



MINCER SFW 350 E5

(HU)

HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(DE)

(AT)

(CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(SI)

APARAT ZA MLETJE MESA

Navodila za uporabo

IAN 393516_2101

(HU)

(SI)



(HU)

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

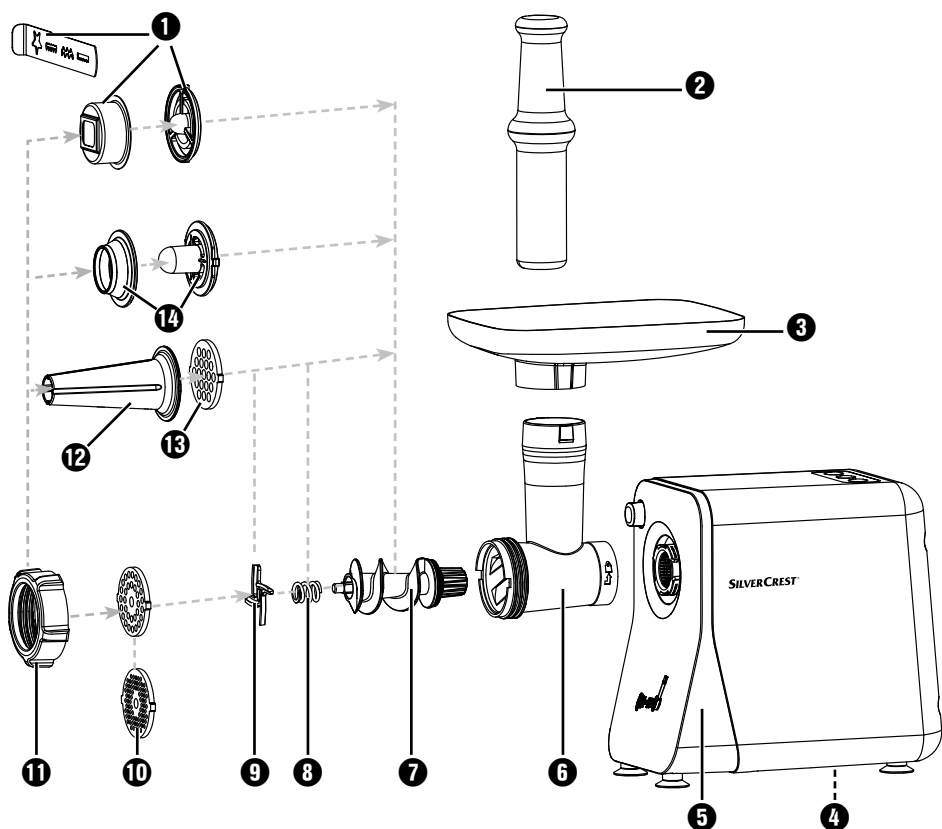
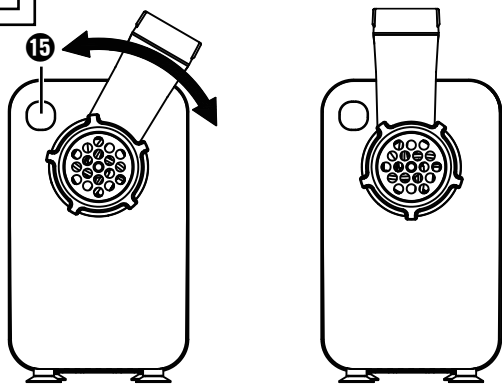
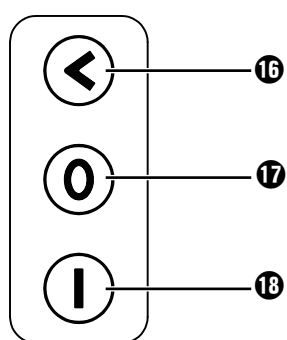
(SI)

