |
| A húsdaráló összeszerelése                         | 6         |
| Kolbásztöltő tartozék felszerelése                 | 7         |
| Kebbe tartozék felszerelése                        | 8         |
| Omlós teasütemény tartozék felszerelése            | 8         |
| A passzírozó tartozék felszerelése                 | 9         |
| <b>Használat</b>                                   | <b>10</b> |
| A készülék kezelése                                | 11        |
| Hús feldolgozása                                   | 11        |
| Kolbász feldolgozása                               | 12        |
| A kebbe tartozék használata                        | 12        |
| Omlós teasütemény készítése                        | 13        |
| Paradicsom passzírozása                            | 13        |
| <b>Hiba esetén</b>                                 | <b>14</b> |
| <b>Tisztítás</b>                                   | <b>14</b> |
| Motorblokk tisztítása                              | 15        |
| Tartozékok tisztítása                              | 15        |
| <b>Tárolás</b>                                     | <b>16</b> |
| <b>Ártalmatlanítás</b>                             | <b>17</b> |
| <b>Jótállási tájékoztató</b>                       | <b>18</b> |
| <b>Receptek</b>                                    | <b>20</b> |
| Kebbe                                              | 20        |
| Hústekercs                                         | 21        |
| Friss rostélyon sült virsli                        | 22        |
| Omlós teasütemény                                  | 22        |

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utánnymás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

## A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a csatlakoztatásra és a kezelésre vonatkozó adatok és tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, a nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, engedély nélkül végzett módosításokból vagy a nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károkért.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben,
- omlós teasütemény készítése,
- paradicsom passzírozása.

A készülék nem fagyott vagy más okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy csonthéjas magvak feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

## **A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása**

„A” ábra:

- 1** omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- 2** tömködő
- 3** betöltőedény
- 4** kábelcsévélő
- 5** motorblokk
- 6** húsdaráló tartozék fémből
- 7** záróbilincs
- 8** paradicsomkidobó
- 9** műanyagcsiga
- 10** passzírozó szita
- 11** szállítócsiga
- 12** rugó
- 13** darálókés
- 14** durva és finom lyuktárcsa
- 15** zárógyűrű
- 16** kolbásztöltő tartozék
- 17** kolbásztárcsa
- 18** kebbe tartozék

„B” ábra:

- 19** reteszelő gomb

„C” ábra:

- 20** „I” (be) gomb
- 21** „O” (ki) gomb
- 22** „<” gomb (hátramenet)

## Műszaki adatok

|                                                                                   |                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Feszültség                                                                        | 220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz                                                                          |
| Teljesítményfelvétel                                                              | 250 - 350 W                                                                                               |
| Védelmi osztály                                                                   | II /  (dupla szigetelés) |
|  | A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.                                          |
| Rövid üzemeltetési idő                                                            | 15 perc                                                                                                   |

### Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejárta után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

## Biztonsági utasítások

### **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE**

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne szorulhasson be.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozódugót azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

- Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezések működését leállítja!

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszer kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.
- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.



## Összeszerelés / Szétszerelés

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Az összes tartozékon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Ezután az összes fém alkatrészt dörzsölje be kevés étkezési olajjal.

### TUDNIVALÓ

- Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a gombokról.

## A húsdaráló összeszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Helyezze a műanyagcsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 2) Dugja a rugót **12** a szállítócsigára **11**.
- 3) Helyezze be a darálókést **13** úgy, hogy a keses oldala a rugótól **12** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **13** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **13** fordítva helyezik be!
- 4) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **14**.

- 5) Helyezze be a kiválasztott lyuktarcsát **14** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktarcsa **14** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 7) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
  - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő nyíl **1** a motorblokkon **5** lévő szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **19** benyomódik (B ábra).
  - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő nyíl a **1** szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **19** kiugrik.
  - Végül helyezze a betöltőedényt **3** felül a betöltőnyílásra.
  - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **19** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) **1**. Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

## Kolbásztöltő tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozékra **6**, ill. abba szerelt összes részt és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a szállítócsigát **11**, a rugót **12** és a darálókést **13** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **17** úgy, hogy a kolbásztárcsa **17** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **16** a kolbásztárcsa **17** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

## Kebbe tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

### TUDNIVALÓ

- A kebbe tartozékhoz **18** nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !  
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **18** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **18** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

## Omlós teasütemény tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

### TUDNIVALÓ

- Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !  
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le mintacsíkokat **1** előre felé az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyagtárcsáját, majd a fémtárcsáját a húsdaráló tartozékba **6** (lásd a kihajtható oldalt). Helyezze be az omlós teasütemény tartozékot **1** úgy, hogy az omlós teasütemény tartozék **1** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot **1** elöl az omlós teasütemény tartozékba **1**.  
Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogó a készüléktől elfelé mutasson. Ellenkező esetben nem tudja beállítani a mintát, amely közvetlenül a fogón van.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 9) A levételhez először ismét húzza le a mintacsíkot **1**, mielőtt a zárógyűrűt **15** lehajítja és az omlós teasütemény tartozékot **1** ismét ki tudja venni.

## A passzírozó tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

### TUDNIVALÓ

- A passzírozó tartozékhoz nincs szükség a szállítócsigára **11** és a darálókésre **13** a rugóval **12**! Adott esetben vegyen ki mindent a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Tolja a műanyagcsigát **9** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 4) Tolja a passzírozó szitát **10** a műanyagcsigára **9** úgy, hogy a passzírozó szitán **10** lévő rögzítőelemek a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek. A passzírozó szita **10** lyukai lefelé néznek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor húzza a zárógyűrűt **15** a passzírozó szitára **10** és csavarja fel kézzel.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 7) Nyissa ki a záróbilincset **7** a paradicsomkidobón **8**.
- 8) Helyezze a paradicsomkidobót **8** a passzírozó tartozék alá úgy, hogy a passzírozó szita **10** hegye a paradicsomkidobó **8** kis nyílásába érjen:



- 9) Zárja le a záróbilincset 7 úgy, hogy az a húsdaráló tartozékba 6 érjen.  
10) Rögzítse a záróbilincset 7. Ehhez hajtsa a kis rögzítőt a záróbilincs 7 fölé.

## Használat

### ⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha nem nyissa ki a motorblokk 5 házát – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házat, akkor a garancia érvényét veszti. Nyitott készülékház esetén áramütés miatti életveszély áll fenn.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ne használja a készüléket folyamatosan 15 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- Irányváltoztatás esetén soha ne nyoma meg az „I” 20 vagy „<” 22 gombokat, amíg a készülék motorja nem állt le teljesen. Kár keletkezhet a motorban.

## A készülék kezelése

Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

- 1) Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. vibráció vagy a hálózati kábel beakadása révén) tudjon leesni az asztalról vagy folyóvíz közelébe kerülni. Rázkódások működés közben elkerülhetetlenek.

