



TRITACARNE SFW 350 E5

IT MT

TRITACARNE

Istruzioni per l'uso

GB MT

MINCER

Operating instructions

PT

PICADORA DE CARNE

Manual de instruções

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung



IT MT

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

PT

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

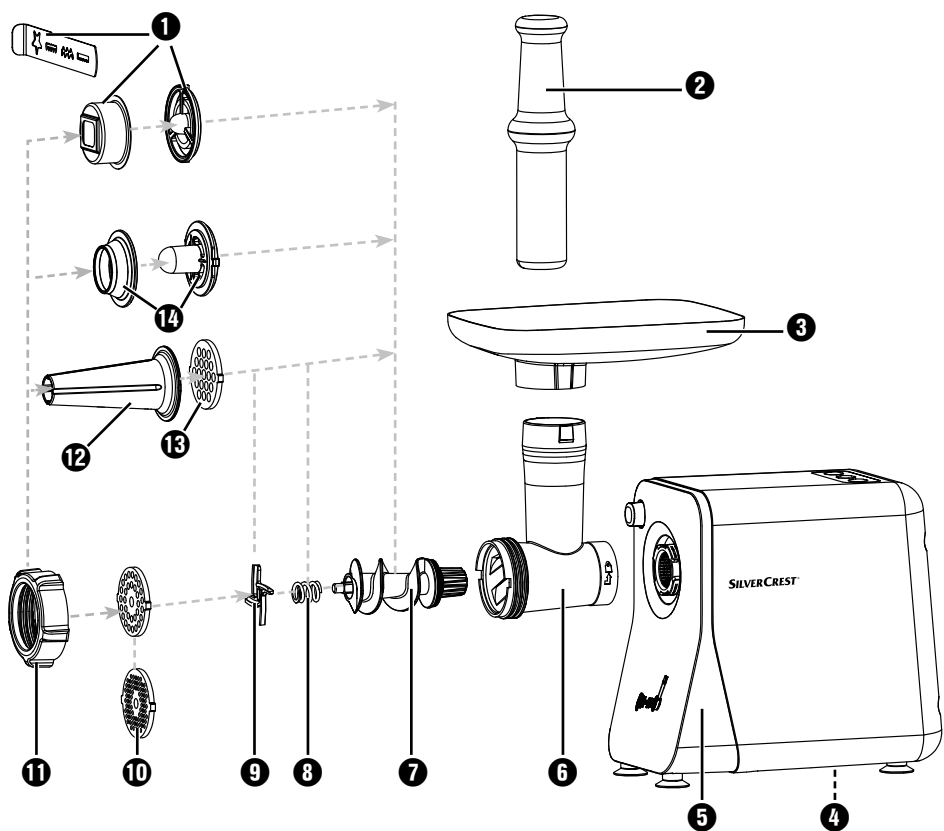
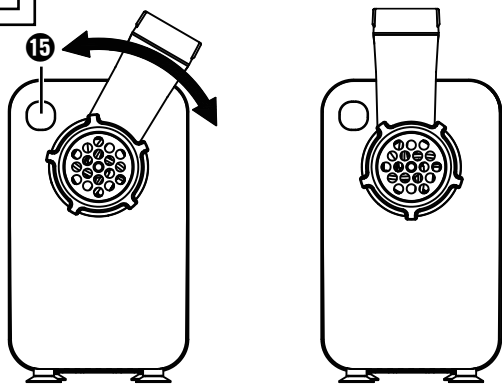
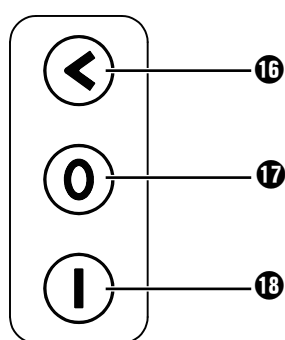
GB MT

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

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	21
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A**B****C**

Indice

Introduzione	2
Diritto d'autore	2
Limitazione di responsabilità	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	3
Dati tecnici	3
Indicazioni di sicurezza	4
Montaggio/smontaggio	6
Montaggio del tritacarne	6
Montaggio dell'accessorio per salsicce	7
Montaggio dell'accessorio per quibe	8
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	8
Uso	9
Funzionamento dell'apparecchio	9
Lavorazione della carne	10
Lavorazione delle salsicce	10
Uso dell'accessorio per quibe	11
Produzione di pasticceria	11
In caso di guasti	12
Pulizia	12
Pulizia del blocco motore	13
Pulizia degli accessori	13
Conservazione	14
Smaltimento	15
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	16
Assistenza	17
Importatore	17
Ricette	18
Quibe	18
Involtili di carne	19
Salsiccia arrosto	20
Pasticceria	20

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

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

Limitazione di responsabilità

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

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

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

Uso conforme

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

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di salsicce con budella naturali o sintetiche,
- Produzione di pasticceria

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

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

- ❶ Accessorio per pasticceria con striscia decorativa
- ❷ Pressino
- ❸ Vaschetta di riempimento
- ❹ Avvolgimento cavo
- ❺ Blocco motore
- ❻ Accessorio per tritacarne in metallo
- ❼ Coccia di trasporto
- ❽ Molla
- ❾ Coltello a croce
- ❿ Disco forato sottile e spesso
- ⓫ Anello di bloccaggio
- ⓬ Accessorio per salsicce
- ⓭ Disco per salsicce
- ⓮ Accessorio per quibe

Figura B:

- ⓯ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ⓰ Tasto „<“ (All'indietro)
- ⓱ Tasto „0“ (Spegnere)
- ⓲ Tasto „I“ (Accendere)

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 W
Potenza di blocco	1200 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti sono adatte per alimenti.
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano dalle aree surriscaldate e collocarlo in modo che non resti incastrato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