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

(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	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B****C**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Szerzői jog	2
A felelősség korlátozása	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Összeszerelés / Szétszerelés	6
A húsdaráló összeszerelése	6
Kolbásztöltő tartozék felszerelése	7
Kebbe tartozék felszerelése	8
Omlós teasütemény tartozék felszerelése	8
Használat	9
A készülék kezelése	9
Hús feldolgozása	10
Kolbász feldolgozása	10
A kebbe tartozék használata	11
Omlós teasütemény készítése	11
Hiba esetén	12
Tisztítás	12
Motorblokk tisztítása	13
Tartozékok tisztítása	13
Tárolás	14
Ártalmatlanítás	15
A Kompernass Handels GmbH garanciája	16
Szerviz	17
Gyártja	17
Receptek	18
Kebbe	18
Hústekercs	19
Friss grillkolbász	20
Omlós teasütemény	20

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával egy 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. utánnyomás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A felelősség korlátozása

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

A készülék nem fagyasztott vagy egyéb kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy mogyorófélék feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása

„A” ábra:

- ❶ omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- ❷ tömködő
- ❸ betöltőedény
- ❹ kábelcsévlő
- ❺ motorblokk
- ❻ húsdaráló tartozék fémből
- ❼ csigatengely
- ❽ rugó
- ❾ darálókés
- ❿ durva és finom lyuktárcsa
- ⓫ zárógyűrű
- ⓬ kolbásztöltő tartozék
- ⓭ kolbásztárcsa
- ⓮ kebbe tartozék

„B” ábra:

- ❶ reteszelő-gomb

„C” ábra:

- ❶ „<” gomb (hátramenet)
- ❷ „0” gomb (ki)
- ❸ „I” gomb (be)

Műszaki adatok

Feszültség	220–240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	250–350 W
Blokkoló teljesítmény	1200 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

Rövid üzemeltetési idő:

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell 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 csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszerek kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az üzemkész. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ 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! Mindig óvatosan használja és tisztítsa a készüléket.
- ▶ 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 KÁROK!

- 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.

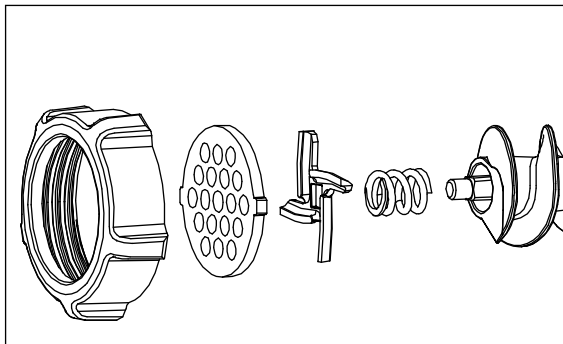
TUDNIVALÓ

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

A húsdaráló összeszerelése

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

- 1) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a csigatengelyt **7** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 3) Dugja a rugót **8** a csigatengelyre **7**.
- 4) Helyezze be a darálókést **9** úgy, hogy a késes oldala a rugótól **8** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **9** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **9** fordítva helyezik bel!
- 5) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **10**/ kolbásztárcsát **13**.

- 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **10** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktárcsa **10** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 8) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
 - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő szimbólum  a motorblokkon **5** lévő  szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **15** benyomódik (B ábra).
 - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő szimbólum  a  szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **15** kiugrik.
 - Végül helyezze a betöltőedényt **3** felül a betöltőnyílásra.
 - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **15** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) . Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

Kolbásztöltő tartozék felszerelése

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

- 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 csigatengelyt **7**, a rugót **8** és a darálókést **9** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **13** úgy, hogy a kolbásztárcsa **13** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **12** a kolbásztárcsa **13** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Kebbe tartozék felszerelése

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

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

TUDNIVALÓ

► A kebbe tartozékhoz **14** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **14** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **14** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény tartozék felszerelése

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

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

TUDNIVALÓ

► Az omlós teasütemény-tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le előre a mintacsíkot **1** az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag tárcsáját, majd a fém tárcsáját a húsdaráló tartozékba **6** (lásd a kihajtható oldalt).
Helyezze be az omlós teasütemény tartozékot **1** úgy, hogy az omlós teasütemény tartozék **1** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot **1** elöl az omlós teasütemény tartozékba **1**.
Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogó a készüléktől elfelé mutasson.
Ellenkező esetben nem tudja beállítani a mintát, amely közvetlenül a fogón van.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 9) A levételhez először ismét le kell húzni a mintacsíkot **1**, mielőtt el tudja forgatni a zárógyűrűt **11** és ki tudja venni az omlós teasütemény tartozékot **1**.