### **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE**

- Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leeshet vagy vízbe eshet vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Ellenkező esetben akut sérülés-, és életveszély áll fenn!
- 2) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe  és állítson egy felfogóedényt előre a kilépőnyílás alá.
  - 3) Először nyomja meg a „0” gombot , hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a készülék akaratlanul elindul, amikor a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba dugja.
  - 4) Ezt követően dugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
  - 5) Nyomja meg az „I” gombot  és kapcsolja be a készüléket.

### **FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Végül nyomja az élelmiszert a kerek tömködővel  a betöltőnyílásba - soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal. Jelentős sérülésveszély áll fenn és a készülékben kár keletkezhet.

### **FIGYELEM – ANYAGI KÁR!**

- Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben a készüléket túlterheli, ami kárt okozhat.

## Hús feldolgozása

- 1) Akkora húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beleférnek a betöltőnyílásba. Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

- A darálthús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiéniára. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.
- 2) Ha elolvasta a „Hús” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## Kolbász feldolgozása

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez a darált húshoz adjon apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat és alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a belet (természetes vagy műbél) a kolbásztöltő tartozékra **16** és tegyen csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,6 méter bél szükséges.

### TIPP

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Így módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes belet a hentes-tartozékboltban, vágóhidak közelében vagy a hentesnél kaphat.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **16** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

### TIPP

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

- 5) Ha elolvasta a „Kolbász” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **18** pácolt élelmiszerből üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt a kebbe tartozékon **18** keresztül nyomja.
- 2) Ha elolvasta a „Kebbe tartozék” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## Omlós teasütemény készítése

Miután elkészítette a receptje szerint omlós teasütemény tésztát és felszerelte az omlós teasütemény tartozékot **1**:

- 1) Béléljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és állítsa a készülék elé a kilépőnyíláshoz.
- 2) Nyomjon tésztát egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6** - a szállítócsiga **11** keresztülnyomja az omlós teasütemény tartozék **1** motívumcsíkján lévő kívánt motívumon.
- 3) Ha a sütemény elérte a megfelelő hosszúságot, állítsa le a készüléket és törje le a tésztát a kilépőnyíláson. Tegye a süteményt a tepsire.
- 4) Ha elolvasta a „Omlós teasütemény” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## Paradicsom passzírozása

- 1) Állítson egy edényt a paradicsomkidobó **8** alá.
- 2) Állítson egy edényt előre a passzírozó szita **10** alá.
- 3) Vágja négybe a paradicsomokat, majd nyomja lassan és egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6**. A műanyagcsiga **9** a paradicsomokat átnyomja a passzírozó tartozékon és a passzírozott paradicsom a paradicsomkidobóba **8** esik. A paradicsomhéj előrefelé kiesik a passzírozó szitából **10**.

### TUDNIVALÓ

Az alábbi okai lehetnek annak, ha a passzírozó tartozék csavarcsatlakozásaiból paradicsomlé távozik:

- Túl gyorsan dolgozik.
  - Túl erősen nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe.
  - Túl nagyok a paradicsomdarabok.
- Ebben az esetben lassítsa munkatempót, kevésbé nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe és vágja a paradicsomot kisebb darabokra.
- 4) Ha elolvasta a „Paradicsom passzírozása” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.



## Hiba esetén

### Ha a hajtást felhalmozódó élelmiszer blokkolja:

- Nyomja meg a „0” gombot 21 a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a „<” gombot 22. A hajtás ekkor visszafelé fut. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás akadását.
- Ha a hajtás szabad, akkor engedje el a „<” gombot 22.
- Nyomja meg az „I” gombot 20 és indítsa el a húsdarálót.
- Ha ezzel nem sikerül megszüntetni a hajtás akadását, akkor tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

### Ha a motor hirtelen leáll, akkor előfordulhat, hogy kioldott a belső túlterhelés-biztosíték. Ez védi a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt ismét használja.
- Ha ez nem vezet eredményre, akkor várjon további 15 percet.
- Ha ez idő elteltével sem jár sikerrel, akkor a készülék hibás. Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

### Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készüléken:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket a „0” gombról 21!
- Ha ez veszélytelenül nem lehetséges, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálattal.

## Tisztítás

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetvesztést és áramütést.

## Motorblokk tisztítása

- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábelt enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kémélő mosogatószeret a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.



### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha ne merítse a motorblokkot **5** vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetékhez kerül.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló-, vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.

## Tartozékok tisztítása

- Az élelmiszerhez érő tartozékokat tisztítsa meg,...
  - forró vízzel és élelmiszerekhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

### TUDNIVALÓ

- A passzírozó szita **10** tisztításához üveg tisztító keféket javasolunk. Így a kisebb lyukakat is egyszerűen kitisztíthatja.

### TUDNIVALÓ

-  Az omlós teasütemény tartozék **1**, a tömkező **2**, a kolbászöltő tartozék **16** és a kebbe tartozék **18** mosogatógépben is tisztítható.
- A műanyag alkatrészeket lehetőség szerint csak a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben a műanyag alkatrészek deformálódhatnak!



### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

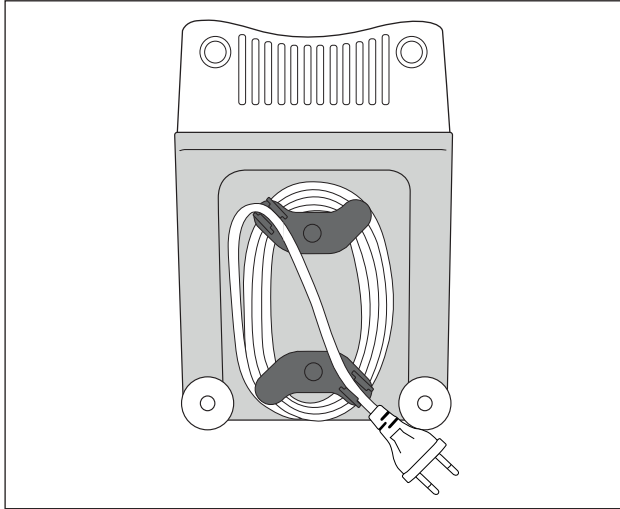
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

### TUDNIVALÓ

- A fém alkatrészeket minden tisztítás után dörzsölje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

## Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányban a készülék alján lévő kábelcsévélőre ❹, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad sérülésekkel szemben:



- Tárolja a készüléket száraz helyen.
- A fém tartozékokat a szárítás után vékonyan dörzsölje be étolajjal - ha nem használja tovább a készüléket. Ez jól védi korrózióval szemben.
- Úgy tárolja a készüléket, hogy gyermekek és felügyeletet igénylő személyek számára ne legyen elérhető. Ezek a személyek esetleg nem tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek használatából eredő veszélyeket.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) európai irányelv alá tartozik.**