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

ATTENZIONE!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai le aperture dell'apparecchio. Non inserire mai alcun tipo di oggetto all'interno – a eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. In caso contrario, si corre il rischio di infortuni!
- ▶ Scollegare la spina dalla presa prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Attenzione: il coltello è molto affilato! Prestare sempre molta attenzione nel trattamento e nella pulizia dell'apparecchio,
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Montaggio/smontaggio

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

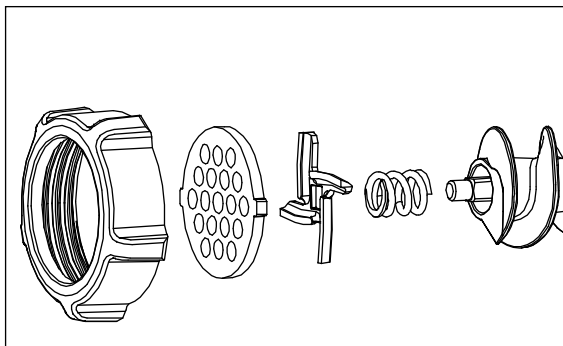
AVVERTENZA

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

Montaggio del tritacarne

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

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto **7** nell'accessorio **6**.
- 3) Inserire la molla **8** sulla coclea di trasporto **7**.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce **9** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **8**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **9** poggia correttamente sull'asse quadrato.



⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **9** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **9** viene inserito al contrario!

- 5) Selezionare il disco forato desiderato **10**/disco per salsicce **13**.

- 6) Collocare il disco forato 10 selezionato nell'accessorio per tritacarne 6 in modo tale che i fissaggi del disco forato 10 poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne 6.
- 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura 11.
- 8) L'accessorio per tritacarne montato 6 viene collegato al blocco motore 5 tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire l'accessorio per tritacarne 6 nel blocco motore 5 in modo che il simbolo  dell'accessorio per tritacarne 6 coincida con il simbolo  del blocco motore 5. Il pulsante di bloccaggio 15 si inserisce (fig. B).
 - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne 6 girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne 6 nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo . Quando l'accessorio per tritacarne 6 si innesta, il pulsante di bloccaggio 15 scatta fuori.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento 4 in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio 15 e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne 6.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne 6, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare tutte le parti montate sull'/nell'accessorio per tritacarne 6 e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserire la coclea di trasporto 7, la molla 8 e il coltello a croce 9 nell'accessorio per tritacarne 6.
- 5) Collocare il disco per salsicce 13 in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce 13 poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne 6.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce 12 davanti al disco per salsicce 13.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura 11.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne 6, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per quibe

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

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

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per quibe **14** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per quibe **14** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per quibe **14** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **11**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per pasticceria

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

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

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **6** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.

- 7) Reinserire la striscia decorativa **1** sul davanti nell'accessorio per pasticceria **1**. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa **1** sia orientata lontano dall'apparecchio. In caso contrario, non sarà possibile inserire il motivo che si trova direttamente sulla maniglia.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa **1**, prima di svitare l'anello di chiusura **11** e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria **1**.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore **5** – in esso non si trovano elementi di comando. Aprendo l'alloggiamento decade la garanzia. Con l'alloggiamento aperto, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito. Lasciare quindi l'apparecchio spento per almeno 30 minuti, per evitarne il surriscaldamento.
- Non premere mai i tasti "I" **18** o "<" **16** durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

Funzionamento dell'apparecchio

Dopo aver montato gli accessori desiderati:

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Non toccare mai l'apparecchio ancora collegato alla rete elettrica o in funzione dopo che è caduto o è finito nell'acqua, o in altri casi di emergenza! In caso di emergenza, staccare subito la spina! In caso contrario, sussiste il grave pericolo di lesioni e di morte!
- 2) Inserire gli alimenti da lavorare nella vaschetta di riempimento **3** e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.

- 3) Premere prima il tasto "0" **17** per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento. In caso contrario sussiste il rischio che l'apparecchio si avvii involontariamente collegando la spina alla presa di corrente.
- 4) Inserire quindi la spina nella presa di corrente.
- 5) Premere il tasto "I" **18** per accendere l'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Lavorazione della carne

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

AVVERTENZA!

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

Lavorazione delle salsicce

- 1) Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di trasformarla in salsiccia.
- 2) Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tritate, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, impastando bene il composto. Collocare in frigorifero l'impasto ottenuto per circa 30 min. prima dell'ulteriore lavorazione.
- 3) Collocare il budello per insaccati (budello naturale o sintetico) sull'accessorio per salsicce **12** e annodare l'altro capo. Per ogni kg di ripieno si possono calcolare circa 1,60 m di budella.

SUGGERIMENTO

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

- 4) Il ripieno viene pressato all'interno del budello 12 attraverso l'accessorio per salsicce. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.

SUGGERIMENTO

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

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

Uso dell'accessorio per quibe

Con l'accessorio per quibe 14, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- 1) Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di spingerla attraverso l'accessorio per quibe 14.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Produzione di pasticceria

Dopo aver preparato un impasto per la pasticceria seguendo la relativa ricetta e dopo aver montato l'accessorio 1:

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne 6 – la coclea di trasporto 7 lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria 1.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

In caso di guasti

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

- Premere il tasto "0" **17** per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<" **16**. Il motore funzionerà a ritroso. In tal modo è possibile spostare gli alimenti all'indietro per sbloccare il motore.
- Dopo aver sbloccato il motore, rilasciare il tasto "<" **16**.
- Premere il tasto "I" **18** per arrestare il tritacarne.
- Se non si riesce a sbloccare il motore, pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Se il motore parte all'improvviso, è possibile che si sia attivato il dispositivo interno di sicurezza da sovraccarico che protegge il motore.