Használat

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- 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” **18** vagy „<” **16** gombokat, amíg a készülék motorja nem állt le teljesen. Kár keletkezhet a motorban.

A készülék kezelése

Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

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

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leesett vagy vízbe esett vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Ellenkező esetben akut sérülés- és életveszély áll fenn!
- 2) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe **3** és állítson egy felfogóedényt elölre a kilépőnyílás alá.

- 3) Először nyomja meg a „0” gombot **17**, hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a készülék véletlenül elindul, amikor a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba dugja.
- 4) Ezt követően dugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 5) A készülék bekapcsolásához nyomja meg az „I” gombot **18**.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Az élelmiszert kizárólag a kerek tömkődővel **2** nyomja a betöltőnyílásba - soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal. Jelentős sérülésveszély áll fenn és a készülékben kár keletkezhet.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben túlterheli a készüléket és kár keletkezhet benne.

Hús feldolgozása

- 1) Akkor húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beférnek 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 húsdarálójával, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez adjon a darált húshoz apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat és alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a belet (természetes vagy műbél) a kolbásztöltő tartozékra **12** és tegyen csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,60 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-tartozékoltban, vágóhidak közelében vagy a hentesnél kaphat.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **12** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

TIPP

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

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

A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **14** 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 **14** keresztül nyomja.
- 2) Ha elolvasta a „Kebbe tartozék” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény készítése

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

- 1) Béleljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és állítsa a készülék elé a kilépőnyíláshoz.
- 2) Nyomjon tésztát egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6** - a csigatengely **7** keresztül nyomja az omlós teasütemény tartozék **1** motívumcsíkján lévő kívánt motívumon.
- 3) Ha a sütemény elérte a megfelelő hosszúságot, állítsa le a készüléket és törje le a tésztát a kilépőnyíláson. Tegye a süteményt a tepsire.
- 4) Ha elolvasta a „Omlós teasütemény” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Hiba esetén

Ha a hajtást felhalmozódó élelmiszer blokkolja:

- Nyomja meg a „0” gombot **17** a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a „<” gombot **16**. A hajtás ekkor visszafelé fut. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás akadását.
- Ha a hajtás szabad, akkor engedje el a „<” gombot **16**.
- A húsdaráló elindításához nyomja meg az „I” gombot **16**.
- 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 készülékrészekben:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket a „0” gombbal **17**!
- Ha ez veszélytelenül nem lehetséges, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálattal.

Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

Motorblokk tisztítása

- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábelt enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő 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 KÁROK!

- ▶ 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



Az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag része, a tömkődő **2**, a kolbásztöltő tartozék **12** és a kebbe tartozék **14** mosogatógépben is tisztítható.

- ▶ A műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben a műanyag alkatrészek deformálódhatnak!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

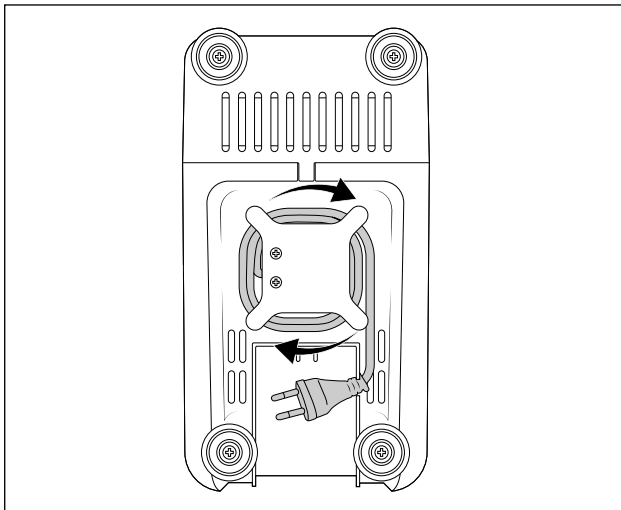
- ▶ A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!
- Mindent töröljön alaposan szárazra, mielőtt a készüléket ismét használja.