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

### TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: Műanyag

20-22: Papír és karton

80-98: Kompozit anyagok

**HU****JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

|                                                                                                                  |                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A termék megnevezése:<br>Elektromos húsdaráló                                                                    | Gyártási szám:<br>338774_1910                                                                                                 |
| A termék típusa:<br>SFW 350 D4                                                                                   | A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:                                                                       |
| A gyártó cégneve és címe:<br>KOMPERNASS HANDELS GMBH<br>BURGSTRASSE 21<br>44867 BOCHUM<br>NÉMETORSZÁG            | A szerviz neve, címe és telefonszáma:<br>Szerviz Magyarország / Hornos Ltd.<br>Zrinyi Utca 39, 2600 Vac,<br>Tel.: 06800 21225 |
| Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.,<br>H-1037 Budapest, Rádl árok 6. |                                                                                                                               |

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrésze újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamintállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

|                                                                   |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja: | A hiba oka:                                       |
| A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:                 | A hiba javításának módja:                         |
| A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:                           | A javításra tekintettel a jótállás új határideje: |

## Receptek

### Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marha- vagy bárányhús

2 hagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott piniamag

1/2 evőkanál őrölt paprika, fahéj, köménymag (cumin), őrölt köménymag, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marha- vagy bárányhús

1 fej hagyma

1 csipet bors, 1 csipet chili paprika

### Hústöltelék

Először készítse elő a hústölteléket, hogy az a bunda előkészítése közben le tudjon hűlni.

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**). Jól keverje össze a húst, a lisztet, a piniamagokat és a fűszereket. Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet süsse át jól és hagyja lehűlni.

### Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**) és keverje el a bulgurral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **14** a kebbe tartozékra **18** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

### Elkészítés:

Az egyes kebbe bundákat közvetlenül az elkészítés után töltsze meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre. Süsse a kész kebbét 190°C-os forró olajban kb. 3 percig. Süsse aranybarnára.

**Hústekercs**

Hozzávalók a húsbundához:

45 dkg sovány ürü-, borjú-, vagy marhahús

15 dkg liszt

1 teáskanál szegfűbors

1 teáskanál szerecsendió

1 csipet csilipor

1 csipet bors

Hozzávalók a hústöltelékhez:

70 dkg ürühús

1 1/2 evőkanál olívaolaj

1 1/2 evőkanál finomra vágott hagyma

1/2 teáskanál szegfűbors

1/2 teáskanál só

1 1/2 evőkanál liszt

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**) és keverje el a hozzávalókkal. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **14** a kebbe tartozékra **18** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”).

Készítsen a kebbe tartozékkal **18** kebbe bundát és süsse ki.

Töltelék

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**). Pirítson hagymát és keverje össze a hússal és a további hozzávalóval. Töltse meg a kebbe bundát és süsse ki.

További lehetséges töltelékek:

25 dkg párolt brokkoli

vagy 25 dkg párolt zucchini

vagy 25 dkg párolt rizs



## Friss rostélyon sült virsli

Hozzávalók:

30 dkg sovány marhahús

50 dkg sovány disznóhús

20 dkg válszalonna

2 dkg só

1/2 evőkanál fehér, őrölt bors

1 teáskanál kömény

1/2 teáskanál szerecsendió

Darálja le a marhahúst, a disznóhúst és a szalonnát a húsdarálóval kétszer.

Adja hozzá a fűszerkeveréket, valamint a sót és jól gyúrja át 5 percig.

Tegye a kolbásztöltelékét kb. 30 percre a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztöltelékét az útmutató szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása” fejezetet) és készítsen 25 cm-es virsliket.

A kész rostélyon sült virsli-t még aznap süsse ki és fogyassza el.

## Omlós teasütemény

Hozzávalók:

50 dkg vaj

50 dkg cukor

2-3 csomag vaníliás cukor

1 csomag vaníliás puding

1/4 teáskanál só

1 tojás

4 tojássárgája

80 dkg (405 típusú) liszt

2 teáskanál sütőpor

20 dkg darált mandula (blansírozott)

egy citrom reszelt héja

Keverje habosra a vaját. A maradék hozzávalókat egymás után adja hozzá és jól gyúrja át a tésztát. A kész tésztát kb. 12 órán keresztül (pl. egy éjszakán keresztül) hagyja lefedve a hűtőszekrényben. Ezután darálja le a húsdarálón az omlós teasütemény tartozékkal ❶. Helyezze az omlós teasüteményt sütőpapírral bélelt tepsire. Süsse az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180 °C-on kb. 10-15 percig aranybarnára.

# Kazalo vsebine

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Uvod</b>                           | <b>24</b> |
| Avtorske pravice                      | 24        |
| Omejitev odgovornosti                 | 24        |
| <b>Predvidena uporaba</b>             | <b>24</b> |
| <b>Obseg dobave / Opis delov</b>      | <b>25</b> |
| <b>Tehnični podatki</b>               | <b>26</b> |
| <b>Varnostni napotki</b>              | <b>26</b> |
| <b>Sestavitev/razstavitev</b>         | <b>28</b> |
| Sestavitev mesoreznice                | 28        |
| Montaža nastavka za polnjenje klobas  | 29        |
| Montaža nastavka za orientalski kubbe | 30        |
| Montaža nastavka za brizgane kekse    | 30        |
| Montaža nastavka za pasiranje         | 31        |
| <b>Uporaba</b>                        | <b>32</b> |
| Uporaba naprave                       | 33        |
| Predelava mesa                        | 33        |
| Izdelava klobas                       | 34        |
| Delo z nastavkom za orientalski kubbe | 34        |
| Izdelava keksov                       | 35        |
| Pasiranje paradižnika                 | 35        |
| <b>V primeru napake</b>               | <b>36</b> |
| <b>Čiščenje</b>                       | <b>36</b> |
| Čiščenje motornega bloka              | 37        |
| Čiščenje pribora                      | 37        |
| <b>Shranjevanje</b>                   | <b>38</b> |
| <b>Odstranitev</b>                    | <b>39</b> |
| <b>Proizvajalec</b>                   | <b>39</b> |
| <b>Pooblaščen serviser</b>            | <b>40</b> |
| <b>Garancijski list</b>               | <b>40</b> |
| <b>Recepti</b>                        | <b>41</b> |
| Kebbe                                 | 41        |
| Mesni zvitki                          | 42        |
| Sveže pečenice                        | 43        |
| Brizgani kekci                        | 43        |

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

## Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, kakor tudi prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

## Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki za priključitev in za uporabo naprave, navedeni v teh navodilih za uporabo, ustrezajo stanju ob izdaji teh navodil in so navedeni ob upoštevanju naših dosedanjih izkušenj in spoznanj, po naši najboljši vesti in zavesti.

Iz navedb, slik in opisov ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

## Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih in v količinah, običajnih za gospodinjstva:

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov,
- pasiranje paradižnika.