- Spegner l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 min. prima di riutilizzarlo.
- Se non si ottenesse alcun esito, attendere altri 15 min.
- Se tale periodo di tempo trascorre senza esiti, è possibile che ci sia un guasto. Rivolgersi in tal caso al servizio di assistenza clienti.

Se il cavo di rete è danneggiato o si riscontrano danni ai componenti dell'apparecchio:

- Spegner subito l'apparecchio premendo il tasto "0" **17**!
- Se ciò non fosse possibile senza pericolo, staccare la spina.
- Fare riparare i danni dal servizio di assistenza clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. Si evita così il pericolo di infortuni dovuti all'avviamento accidentale dell'apparecchio e scossa elettrica.

Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

-  Non immergere mai il blocco motore **5** in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica, qualora l'umidità penetrata finisca sui cavi elettrici.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detersivi, abrasivi o solventi. Essi potrebbero danneggiare l'apparecchio e lasciare residui nei cibi.

Pulizia degli accessori

- Lavare tutti gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, ...
 - lavare gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie.

AVVERTENZA

-  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, il pressino **2**, l'accessorio per salsicce **12** e l'accessorio per quibe **14** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Disporre i componenti in plastica, se possibile, nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i componenti in plastica potrebbero deformarsi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **9** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

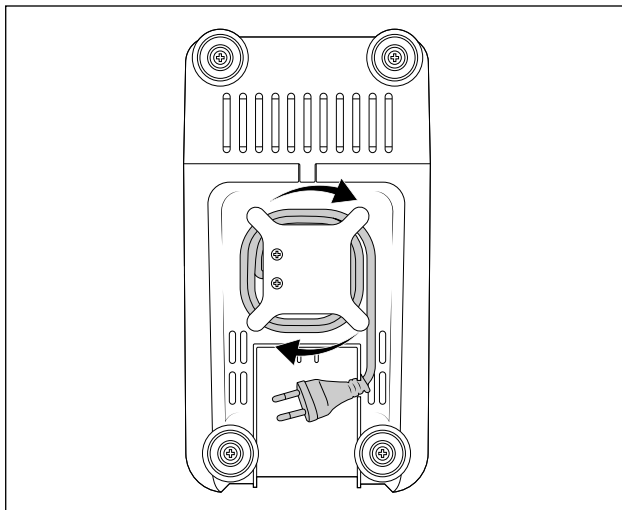
- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA

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

Conservazione

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



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

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche). Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 393516_2101 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 393516_2101 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

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

IAN 393516_2101

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello

2 cipolle

10 g di farina

25 g di pinoli tritati grossolanamente

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

Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)

500 g di carne bovina magra o di agnello

1 cipolla

1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

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

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato 10 con l'accessorio per quibe 14 (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

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

Involtini di carne

Ingredienti per l'impasto di carne

450 g di carne magra di montone, vitello o manzo

150 g di farina

1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1 cucchiaino di noce moscata

1 presa di chili in polvere

1 presa di pepe

Ingredienti per il ripieno

700 g di carne di montone

1 cucchiaio e 1/2 di olio d'oliva

1 cucchiaio e 1/2 di cipolle finemente tritate

1/2 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio e 1/2 di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte consecutivamente nel tritacarne (prima con il disco a fori grandi e quindi con il disco a fori fini **10**) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato **10** con l'accessorio per quibe **14** (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe").

Formare e congelare gli involucri di quibe con l'accessorio per quibe **14**.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini **10**). Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostarli.

Ripieni alternativi:

250 g di broccoli al vapore

o 250 g di zucchine al vapore

o 250 g di riso bollito

Salsiccia arrosto

Ingredienti:

- 300 g di carne bovina magra
- 500 g di carne suina magra
- 200 g di spalla di maiale
- 20 g di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di noce moscata

Lavorare due volte la carne bovina, suina e la pancetta con il tritacarne.

Aggiungere il miscuglio di spezie e il sale e impastare per 5 minuti.

Collocare l'impasto per salsicce per ca. 30 minuti in frigorifero. Riempire le salsicce in base alle istruzioni (v. capitolo „Lavorazione delle salsicce“) e ottenere salsicciotti di 25 cm di lunghezza.

Consumare le salsicce arrostiti nello stesso giorno.

Pasticceria

Ingredienti:

- 500 g di burro
- 500 g di zucchero
- 2 - 3 bustine di zucchero vanigliato
- 1 bustina di budino alla vaniglia
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 4 tuorli
- 800 g di farina (tipo 405)
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 200 g di mandorle macinate (sbollentate)
- La buccia grattugiata di un limone

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

Índice

Introdução	22
Direitos de autor	22
Limitação da responsabilidade	22
Utilização correta	22
Conteúdo da embalagem/Descrição dos componentes	23
Dados técnicos	24
Instruções de segurança	24
Montagem/desmontagem	27
Montar a picadora de carne	27
Montar o acessório para encher salsichas	28
Montar o acessório para Quibe	29
Montar o acessório para biscoitos	29
Operação	30
Operar o aparelho	31
Processar carne	31
Processar salsichas	32
Trabalhar com o acessório para Quibe	32
Confecionar biscoitos	33
Em caso de erro	33
Limpeza	34
Limpar o bloco do motor	34
Limpar os acessórios	35
Armazenamento	36
Eliminação	37
Garantia da Kompernass Handels GmbH	38
Assistência Técnica	39
Importador	39
Receitas	40
Quibe	40
Rolinhos de carne	41
Salsicha barbecue fresca	42
Biscoitos	42

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicos relativos à ligação e operação, presentes neste manual de instruções, correspondem ao último desenvolvimento técnico à data da impressão e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e os nossos conhecimentos até ao momento.