TUDNIVALÓ

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

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre ④, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad a sérülésektől:



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

Ártalmatlanítás



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

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



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



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. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

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: műanyagok,
20–22: papír és karton,
80–98: kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ

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

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügynének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 393516_2101.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 393516_2101 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU

Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 393516_2101

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marhahús vagy bárányhús

2 vöröshagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott fenyőmag

1/2 teáskanál szegfűbors, fahéj, római kömény (cumin), őrölt kömény, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marhahús vagy bárányhús

1 vöröshagyma

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 10). Jól keverje össze a húst, a lisztet, a fenyőmagot és a fűszereket. Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet süsse át jól és hagyja lehűlni.

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán 10) és keverje el a bulgurral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát 10 a kebbe tartozékra 14 (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

Elkészítés:

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

Hústekercs

Hozzávalók a húsbundához:

45 dkg sovány ürü-, borjú- vagy marhahús

15 dkg liszt

1 teáskanál szegfűbors

1 teáskanál szerecsendió

1 csipet chilipor

1 csipet bors

Hozzávalók a hústöltelékhez:

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 **10**) és keverje el a hozzávalókkal. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **10** a kebbe tartozékra **14** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”).

Készítsen a kebbe tartozékkal **14** kebbe bundát és süsse ki.

Töltelék

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **10**). Pirítsa meg a hagymát és keverje össze a hússal és a további hozzávalóval. Töltse meg a kebbe bundát és süsse ki.

További lehetséges töltelékek:

25 dkg párolt brokkoli

vagy 25 dkg párolt cukkini

vagy 25 dkg főtt rizs

Friss grillkolbász

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 húsdarálójával kétszer.

Adja hozzá a fűszerkeveréket, valamint a só 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 hosszú kolbászokat.

A kész grillkolbászt még aznap jól átsütve 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 (BL-51 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. Süssze az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180 °C-on kb. 10 – 15 percig aranybarnára.

Kazalo vsebine

Uvod	22
Avtorske pravice	22
Omejitev odgovornosti	22
Predvidena uporaba	22
Obseg dobave/Opis delov	23
Tehnični podatki	23
Varnostni napotki	24
Sestavitev/razstavitev	26
Sestavitev mesoreznice	26
Montaža nastavka za polnjenje klobas	27
Montaža nastavka za orientalski kebbe	28
Montaža nastavka za brizgane kekse	28
Uporaba	29
Uporaba naprave	29
Predelava mesa	30
Izdelava klobas	30
Delo z nastavkom za orientalski kebbe	31
Izdelava keksov	31
V primeru napake	32
Čiščenje	32
Čiščenje motornega bloka	33
Čiščenje pribora	33
Shranjevanje	34
Odstranitev	35
Proizvajalec	36
Pooblaščen servisier	36
Garancijski list	37
Recepti	38
Kebbe	38
Mesni zvitki	39
Sveže pečenice	40
Brizgani kekci	40

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

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

Omejitev odgovornosti

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

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

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

Predvidena uporaba

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

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov

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

Obseg dobave/Opis delov

Slika A:

- ❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- ❷ Potiskalo
- ❸ Polnilna posoda
- ❹ Navitja kabla
- ❺ Blok motorja
- ❻ Kovinski nastavek mesoreznice
- ❼ Potisni polž
- ❽ Vzmet
- ❾ Križno rezilo
- ❿ Groba in fina luknjasta plošča
- ⓫ Zaporni obroč
- ⓬ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓭ Plošča za klobase
- ⓮ Nastavek za orientalski kebbe

Slika B:

- ❶ Gumb za zapah

Slika C:

- ❶ Tipka „<“ (Nazaj)
- ❷ Tipka „0“ (Izklop)
- ❸ Tipka „I“ (Vkllop)

Tehnični podatki

Napetost	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz
Moč	250 – 350 W
Blokirna moč	1200 W
Razred zaščite	II /  (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živilo, so primerni za živila.
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

Čas kratkotrajne uporabe:

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

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



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

OPOZORILO!