Naprava ni predvidena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

## Obseg dobave / Opis delov

Slika A:

- ❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- ❷ Potiskalo
- ❸ Polnilna posoda
- ❹ Navitja kabla
- ❺ Blok motorja
- ❻ Kovinski nastavek mesoreznice
- ❼ Zaporna objemka
- ❽ Izток paradižnika
- ❾ Plastični polž
- ❿ Cedilo za pasiranje
- ⓫ Potisni polž
- ⓬ Vzmet
- ⓭ Križno rezilo
- ⓮ Groba in fina luknjasta plošča
- ⓯ Zaporni obroč
- ⓰ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓱ Plošča za klobase
- ⓲ Nastavek za orientalski kubbe

Slika B:

- ❸ Gumb za zapah

Slika C:

- ❷ Tipka „I“ (Vkllop)
- ❸ Tipka „O“ (Izklop)
- ❹ Tipka „<“ (Nazaj)

## Tehnični podatki

|                                                                                   |                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Napetost                                                                          | 220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz                                          |
| Moč                                                                               | 250 - 350 W                                                                   |
| Razred zaščite                                                                    | II/□ (dvojna izolacija)                                                       |
|  | Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila. |
| Čas kratkotrajne uporabe:                                                         | 15 minut                                                                      |

### Čas kratkotrajne uporabe:

Čas kratkotrajne uporabe (KU) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas KU poteče, je treba napravo izklopiti in jo pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

## Varnostni napotki

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- ▶ Poškodovane omrežne kable ali omrežne vtiče naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

### OPOZORILO!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav naprave!

**⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- ▶ Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. Naprava se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ Previdno: križno rezilo je zelo ostro! Pri ravnanju in čiščenju naprave vedno bodite previdni.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.

## Sestavitev/razstavitev

### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih ščiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju "Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

### Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Vstavite potisni polž **11** v nastavek mesoreznice **6**.
- 2) Nataknite vzmet **12** na potisni polž **11**.
- 3) Potem vstavite križno rezilo **13**, tako da njegova ostra stran kaže vstran od vzmeti **12**. Pazite, da se štirikotna odprtina križnega rezila **13** pravilno prilega štirikotni osi.



### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo **13** vstavite obrnjeno narobe!
- 4) Izberite zeleno luknjasto ploščo **14**.

- 5) Izbrano luknjasto ploščo **14** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 7) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključi na motorni blok **5**:
  - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v motorni blok **5**, tako da se puščica na nastavku mesoreznice **6** prilega simbolu  na motornem bloku **5**. Zaporni gumb **19** se zaskoči (slika B).
  - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo navznoter in pri tem obrnite polnilni nastavek na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (slika B), tako da puščica na polnilnem nastavku kaže na simbol . Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, zaporni gumb **19** skoči ven.
  - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
  - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **19** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) . Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

## Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **11**, vzmet **12** in križno rezilo **13** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **17** vstavite tako, da se pritrdilni deli na plošči za klobase **17** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **16** pred ploščo za klobase **17**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.



## Montaža nastavka za orientalski kubbe

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

- Za nastavek za orientalski kubbe **18** ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kubbe **18** vstavite tako, da se pritrdilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kubbe **18** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

## Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

- Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pritrdilni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **15** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

## Montaža nastavka za pasiranje

Odprite razklopno stran – na njej je s slikami prikazano zaporedje sestavljanja naprave.

- 1) Snemite kovinski nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite kovinski nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

► Za nastavek za pasiranje ne potrebujete potisnega polža **11** in križnega rezila **13** z vzmetjo **12**! Po potrebi vse skupaj odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Potisnite plastični polž **9** v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 4) Potisnite cedilo za pasiranje **10** tako čez plastični polž **9**, da so pritrdilni nastavki na cedilu za pasiranje **10** vstavljeni v odprtine na kovinskem nastavku mesoreznice **6**. Luknje cedila za pasiranje **10** pri tem kažejo navzdol.
- 5) Ko so vsi deli pravilno vstavljeni, natakните zaporni obroč **15** na cedilo za pasiranje **10** in ga ročno privijte.
- 6) Montirajte kovinski nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 7) Odprite zaporno objemko **7** na iztoku paradižnika **8**.
- 8) Postavite iztok paradižnika **8** pod nastavek za pasiranje, tako da konico cedila za pasiranje **10** vtaknete skozi majhno odprtino na iztoku paradižnika **8**.



- 9) Zaprite zaporno objemko **7** tako, da je položena okrog kovinskega nastavka mesoreznice **6**.
- 10) Pritrdite zaporno objemko **7**, tako da majhen pritrdilni nastavek preklopite na zaporni objemki **7**.

## Uporaba

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Ohišja motornega bloka **5** nikoli ne odpirajte – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice nehajo veljati. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- Nikoli ne pritiskajte tipk „I“ **20** ali „<“ **22** pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

## Uporaba naprave

Ko ste montirali želene nastavke:

- 1) Napravo postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo  in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.
  - 3) Najprej pritisnite tipko „0“ , da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehoti zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
  - 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
  - 5) Pritisnite tipko „1“ , da napravo vklopite.

### OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom  – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročaji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in naprava bi se lahko poškodovala.

### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasni. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

## Predelava mesa

- 1) Uporabljajte samo koščke mesa, ki jih lahko brez težav spravite v polnilni nastavek. Meso po potrebi narežite na primerne koščke. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

### OPOZORILO!

- Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa. Drugače lahko pride do ogrožanja zdravja.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z mesom, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Izdelava klobas

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- 2) Za nadev za klobase mletemu mesu dodajte sesekljano čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo predelavo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- 3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas **16** in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

### NASVET

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas **16**. Ko je dosežena zelena dolžina, napravo izklopite, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

### NASVET

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- 5) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s klobasami, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Delo z nastavkom za orientalski kubbe

Z nastavkom za kubbe **18** lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kubbe **18**.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kubbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse ❶:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice ❷ – potisni polž ❸ ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse ❶.
- 3) Ko je keks dosegel želeno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlopite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Pasiranje paradižnika

- 1) Postavite posodo pod iztok paradižnika ❸.
- 2) Postavite posodo spredaj pod cedilo za pasiranje ❿.
- 3) Narežite paradižnik na četrtine in te počasi in enakomerno potiskajte v kovinski nastavek mesoreznice ❷.  
Plastični polž ❹ potiska paradižnik skozi nastavek za pasiranje, pasirani paradižnik pada v iztok paradižnika ❸. Lupina paradižnika se izloča spredaj na cedilu za pasiranje ❿.