Não poderão ser reivindicados quaisquer direitos relativamente aos dados, ilustrações e descrições presentes neste manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não aprovadas.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em quantidades domésticas e apenas para utilização privada:

- Picar carne fresca,
- Fazer salsichas em tripa natural ou artificial,
- Confeção de biscoitos

O aparelho não foi concebido para o processamento de alimentos congelados ou de outros sólidos, p. ex., ossos ou nozes, nem para a utilização em áreas comerciais ou industriais.

Conteúdo da embalagem/Descrição dos componentes

Figura A:

- ❶ Acessório para biscoitos com barra de padrões
- ❷ Calcador
- ❸ Prato de enchimento
- ❹ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❺ Bloco do motor
- ❻ Corpo tubular da picadora de carne em metal
- ❼ Transportador helicoidal
- ❽ Mola
- ❾ Lâmina em cruz
- ❿ Disco perfurado grosso e fino
- ⓫ Anel de fecho
- ⓬ Acessório para encher salsichas
- ⓭ Disco para salsichas
- ⓮ Acessório para Quibe

Figura B:

- ❿ Botão de bloqueio

Figura C:

- ⓯ Botão "<" (inversão de rotação)
- ⓰ Botão "O" (Desligado)
- ⓱ Botão "I" (Ligado)

Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Consumo de energia	250-350 W
Potência de bloqueio	1200 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
Tempo de funcionamento reduzido	15 minutos

Tempo de funcionamento reduzido:

O tempo de funcionamento reduzido indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o tempo de funcionamento reduzido indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Tome precauções para que o cabo de alimentação não seja danificado. Mantenha-o afastado de zonas quentes e disponha-o de modo que não possa ficar preso.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.



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

⚠ AVISO!

- Nunca utilize o aparelho para outras finalidades diferentes das aqui descritas. Existe risco acrescido de acidente se não utilizar corretamente o aparelho com os equipamentos de proteção em funcionamento!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca coloque as mãos nas aberturas do aparelho. Nunca introduza quaisquer objetos no mesmo – com a exceção do respetivo calcador pertencente ao acessório e dos alimentos a preparar. Caso contrário, pode existir um elevado risco de acidentes!
- Desligue primeiro a ficha da tomada elétrica, antes de encaixar ou retirar os acessórios.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire sempre a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar um arranque inadvertido.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. As outras peças podem não ser suficientemente seguras.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes. Caso contrário, pode danificar irreparavelmente o aparelho.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Cuidado: a lâmina em cruz é muito afiada! Manuseie e limpe o aparelho com cuidado.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

Montagem/desmontagem

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Todos os acessórios são fornecidos revestidos com uma película fina de óleo, para os proteger da corrosão. Por esta razão, limpe todas as peças antes da primeira utilização, conforme descrito no capítulo "Limpeza".
Unte depois todas as partes metálicas com um pouco de óleo alimentar.

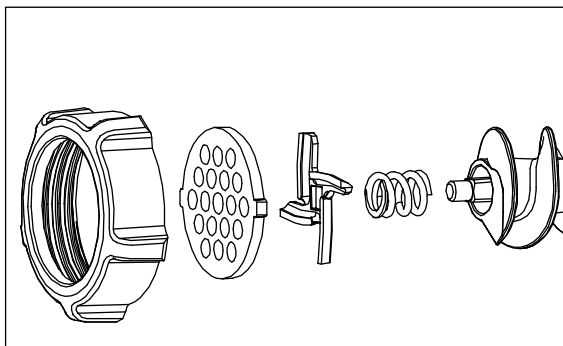
NOTA

- Antes da primeira utilização, remova a película de proteção do teclado.

Montar a picadora de carne

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

- 1) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 2) Insira o transportador helicoidal **7** no corpo tubular da picadora de carne **6**.
- 3) Coloque a mola **8** no transportador helicoidal **7**.
- 4) Coloque depois a lâmina em cruz **9**, de modo que a face com as lâminas fique virada para o lado oposto ao da mola **8**. Certifique-se de que o entalhe quadrado da lâmina em cruz **9** está corretamente assente no eixo de perfil quadrado.



⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina em cruz **9** é muito afiada! Perigo de ferimentos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- O aparelho fica danificado se a lâmina em cruz **9** for colocada ao contrário!

- 5) Selecione o disco perfurado **10**/disco para salsichas **13** desejado.

- 6) Coloque o disco perfurado 10 selecionado no corpo tubular da picadora de carne 6, de modo que as fixações no disco perfurado 10 encaixem nos entalhes do corpo tubular da picadora de carne 6.
- 7) Quando estiver tudo corretamente instalado, enrosque bem manualmente o anel de fecho 11.
- 8) O corpo tubular da picadora de carne 6 montado é fixado ao bloco do motor 5 através de um fecho de baioneta:
 - Monte o corpo tubular da picadora 6 no bloco do motor 5, de forma que o símbolo  no corpo tubular da picadora de carne 6 fique alinhada no símbolo  no bloco do motor 5. O botão de bloqueio 15 fica pressionado para dentro (fig. B).
 - Insira ligeiramente o corpo tubular da picadora 6 e rode o compartimento de enchimento do corpo tubular da picadora 6 para a posição central (fig. B), deixando o símbolo  do compartimento de enchimento apontar para o símbolo . Quando o corpo tubular da picadora de carne 6 fica encaixado, o botão de bloqueio 15 salta para fora.
 - Coloque então o prato de enchimento 3 sobre o compartimento de enchimento.
 - Para retirar, prima o botão de bloqueio 15 e rode o compartimento de enchimento novamente para a direita (fig. B) . A seguir poderá retirar o corpo tubular da picadora de carne 6.