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

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- ▶ Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ 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

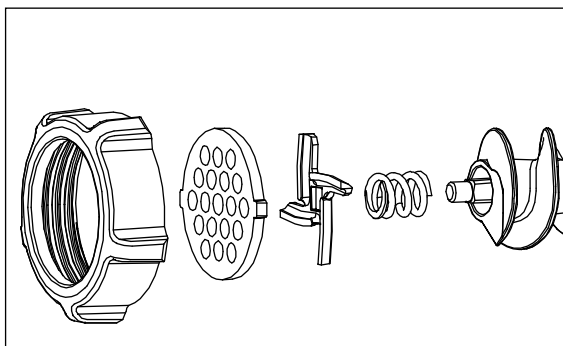
POZOR! STVARNA ŠKODA!

- 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) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Vstavite potisni polž 7 v nastavek mesoreznice 6.
- 3) Nataknite vzmet 8 na potisni polž 7.
- 4) Potem vstavite križno rezilo 9, tako da njegova ostra stran kaže vstran od vzmeti 8. Pazite, da se štirikotna odprtina križnega rezila 9 pravilno prilega štirikotni osi.



⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo 9 je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

POZOR! STVARNA ŠKODA!

- Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo 9 vstavite obrnjeno narobe!

- 5) Izberite zeleno luknjasto ploščo 10/plošča za klobase 15.

- 6) Izbrano luknjasto ploščo **10** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči **10** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 7) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 8) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključi na motorni blok **5**:
 - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v blok motorja **5**, tako da je simbol  na nastavku mesoreznice **6** pri simbolu  na bloku motorja **5**. Gumb za zapah **15** se zatakne noter (sl. B).
 - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo noter in pri tem obrnite nastavek za polnjenje na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (sl. B), tako da simbol  na nastavku za polnjenje kaže k simbolu . Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, gumb za zapah **15** skoči ven.
 - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
 - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **15** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) . Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

Montaža nastavka za polnjenje klobas

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

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **7**, vzmet **8** in križno rezilo **9** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **13** vstavite tako, da se pritrdilni deli na plošči za klobase **13** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **12** pred ploščo za klobase **13**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za orientalski kebbe

Razklopno stran odprite - našli 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 kebbe **14** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kebbe **14** vstavite tako, da se pritrilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kebbe **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za brizgane kekse

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

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

NAPOTEK

► Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pritrilni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **11** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

Uporaba

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

POZOR! STVARNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- Nikoli ne pritiskajte tipk „I“ **18** ali „<“ **16** pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

Uporaba naprave

Ko ste montirali zelene nastavke:

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

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo **3** in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.

- 3) Najprej pritisnite tipko „0“ **17**, da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
- 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
- 5) Pritisnite tipko „I“ **18**, da napravo vklopite.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom **2** – nikoli pa ne s prsti, vilicami, 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 **12** in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljene ga črevesa.

NASVET

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

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas 12. Ko je dosežena želena 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 kebbe

Z nastavkom za kebbe 14 lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kebbe 14.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kebbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse 1:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice 6 – potisni polž 7 ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse 1.
- 3) Ko je keks dosegel želeno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlomite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

V primeru napake

Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko „0“ **17**, da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko „<“ **16** pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko „<“ **16** spustite.
- Pritisnite tipko „I“ **18**, da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, napravo očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

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

- Napravo izklopite in jo pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo 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“ **17**!
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden napravo ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

Čiščenje



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

Čiščenje motornega bloka

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

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

POZOR! STVARNA ŠKODA!

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

Čiščenje pribora

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

NAPOTEK

-  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, potiskalo **2**, nastavek za polnjenje klobas **12** in nastavek za orientalski kebbe **14** so primerni za pomivalni stroj.
- 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!

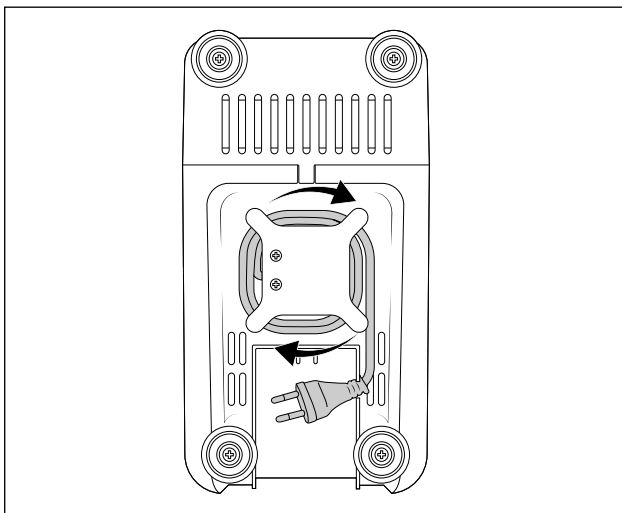
- Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

NAPOTEK

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

Shranjevanje

- Ovijte električni kabel 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.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

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

1–7: umetne snovi,

20–22: papir in karton,

80–98: kompozitni materiali.