### NAPOTEK

Če bi iz vijčnih spojev nastavka za pasiranje tekel sok paradižnika, so lahko vzroki za to naslednji:

- Prehitri ste.
  - Koščke paradižnika premočno pritiskate v napravo.
  - Koščki paradižnika so preveliki.
- V tem primeru upočasnite svoje delo, koščke paradižnika v napravo potiskajte le narahlo in paradižnik narežite na manjše koščke.
- 4) Ko preberete vse napotke v zvezi s pasiranjem paradižnika, napravo lahko uporabljate, kot je opisano v poglavju »Uporaba naprave«.

## V primeru napake

### Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko „0“ , da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko „<“  pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko „<“  spustite.
- Pritisnite tipko „I“ , da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, napravo očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

### Če se motor nenadoma ugasne, je možno, da se je sprožila interna varovalka za preobremenitev. Ta ima nalogo zaščititi motor.

- Napravo izklopite in jo pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo želenih rezultatov, počakajte še nadaljnjih 15 min.
- Če tudi po tem času ne pride do sprememb, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

### Če je omrežni kabel poškodovan ali so na delih naprave opazne poškodbe:

- Napravo takoj izklopite, tako da pritisnete tipko „0“ .
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden napravo ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

## Čiščenje



### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

## Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.



### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Motornega bloka **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.

### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte čistil, grobih čistil ali topil. Ta napravo lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

## Čiščenje pribora

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, čistite ...
  - z vročo vodo in gospodinjskim pomivalnim sredstvom, primernim za živila.

### NAPOTEK

- Za čiščenje cedila za pasiranje **10** priporočamo, da uporabite ščetko za čiščenje steklenic. Tako lahko luknjice preprosto očistite.

### NAPOTEK

-  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, potiskalo **2**, nastavek za polnjenje klobas **15** in nastavek za orientalski kubbe **18** so primerni za pomivalni stroj.
- Dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov iz umetne snovi!



### OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

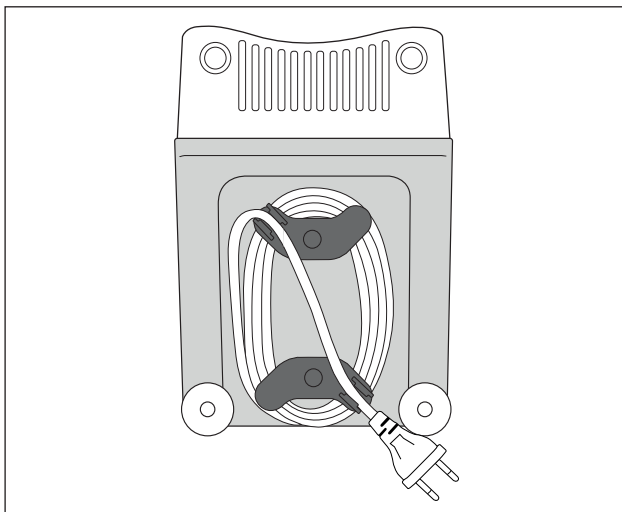
### NAPOTEK

- Po vsakem čiščenju kovinske dele znova namažite z malce jedilnega olja! Drugače se kovinski deli lahko obarvajo!



## Shranjevanje

- Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okoli navitja kabla ④ pod dnom naprave in kabel pritrdite, kot je prikazano spodaj. Tako ostane zaščiten pred poškodbami:



- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če naprave ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranite tako, da ni dosegljiva otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi napravami.

## Odstranitev



**Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Ta izdelek je podvržen evropski direktivi 2012/19/EU (an. Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri najbližjem komunalnem podjetju za odpadke. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če ne veste točno, kaj storiti, se obrnite na najbližje podjetje za predelavo odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

### NAPOTEK

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1 – 7: umetne snovi

20 – 22: papir in karton

80 – 98: kompozitni materiali

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČJA

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

## Pooblašчени serviser



**Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

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

IAN 338774\_1910

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

### Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## Recepti

### Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega muškatnega oreščka

sol in poper

Sestavine za ovoj

500 g bulgurja (namočenega)

500 g nemastne govedine ali jagnjetine

1 čebula

1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi.

Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 14 za nastavek za kebbe 18 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi. Tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.

## Mesni zvitki

Sestavine za mesni ovoj

450 g nemastne bravine, jagnjetine ali govedine

150 g moke

1 žlička pimenta

1 žlička muškarnega oreška

1 ščepec čilija v prahu

1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev

700 g bravine

1 1/2 žlice olivnega olja

1 1/2 žlice fino sesekljane čebule

1/2 žličke pimenta

1/2 žličke soli

1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici. Luknjasto ploščo 14 zamenjajte za nastavek za kubbe 18 (glejte poglavje »Montaža nastavka za orientalski kubbe«).

Oblikujte ovoje za kubbe z nastavkom za kubbe 18 in jih rahlo zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kubbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Drugi možni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

### **Sveže pečenice**

Sestavine:

300 g nemastne govedine

500 g nemastne svinjine

200 g slanine

20 g soli

1/2 žlice mletega belega popra

1 žlička kumine

1/2 žličke muškarnega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb in sol ter 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut. Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje »Izdelava klobas«) in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice specite in pojejte še isti dan.

### **Brizgani keksi**

Sestavine:

500 g masla

500 g sladkorja

2 - 3 zavitki vaniljevega sladkorja

1 zavitek vaniljevega pudinga

1/4 čajne žličke soli

1 jajce

4 rumenjaki

800 g moke (tip 405)

2 čajni žlički pecilnega praška

200 g mletih (blansiranih) mandljev

nastrgana lupina cele limone

Maslo penasto umešajte. Preostale sestavine dodajajte postopoma in testo dobro premesite. Dokončano testo približno 12 ur (npr. čez noč) pustite pokrito mirovati v hladilniku. Potem iz njega izdelajte brizgane kekse z mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse z vzorci ❶. Brizgane kekse položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Brizgane kekse pecite do zlato rumene barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10–15 minut.



# Obsah

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Úvod</b>                                       | <b>46</b> |
| Autorské právo                                    | 46        |
| Omezení ručení                                    | 46        |
| <b>Použití dle předpisů</b>                       | <b>46</b> |
| <b>Rozsah dodávky / Popis dílů</b>                | <b>47</b> |
| <b>Technická data</b>                             | <b>48</b> |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b>                        | <b>48</b> |
| <b>Složení/rozložení</b>                          | <b>50</b> |
| Složení mlýnku na maso                            | 50        |
| Montáž nástavce na plnění klobás                  | 51        |
| Montáž nástavce Kubbe                             | 52        |
| Montáž nástavce na stříkané pečivo                | 52        |
| Montáž pasírovacího nástavce                      | 53        |
| <b>Obsluha</b>                                    | <b>54</b> |
| Obsluha přístroje                                 | 55        |
| Zpracování masa                                   | 55        |
| Zpracování klobás                                 | 56        |
| Práce s Kubbe nástavcem                           | 56        |
| Výroba stříkaného pečiva                          | 57        |
| Pasírování rajčat                                 | 57        |
| <b>V případě poruchy</b>                          | <b>58</b> |
| <b>Čištění</b>                                    | <b>58</b> |
| Čištění motorového tělesa                         | 59        |
| Čištění příslušenství                             | 59        |
| <b>Uložení</b>                                    | <b>60</b> |
| <b>Likvidace</b>                                  | <b>61</b> |
| <b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> | <b>62</b> |
| Servis                                            | 63        |
| Dovozce                                           | 63        |
| <b>Recepty</b>                                    | <b>64</b> |
| Kebbe                                             | 64        |
| Masové ruličky                                    | 65        |
| Cerstvá klobása                                   | 66        |
| Stříkané pečivo                                   | 66        |



## 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 provedené s přihlédnutím na naše dosavadní zkušenosti a poznatky podle nejlepšího vědomí.