Montar o acessório para encher salsichas

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

- 1) Retire o corpo tubular da picadora de carne 6, conforme descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Desmonte todas as peças que se encontram montadas no/dentro do corpo tubular da picadora de carne 6 e limpe-as.
- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Introduza o transportador helicoidal 7, a mola 8 e a lâmina em cruz 9 novamente no corpo tubular da picadora de carne 6.
- 5) Introduza o disco para salsichas 13, de modo que as fixações no disco para salsichas 13 encaixem nos entalhes do corpo tubular da picadora de carne 6.
- 6) Coloque depois o acessório para encher salsichas 12 à frente do disco para salsichas 13.
- 7) Enrosque o anel de fecho 11 manualmente.
- 8) Monte o corpo tubular da picadora de carne 6 conforme descrito em "Montar a picadora de carne".

Montar o acessório para Quibe

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

- 1) Retire o corpo tubular da picadora de carne ❹, conforme descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais adaptadores e limpe o corpo tubular da picadora de carne ❹.

NOTA

► Para o acessório para Quibe ❶ não é necessária nem a lâmina em cruz ❸ com a mola ❸, nem um disco perfurado ou o disco para salsichas ❶/❷! Remova, eventualmente, estas peças do corpo tubular da picadora de carne ❹.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Coloque ambas as peças de plástico do acessório para Quibe ❶, de modo que as fixações no anel inferior do acessório para Quibe ❶ encaixem nos entalhes do corpo tubular da picadora de carne ❹.
- 5) Quando estiver tudo corretamente instalado, volte a enroscar manualmente o anel de fecho ❶.
- 6) Monte o corpo tubular da picadora de carne ❹ conforme descrito em "Montar a picadora de carne".

Montar o acessório para biscoitos

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

- 1) Retire o corpo tubular da picadora de carne ❹, conforme descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais adaptadores e limpe o corpo tubular da picadora de carne ❹.

NOTA

► Para o acessório para biscoitos ❶ não é necessária nem a lâmina em cruz ❸ com a mola ❸, nem um disco perfurado ou o disco para salsichas ❶/❷! Remova, eventualmente, estas peças do corpo tubular da picadora de carne ❹.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Retire a barra de padrões ❶ da parte da frente do acessório para biscoitos ❶.

- 5) Coloque primeiro o disco de plástico e depois o disco metálico do acessório para biscoitos ❶ no corpo tubular da picadora de carne ❸ (ver página desdobrável). Coloque o acessório para biscoitos ❶, de modo que as fixações no acessório para biscoitos ❶ encaixem nos entalhes do corpo tubular da picadora de carne ❸.
- 6) Quando estiver tudo corretamente instalado, enrosque bem manualmente o anel de fecho ❶.
- 7) Monte a barra de padrões ❶ novamente na parte da frente do acessório para biscoitos ❶. Certifique-se de que a pega na barra de padrões ❶ fica virada para o lado oposto ao aparelho. Caso contrário, não poderá utilizar o padrão imediatamente ao lado da pega.
- 8) Monte o corpo tubular da picadora de carne ❸ conforme descrito em "Montar a picadora de carne".
- 9) Para remover, terá de retirar primeiro a barra de padrões ❶, antes de desenroscar o anel de fecho ❶ e poder voltar a retirar o acessório para biscoitos ❶.

Operação

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Nunca abra o corpo do bloco do motor ❸. Não existem quaisquer elementos de comando no interior do mesmo. Se o corpo do bloco do motor for aberto, a garantia extingue-se. Com o corpo do aparelho aberto existe perigo de morte por choque elétrico.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o aparelho durante mais de 15 minutos consecutivos. Em seguida, deixe o aparelho desligado durante cerca de 30 minutos, para evitar um sobreaquecimento.
- Nunca prima a tecla "I" ❶ ou a tecla "<" ❶ para inverter o sentido de rotação enquanto o motor do aparelho não estiver completamente parado. Caso contrário, o motor pode ficar danificado.

Operar o aparelho

Quando tiver montado os acessórios desejados:

- 1) Instale o aparelho de modo a ficar perfeitamente estável e a não poder, em circunstância alguma, (p. ex. devido a vibração ou a puxão do cabo de alimentação) cair da mesa ou ficar exposto a água. Não é possível evitar trepidações durante o funcionamento.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Nunca agarre um aparelho ligado à corrente ou em funcionamento se este cair ou ficar exposto a água – ou noutros casos de emergência! Em caso de emergência, desligue imediatamente a ficha da tomada elétrica! Caso contrário, existe perigo de lesões graves e fatais!
- 2) Introduza os alimentos a processar no prato de enchimento  e coloque o recipiente de recolha à frente, sob a abertura de saída.
 - 3) Prima primeiro o botão "0" , para ter a certeza que o aparelho ainda está desligado (fig. C). Caso contrário, existe perigo de o aparelho começar a funcionar inadvertidamente, quando a ficha for ligada à tomada elétrica.
 - 4) Insira então a ficha na tomada.
 - 5) Prima o botão "I" , para ligar o aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Em seguida, pressione os alimentos para o compartimento de enchimento, utilizando unicamente o calçador  redondo – nunca com os dedos, garfos, cabos de colheres ou outros objetos semelhantes. Existe um risco significativo de ferimentos e o aparelho pode ser danificado.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca pressione com tanta força que o motor fique audivelmente mais lento. Caso contrário, o aparelho pode ficar em sobrecarga e sofrer danos.

Processar carne

- 1) Utilize pedaços de carne que caibam sem problemas no compartimento de enchimento. Se necessário, corte previamente a carne. Certifique-se de que a carne não tem ossos ou tendões.

AVISO!