NAPOTEK

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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblašчени serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 393516_2101

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

Prodajalec:

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

Recepti

Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega 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 10). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesecljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 10 za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

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

Mesni zvitki

Sestavine za mesni ovoj

450 g 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 10) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici. Luknjasto ploščo 10 zamenjajte za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za orientalski kebbe«).

Oblikujte ovoje za kebbe z nastavkom za kebbe 14 in jih rahlo zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kebbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Drugi možni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

Sveže pečenice

Sestavine:

300 g nemastne govedine

500 g nemastne svinjine

200 g slanine

20 g soli

1/2 žlice mletega belega popra

1 žlička kumine

1/2 žličke 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 rume barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10 – 15 minut.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Urheberrecht	42
Haftungsbeschränkung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang / Teilebeschreibung	43
Technische Daten	43
Sicherheitshinweise	44
Zusammenbauen / Zerlegen	46
Fleischwolf zusammenbauen	46
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	47
Kebbe-Aufsatz montieren	48
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	48
Bedienen	49
Das Gerät bedienen	49
Fleisch verarbeiten	50
Wurst verarbeiten	50
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	51
Spritzgebäck herstellen	51
Im Fehlerfall	52
Reinigen	52
Motorblock reinigen	53
Zubehörteile reinigen	53
Aufbewahren	54
Entsorgung	55
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	56
Service	57
Importeur	57
Rezepte	58
Kebbe	58
Fleischröllchen	59
Frische Rostbratwurst	60
Spritzgebäck	60

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

Spannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250–350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit:

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR!

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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

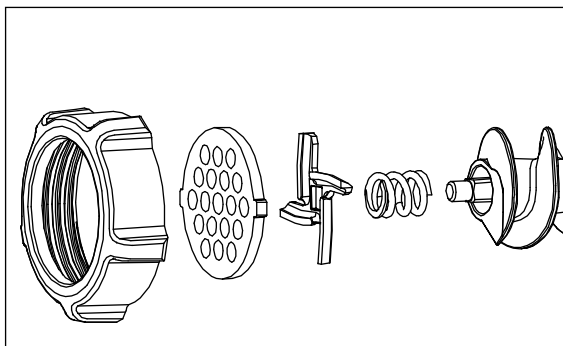
HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die 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 **11** handfest auf.

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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

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

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS



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

- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

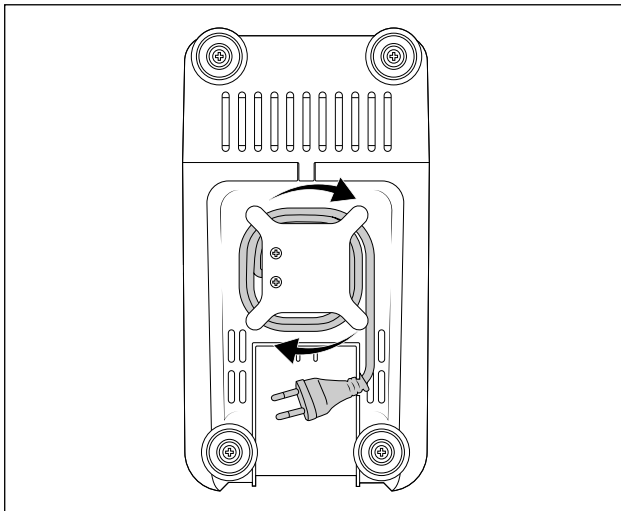
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel 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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 (IAN 393516_2101) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393516_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 393516_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 – 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stand der Informationen:

07 / 2021 · Ident.-No.: SFW350E5-052021-1

IAN 393516_2101