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

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

## Použití dle předpisů

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

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

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

Obrázek B:

- ⓳ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- ⓴ tlačítko „I“ (Zapínání)
- ⓵ tlačítko „0“ (Vypínání)
- ⓶ tlačítko „<“ (Zpět)

## Technická data

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

### Krátká provozní doba

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

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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



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

### **VÝSTRAHA!**

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

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

## Složení/rozložení

### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

### UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím odstraňte z pole tlačítek ochrannou fólii.

## Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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



### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **14**.

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

## Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **6**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek **11**, pružinu **12** a křížový nůž **13** opět vložte do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 5) Kotouč na klobásy **17** nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy **17** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Potom nasadíte nástavec pro pěchování klobás **16** před kotouč na klobásy **17**.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.
- 8) Namontujte mlecí blok **6** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

## Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

### UPOZORNĚNÍ

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

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

## Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu 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 **13** s pružinou **12** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **14/17**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) 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 **15**.

- 7) Tvarovací proužek ❶ nastrčte opět vepředu 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 nejdříve sundat tvarovací proužek ❶, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek ❶ a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo ❶.

## Montáž pasírovacího nástavce

Vyklápte vyklápěcí stránku – tam najdete pořadí smontování znázorněné v obrázcích.

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

### UPOZORNĚNÍ

- Pro pasírovací nástavec není potřebný podávací šnek ❶ a křížový nůž ❶ s pružinou ❶! Příp. vše vyjměte z předsádky mlýnku na maso ❷.

- 3) Zasuňte plastový šnek ❸ do předsádky mlýnku na maso ❷.
- 4) Přesuňte pasírovací sítko ❹ přes plastový šnek ❸ tak, aby upevnění na pasírovacím sítku ❹ zapadala do vyhloubenin na předsádce mlýnku na maso ❷. Otvory pasírovacího sítko ❹ přitom ukazují směrem dolů.
- 5) Když je vše správně vloženo, převlečte uzavírací prstenec ❶ přes pasírovací sítko ❹ a zašroubujte ho pevně rukou.
- 6) Namontujte předsádku mlýnku na maso ❷ tak, jak je popsáno ve „Složení mlýnku na maso“.
- 7) Otevřete uzavírací sponu ❸ na výhoze rajčat ❸.
- 8) Umístěte výhoz rajčat ❸ pod pasírovací nástavec tak, že špičku pasírovacího sítko ❹ prostrčíte malým otvorem na výhozu rajčat ❸:





9) Uzavírací sponu 7 uzavřete tak, aby uchytila předsádku mlýnku na maso 6.

10) Upevněte uzavírací sponu 7 sklopením malého upevnění přes uzavírací sponu 7.

## Obsluha

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

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

### **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

### **NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

### **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

- Nikdy netlačte potraviny tak silně, aby motor slyšitelně zpomalil. Jinak by se přístroj mohl přetížit 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 prohnát. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- 3) Nasadíte klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **16** a druhý konec zauzlujete. 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 střevo dostanete v obchodě s řeznickými potřebami v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **16** 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 Kubbe nástavcem

Nástavcem Kubbe **18** můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte nástavcem Kubbe **18**.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

## Výroba stříkaného pečiva

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

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

## Pasírování rajčat

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

### UPOZORNĚNÍ

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

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

## V případě poruchy

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

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko „0“ 21.
- Držte stisknuté tlačítko „<“ 22. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ 22 pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „I“ 20.
- 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 sířový kabel poškozený nebo jsou vidět škody na dílech přístrojů:

- Ihned přístroj vypněte stisknutím tlačítka „0“ 21!
- Není-li možné, toto provést bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

## Čištění

### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

## Čištění motorového tělesa

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



### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

## Čištění příslušenství

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

### UPOZORNĚNÍ

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

### UPOZORNĚNÍ

- Plastový díl nástavce na stříkané pečivo **1**, naczapač **2**, nástavec na plnění klobás w a nástavec na Kubbe **16** lze mýt **18** 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!

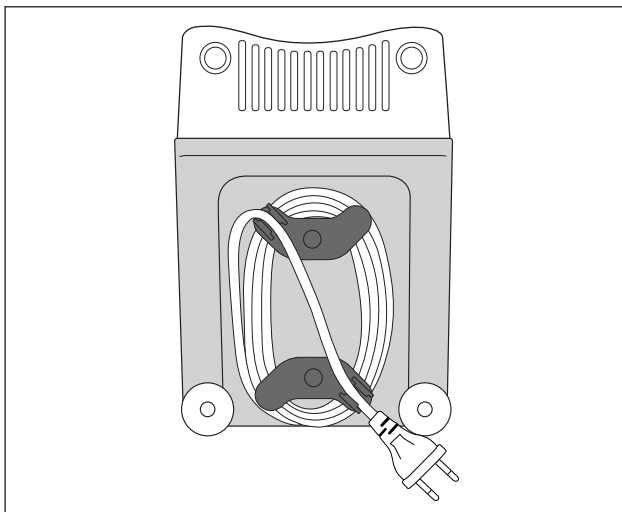
- Křížový nůž **15** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

### 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.
- Potřete 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.



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

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

### UPOZORNĚNÍ

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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály



## **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 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 poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

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

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 338774\_1910

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Recepty

### Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

400 g libového hovězího nebo jehněčího masa

2 cibule

10 g mouky

25 g zhruba nasekaných piniových oříšků

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

sůl a pepř

Suroviny pro obal

500 g bulgur pšenice (namočené)

500 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

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

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem 14). 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 14) a promíchejte s bulgur pšenicí, nejmenno nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč 14 vyměňte za nástavec Kebbe 18 (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 **14**) a smíchejte s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku. Děrovaný kotouč **14** vyměňte za nástavec Kebbe **18** (viz kapitolu „Montáž nástavce Kebbe“).