- ▶ A carne picada é muito propensa ao desenvolvimento de germes. Tenha por isso em atenção uma boa higiene quando processar carne. Caso contrário, podem ocorrer problemas de saúde.
- 2) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema "Carne", pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Processar salsichas

- 1) Triture a carne apenas duas vezes com a picadora de carne, antes de a utilizar para confeccionar salsichas.
- 2) Para o enchimento das salsichas adicione à carne picada cebola picada, condimentos e outros ingredientes, de acordo com a sua receita, e amasse bem a mistura. Coloque-a durante aprox. 30 minutos no frigorífico, antes de a utilizar.
- 3) Coloque a tripa da salsicha (tripa natural ou artificial) sobre o acessório para encher salsichas 12 e ate a outra extremidade. Para cada 1 kg de enchimento pode calcular cerca de 1,60 m de tripa de salsicha.

SUGESTÃO

Coloque a tripa natural, cerca de 3 horas antes em água morna e torça-a antes do enchimento. Deste modo, a tripa natural torna-se mais elástica. Encontra tripas naturais no comércio talhante, nas proximidades de matadouros ou no seu talho habitual.

- 4) O enchimento da salsicha é comprimido através do acessório para encher salsichas 12 para dentro da tripa da salsicha. Quando tiver atingido o comprimento desejado, desligue o aparelho, comprima a salsicha na extremidade e rode-a algumas vezes em torno do seu eixo longitudinal.

SUGESTÃO

A salsicha expande-se ao cozinhar e ao congelar. Não a encha em demasia, caso contrário, a salsicha poderá rebentar.

- 5) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema "Salsicha", pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Trabalhar com o acessório para Quibe

Com o acessório para Quibe 14 pode moldar rolinhos ocos de carne ou legumes com os alimentos introduzidos, que pode rechear como desejar.

- 1) Passe a carne apenas duas vezes pela picadora de carne, antes de a pressionar através do acessório para Quibe 14.
- 2) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema "Acessório para Quibe", pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Confeccionar biscoitos

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

- 1) Cubra um pequeno tabuleiro com papel vegetal e coloque-o por baixo da abertura da saída na parte da frente do aparelho.
- 2) Pressione a massa uniformemente no corpo tubular da picadora de carne ❸ – o transportador helicoidal ❷ pressiona-a depois através do motivo selecionado na barra de padrões ❶.
- 3) Quando os biscoitos tiverem atingido o comprimento desejado, pare o aparelho e corte a massa na abertura da saída. Coloque os biscoitos no tabuleiro.
- 4) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema "Biscoitos", pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Em caso de erro

Se o acionamento ficar bloqueado devido a acumulação de alimentos:

- Prima o botão "0" ❶, para parar a picadora de carne.
- Mantenha o botão "<" ❷ pressionado. O acionamento funciona então no sentido inverso. Desta forma, pode transportar os alimentos um pouco para trás, a fim de desbloquear o acionamento.
- Com o acionamento desbloqueado, solte o botão "<" ❷.
- Prima o botão "I" ❸, para ligar a picadora de carne.
- Se não conseguir desbloquear o acionamento desta forma, limpe o aparelho conforme descrito no capítulo "Limpeza".

Se o motor parar repentinamente, pode ser devido ao disparo da proteção de sobrecarga interna. Esta destina-se a proteger o motor.

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante aprox. 30 minutos, antes de o voltar a utilizar.
- Caso isto não solucione o problema, aguarde mais 15 minutos.
- Após decorrido este período de tempo, se o aparelho não estiver a funcionar normalmente, é porque existe uma avaria. Neste caso, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Se o cabo de alimentação estiver danificado ou forem visíveis danos em componentes do aparelho:

- Desligue imediatamente o aparelho, premindo o botão "0" .
- Se não for possível fazê-lo sem perigo, desligue a ficha da tomada elétrica.
- Antes de voltar a utilizar o aparelho, solicite a reparação dos danos junto do Serviço de Apoio ao Cliente.

Limpeza

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho. Desta forma, evitará riscos de acidente devido a funcionamento acidental e inesperado, bem como a choque elétrico.

Limpar o bloco do motor

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

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

-  Nunca mergulhe o bloco do motor  em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico, se houver infiltração de humidade nos condutores elétricos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Limpar os acessórios

- Lave os acessórios que entram em contacto com os alimentos...
 - com água quente e detergente doméstico adequado para alimentos.

NOTA



A peça de plástico do acessório para biscoitos ❶, o calçador ❷, o acessório para encher salsichas ❸ e o acessório para Quibe ❹ podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, as peças de plástico podem ficar deformadas!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina em cruz ❺ é muito afiada! Perigo de ferimentos!

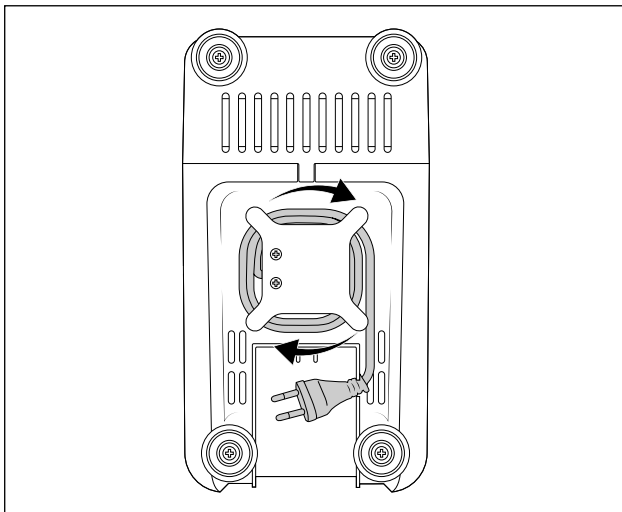
- Seque tudo muito bem, antes de voltar a utilizar o aparelho.

NOTA

- Após cada limpeza, unte novamente as peças de metal com óleo alimentar! Caso contrário, as peças de metal podem ficar manchadas!

Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação em volta do dispositivo de enrolamento do cabo ④, na base do aparelho, e fixe o cabo como ilustrado em baixo. Deste modo, fica protegido de danos:



- Guarde o aparelho num local seco.
- Depois de secos, unte os acessórios metálicos com um pouco de óleo alimentar, se não desejar voltar a utilizar imediatamente o aparelho. Desta forma, obterá uma boa proteção contra a corrosão.
- Guarde o aparelho num local fora do alcance das crianças e de pessoas que necessitem de supervisão. Estas nem sempre têm capacidade de compreender bem os potenciais perigos inerentes a aparelhos elétricos.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o centro de receção de resíduos do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

NOTA

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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 393516_2101 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 393516_2101.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 393516_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Quibe

Ingredientes para o recheio de carne:

400 g de carne magra de vaca ou de borrego

2 cebolas

10 g de farinha

25 g de pinhões picados grosseiramente

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

Sal e pimenta

Ingredientes para a cobertura dos quibes:

500 g de bulgur (demolhado)

500 g de carne magra de vaca ou de borrego

1 cebola

1 pitada de pimenta, 1 pitada de piri-piri

Recheio de carne

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

Moa duas vezes a carne com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado grosso e depois com o fino 10). Misture bem a carne, a farinha, os pinhões e as especiarias. Corte e refogue as cebolas. Adicione a massa de carne e misture com a cebola. Deixe tudo cozer bem e arrefecer.

Cobertura de quibe

Moa duas vezes consecutivas a carne para a cobertura com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado grosso e depois com o fino 10) e misture o bulgur com a cebola finamente picada e as especiarias. Moa esta massa também duas vezes com a picadora de carne. Troque o disco perfurado 10 pelo acessório para Quibe 14 (ver capítulo "Montar o acessório para Quibe") e molde coberturas de quibe com aprox. 7 cm de comprimento.

Preparação:

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

Rolinhos de carne

Ingredientes para a cobertura de carne:

450 g de carne magra de vaca, vitela ou borrego

150 g de farinha

1 colher de chá de pimenta-da-jamaica

1 pitada de noz moscada

1 pitada de piri-piri

1 pitada de pimenta

Ingredientes para o recheio de carne:

700 g de carne de borrego

1 1/2 colheres de sopa de azeite

1 1/2 colheres de sopa de cebola picada

1/2 colher de chá de pimenta-da-jamaica

1/2 colher de chá de sal

1 1/2 colheres de sopa de farinha

Cobertura de quibe

Moa duas vezes consecutivas a carne para a cobertura com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado grosso e depois com o fino 10) e misture com os ingredientes. Moa esta massa também duas vezes com a picadora de carne. Troque o disco perfurado 10 pelo acessório para Quibe 14 (ver capítulo "Montar o acessório para Quibe").

Forme as coberturas dos quibes com o acessório para Quibe 14 e congele.

Recheio

Moa duas vezes a carne com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado grosso e depois com o fino 10). Refogue a cebola e misture bem com a carne e os restantes ingredientes. Recheie as coberturas de quibe e frite.

Recheios alternativos:

250 g de brócolos cozidos a vapor

ou 250 g de curgete cozida a vapor

ou 250 g de arroz cozido

Salsicha barbecue fresca

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de porco

200 g de toucinho

20 g de sal

1/2 colher de sopa de pimenta branca em pó

1 colher de chá de cominhos

1/2 colher de noz moscada

Moa a carne de vaca, a carne de porco e o toucinho duas vezes na picadora de carne.

Adicione as especiarias e o sal e amasse durante 5 minutos.

Coloque o recheio das salsichas durante aprox. 30 minutos no frigorífico.

Confeccione as salsichas de acordo com as instruções (ver capítulo "Confeccionar salsichas") e fazer salsichas com 25 cm de comprimento.

Grelhe bem as salsichas confeccionadas no mesmo dia e consuma-as.

Biscoitos

Ingredientes:

500 g de manteiga

500 g de açúcar

2 – 3 saquetas de açúcar baunilhado

1 pacotinho de pudim de baunilha

1/4 colher de chá de sal

1 ovo

4 gemas de ovo

800 g de farinha (tipo 405)

2 colheres de chá de fermento em pó

200 g de amêndoa moída (branqueadas)

Raspa de um limão

Bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione aos poucos os restantes ingredientes e amasse bem a massa. Cubra a massa e deixe-a repousar durante aprox.

12 horas (p. ex. durante a noite) no frigorífico. Depois passe-a na picadora de carne com o acessório para biscoitos ❶. Coloque os biscoitos num tabuleiro forrado com papel vegetal. Coza os biscoitos em forno pré-aquecido a 180 °C durante aprox. 10 – 15 minutos, até dourarem.

Index

Introduction	44
Copyright	44
Limited liability	44
Intended use	44
Items supplied/Component description	45
Technical data	45
Safety instructions	46
Assembly/Disassembly	48
Assembling the meat grinder	48
Assembling the sausage stuffer attachment	49
Assembling the kubbe attachment	50
Assembling the biscuit attachments	50
Operation	51
Operating the appliance	51
Processing meat	52
Processing sausage meat	52
Using the kubbe attachment	53
Making biscuits	53
Non-functionality	54
Cleaning	54
Cleaning the motor block	55
Cleaning the accessories	55
Storage	56
Disposal	57
Kompernass Handels GmbH warranty	58
Service	59
Importer	59
Recipes	60
Kibbeh	60
Meat rolls	61
Fresh Grill Sausages	62
Biscuits	62

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Limited liability

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

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

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

Intended use

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

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

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

Items supplied/Component description

Figure A:

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

Figure B:

- ⓯ Locking button

Figure C:

- ⓰ "<" button (Reverse)
- ⓱ "0" button (Off)
- ⓲ "I" button (On)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Blocking power	1200 W
Protection class	II /  (Double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance must not be used as a plaything by children.