Kebbe obaly vyformujte nástavcem Kebbe **18** a nechte namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **14**). Osmahnete cibuli a dobře smícháme s masem a zbývajícími surovinami. Směsí naplníme obaly Kebbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g 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 klobásy 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 lednici. 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

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Úvod</b>                                       | <b>68</b> |
| Autorské práva                                    | 68        |
| Obmedzenie ručenia                                | 68        |
| <b>Používanie primerané účelu</b>                 | <b>68</b> |
| <b>Obsah dodávky / Opis častí</b>                 | <b>69</b> |
| <b>Technické údaje</b>                            | <b>70</b> |
| <b>Bezpečnostné pokyny</b>                        | <b>70</b> |
| <b>Skladanie a rozoberanie</b>                    | <b>72</b> |
| Poskladanie mlynčeka na mäso                      | 72        |
| Montáž nástavca na plnenie klobás                 | 73        |
| Montáž nástavca kubbe                             | 74        |
| Montáž nástavca na pečivo                         | 74        |
| Montáž pasírovacieho nadstavca                    | 75        |
| <b>Ovládanie</b>                                  | <b>76</b> |
| Obsluha prístroja                                 | 77        |
| Spracovanie mäsa                                  | 77        |
| Spracovanie klobás                                | 78        |
| Práca s nástavcom kubbe                           | 78        |
| Výroba lisovaného pečiva                          | 79        |
| Pasírovanie paradajok                             | 79        |
| <b>V prípade poruchy</b>                          | <b>80</b> |
| <b>Čistenie</b>                                   | <b>80</b> |
| Čistenie bloku motora                             | 81        |
| Čistenie príslušenstva                            | 81        |
| <b>Skladovanie</b>                                | <b>82</b> |
| <b>Likvidácia</b>                                 | <b>83</b> |
| <b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> | <b>84</b> |
| Servis                                            | 85        |
| Dovozca                                           | 85        |
| <b>Recepty</b>                                    | <b>86</b> |
| Kebbe                                             | 86        |
| Mäsové rolky                                      | 87        |
| Čerstvé klobásky                                  | 88        |
| Lisované pečivo                                   | 88        |

## 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,
- pasírovanie paradajok.

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 uzatváracia spona
- ❽ vytlačanie paradajok
- ❾ plastová závitovka („šnek“)
- ❿ pasírovacie sítko
- ⓫ Dopravná závitovka („šnek“)
- ⓬ Pružina
- ⓭ Krížový nôž
- ⓮ Hrubý a jemný dierovaný kotúč
- ⓯ Uzatvárací krúžok
- ⓰ Plniaci nadstavec na klobásy
- ⓱ Klobásový kotúč
- ⓲ Nástavec kubbe

Obrázok B:

- ❸ Zaisťovacie tlačidlo

Obrázok C:

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



## Technické údaje

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

### Krátkodobá prevádzka

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

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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



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

### **POZOR!**

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

**⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

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

## Skladanie a rozoberanie

### POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

### UPOZORNENIE

- Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

## Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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



### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

### POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Ak nasadíte krížový nôž **13** iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 4) Vyberte si požadovaný kotúč s otvormi **14**.

- 5) Vložte vybraný dierovaný kotúč **14** do nástavca mlynčeka na mäso **6** tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči **14** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.
- 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 **19** 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 **19** von.
  - Nakoniec nasadíte plniacu miskú **3** zhora na plniacu šachtu.
  - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo **19** 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) Vytierajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 4) Vložte dopravnú závitovku **11**, pružinu **12** a krížový nôž **13** znova do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Vložte klobásový kotúč **17** tak, aby upevnenia na klobásovom kotúči **17** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Potom nasadíte nástavec na plnenie klobás **16** pred klobásový kotúč **17**.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

## Montáž nástavca kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

### UPOZORNENIE

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

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

## Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) 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 **13** s pružinou **12**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **14/17**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **6** (pozri roztváraci stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.

- 7) Zasuňte pásik so vzormi **1** vpredu do nastavca na pečivo **1**. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku **1** smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi **1**, než odkrúтите uzatvárací krúžok **15** a znova vyberiete nástavec na pečivo **1**.

## Montáž pasírovacieho nadstavca

Roztvorte rozkladacu stránku – tam nájdete poradie zloženia znázornené v obrázkoch.

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

### UPOZORNENIE

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

- 3) Zasuňte plastovú závitovku („šnek“) **9** do nastavca mlynčeka na mäso **6**.
- 4) Prevlečte pasírovacie sitko **10** cez plastovú závitovku („šnek“) **9** tak, aby upevnenia na pasírovacom sitku **10** zaskočili do vyhlbenín na nastavci mlynčeka na mäso **6**. Otvory pasírovacieho sitka **10** pritom ukazujú smerom nadol.
- 5) Keď je všetko správne nasadené, prevlečte uzatvárací krúžok **15** cez pasírovacie sitko **10** a zaskrutkujte ho rukou napevno.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6** tak, ako je opísané v „Zloženie mlynčeka na mäso“.
- 7) Otvorte uzatváraciu sponu **7** na vytláčaní paradajok **8**.
- 8) Vytláčanie paradajok **8** umiestnite pod pasírovací nadstavec tak, že špičku pasírovacieho sitka **10** prestrčíte cez malý otvor na vytláčaní paradajok **8**:



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

## Ovládanie

### NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

### POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

## Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nástavcov:

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

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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

### **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 kúskami mäsa, ktoré sa dajú bez problémov vložiť do plniacej šachty. Ak treba, nakrájajte si mäso vopred. Dbajte na to, aby mäso neobsahovalo žiadne kosti a šľachy.

### **POZOR!**

- Mleté mäso je veľmi náchylné na pokazenie. Pri spracovávaní mäsa preto dbajte na dostatočné dodržiavanie hygieny. Inak môže dôjsť k poškodeniu zdravia.



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

## Spracovanie klobás

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho spracujete do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásky 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 **1b** a zaviazte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásky 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 klobásky sa pretlačí cez nástavec na plnenie klobás **1b** do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásky a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

### TIP

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

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

## Práca s nástavcom kubbe

Pomocou nástavca kubbe **1b** môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

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

## Výroba lisovaného pečiva

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

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

## Pasírovanie paradajok

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

### UPOZORNENIE

Ak by paradajková šťava vytekala zo skrutkového spojenia pasírovacieho nadstavca, môže to mať nasledujúce príčiny:

- Prístrojom pohybuje príliš rýchlo.
  - Kúsky paradajok do prístroja príliš vysokým tlakom.
  - Kúsky paradajok sú príliš veľké.
- V tomto prípade spomaľte vaše pracovné tempo, tlačte kúsky paradajok do prístroja iba ľahko a rozkrájajte paradajky na menšie kúsky.
- 4) Ak ste si prečítali všetky upozornenia k téme „Pasírovanie paradajok“, môžete prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

## V prípade poruchy

### Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačením tlačidla „0“ 21 vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ 22. Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ 22.
- Stlačením tlačidla „I“ 20 zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvoľníte, 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“ 21!
- 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.

## Čistenie bloku motora

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



### NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

### POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

## Čistenie príslušenstva

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

### UPOZORNENIE

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

### UPOZORNENIE

-  Plastová časť nástavca na pečivo ❶, vtláčadlo ❷, plniaci nadstavec na klobásky a nadstavec kubbe ❸ možno umývať ❹ umývačke riadu.
- Jednotlivé plastové časti vkladajte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu plastové diely zdeformovať!



### POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Krížový nôž ❺ je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

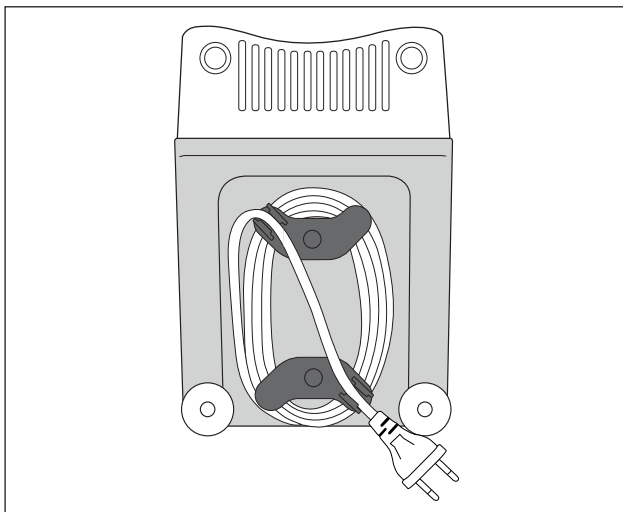
- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

### UPOZORNENIE

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

## Skladovanie

- Navíňte sieťový kábel v smere hodinových ručičiek okolo priestoru na navinutie kábla ❶ 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.
- Uschovávajújte 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.



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

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

### UPOZORNENIE

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



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

## **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, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

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

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 338774\_1910

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

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



## Recepty

### Kebbe

Prísady pre mäsovú plnku

400 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

2 cibule

10 g múky

25 g hrubo nasekaných píniových jadier

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

Sol' a čierne korenie

Prísady pre obal

500 g bulgur pšenice (namočenej)

500 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

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

Mäso pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 14). Mäso, múku, píniové jadrá a koreniny dobre premiešajte. Posekajte a opečte cibuľu. Pridajte mäsovú hmotu a premiešajte s cibuľou. Všetko dobre prepečte a nechajte potom vychladnúť.

Obal

Mäso pre obal pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 14) a zmiešajte s bulgur pšenicou, cibuľou nakrájanou na malé kúsky a s koreninami. Túto hmotu taktiež dvakrát pomel'te mlynčekom na mäso. Dierovaný kotúč 14 vymeňte za nadstavec na kebbe 18 (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 **14**) a zmiešame s ostatnými surovinami. Túto hmotu taktiež dvakrát zomelieme mlynčekom na mäso.

Vymeníme kotúč s otvormi **14** za nástavec kubbe **18** (pozri kapitola „Montáž nástavca kubbe“).

Obaly kubbe vytvarujeme pomocou nástavca kubbe **18** a zamrazíme.

### **Plnka**

Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom **14**).

Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami.

Obaly kubbe 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.

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>90</b>  |
| Urheberrecht .....                               | 90         |
| Haftungsbeschränkung .....                       | 90         |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....        | <b>90</b>  |
| <b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....    | <b>91</b>  |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>92</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>92</b>  |
| <b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....            | <b>95</b>  |
| Fleischwolf zusammenbauen .....                  | 95         |
| Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....              | 96         |
| Kebbe-Aufsatz montieren .....                    | 97         |
| Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....             | 97         |
| Passier-Aufsatz montieren .....                  | 98         |
| <b>Bedienen</b> .....                            | <b>99</b>  |
| Das Gerät bedienen .....                         | 100        |
| Fleisch verarbeiten .....                        | 100        |
| Wurst verarbeiten .....                          | 101        |
| Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz .....             | 101        |
| Spritzgebäck herstellen .....                    | 102        |
| Tomaten passieren .....                          | 102        |
| <b>Im Fehlerfall</b> .....                       | <b>103</b> |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>103</b> |
| Motorblock reinigen .....                        | 104        |
| Zubehörteile reinigen .....                      | 104        |
| <b>Aufbewahren</b> .....                         | <b>105</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>106</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>107</b> |
| Service .....                                    | 108        |
| Importeur .....                                  | 108        |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>109</b> |
| Kebbe .....                                      | 109        |
| Fleischröllchen .....                            | 110        |
| Frische Rostbratwurst .....                      | 111        |
| Spritzgebäck .....                               | 111        |

## 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,
- Passieren von Tomaten.

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

## Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❸ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

## Technische Daten

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

### KB - Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

**⚠ WARNUNG!**

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

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



## **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Zusammenbauen / Zerlegen

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

## Fleischwolf zusammenbauen

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

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



### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

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

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

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

## Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

## Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

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

## Passier-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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



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

## Bedienen

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

### WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Fleisch verarbeiten

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

### WARNUNG!

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

## Wurst verarbeiten

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

### TIPP

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

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

### TIPP

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

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

## Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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



## Spritzgebäck herstellen

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

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

## Tomaten passieren

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

### HINWEIS

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

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

## Im Fehlerfall

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

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

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

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

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

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

## Reinigen

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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

## Motorblock reinigen

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



### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Zubehörteile reinigen

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

### HINWEIS

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

### HINWEIS

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



### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

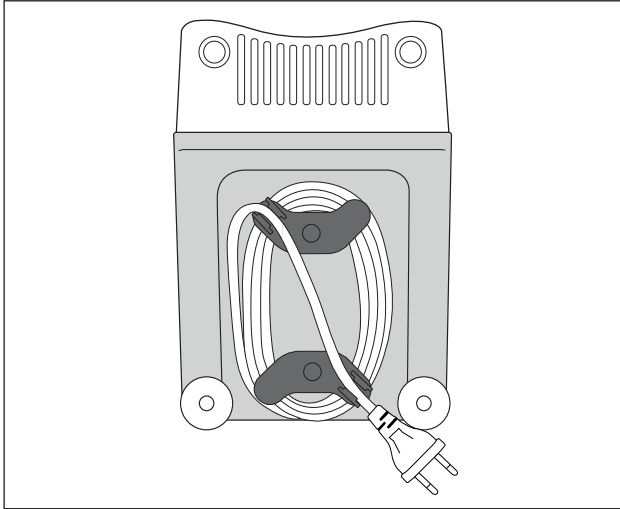
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

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



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

## Entsorgung



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

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



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



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

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

### HINWEIS

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

## **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können 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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 338774\_1910

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

### Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 19). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

### Hülle

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

### Zubereitung:

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



## Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

### **Frische Rostbratwurst**

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

### **Spritzgebäck**

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

11 / 2019 · Ident.-No.: SFW350D4-112019-1

---

IAN 338774\_1910