Assembly/Disassembly

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

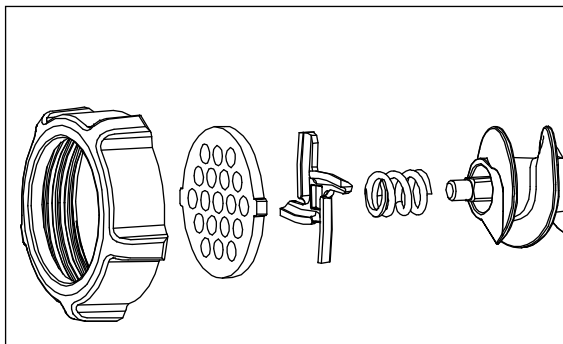
NOTICE

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

Assembling the meat grinder

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

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



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- 5) Select the appropriate cutting disc ⑩/sausage disc ⑬.

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

Assembling the sausage stuffer attachment

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

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

Assembling the kubbe attachment

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

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

NOTICE

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

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

Assembling the biscuit attachments

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

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

NOTICE

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

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

- 7) Replace the pattern strips **1** back in to the front of the biscuit attachment **1**. Ensure that the grip on the pattern strips **1** points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- 8) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips **1** before you can screw the ring clamp **11** open and take the biscuit attachment **1** back out.

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons "I" **18** or "<" **16**, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray **3** and place a catchment container at the front under the exit opening.

- 3) First press the button "0" **17** to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- 4) Then insert the plug into a mains power socket.
- 5) Press the button "I" **18** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

WARNING!

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

Processing sausage meat

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

TIP!

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

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

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

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

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

Making biscuits

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

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

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

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

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

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

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

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

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Cleaning the motor block

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the accessories

NOTICE

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

NOTICE

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

WARNING! RISK OF INJURY!

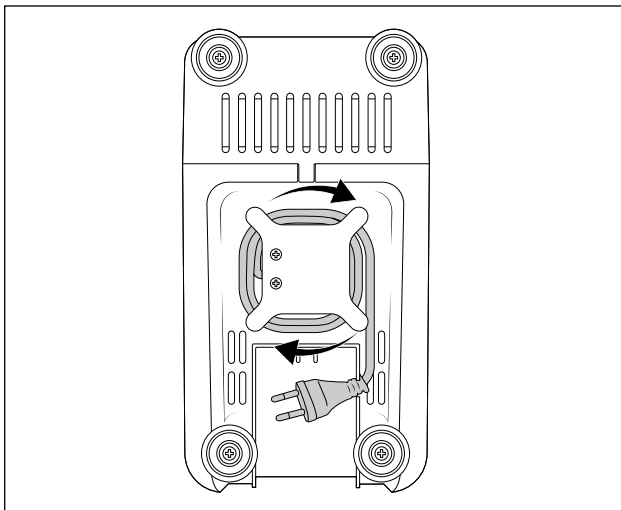
- The cross blade **9** is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Storage

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



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

Disposal



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

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



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

NOTICE

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 393516_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 393516_2101.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 393516_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

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

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

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

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

Shell

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

Preparation

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

Meat rolls

Ingredients for the mince shell

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp Salt

1 1/2 Tbsp Flour

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

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

Filling:

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

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 – 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsp baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Urheberrecht	64
Haftungsbeschränkung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Lieferumfang / Teilebeschreibung	65
Technische Daten	65
Sicherheitshinweise	66
Zusammenbauen / Zerlegen	68
Fleischwolf zusammenbauen	68
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	69
Kebbe-Aufsatz montieren	70
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	70
Bedienen	71
Das Gerät bedienen	71
Fleisch verarbeiten	72
Wurst verarbeiten	72
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	73
Spritzgebäck herstellen	73
Im Fehlerfall	74
Reinigen	74
Motorblock reinigen	75
Zubehörteile reinigen	75
Aufbewahren	76
Entsorgung	77
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	78
Service	79
Importeur	79
Rezepte	80
Kebbe	80
Fleischröllchen	81
Frische Rostbratwurst	82
Spritzgebäck	82

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.

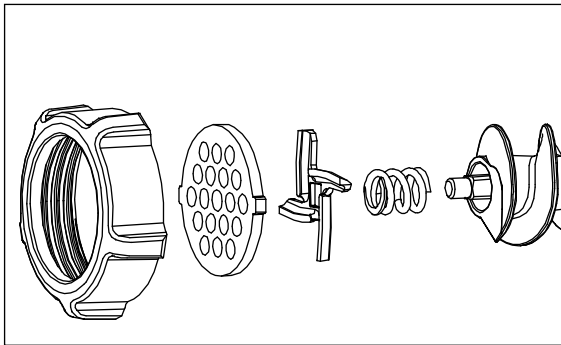
HINWEIS

- 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 Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **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!

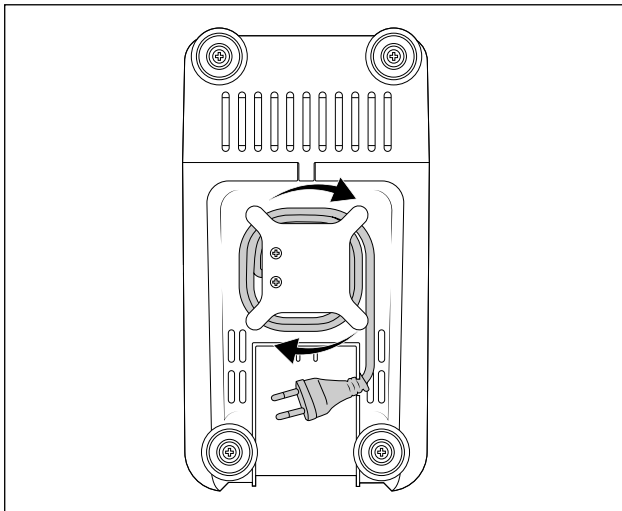
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

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 Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 393516_2101