

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINCER SFW 350 C1

(GB)

MINCER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

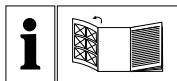
(RO)

MAȘINĂ DE TOCAT

Instrucțiuni de utilizare

IAN 103776

(RO)



(GB)

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

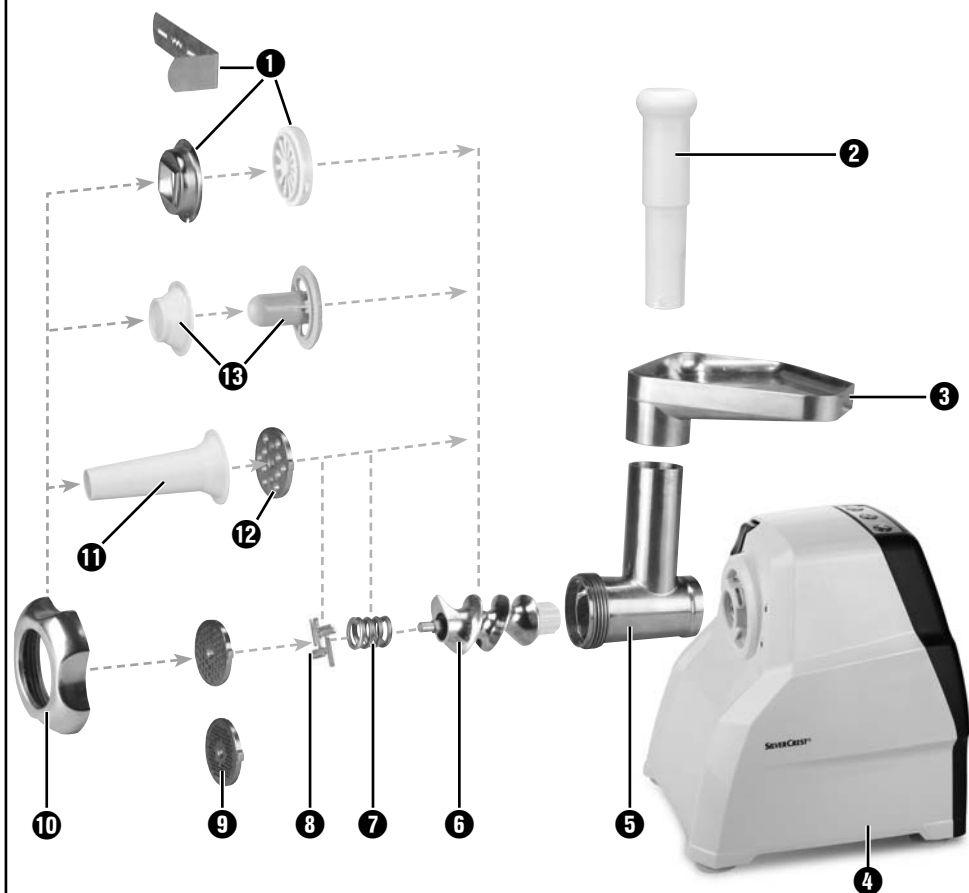
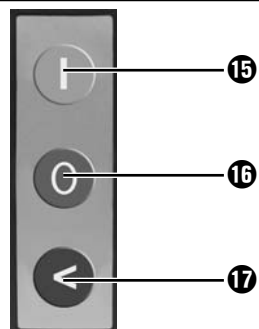
(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B****C**

Index

Introduction	2
Copyright	2
Limited liability	2
Intended use	2
Items supplied / Component description	3
Technical data	3
Safety instructions	4
Assembly / Disassembly	6
Assembling the meat grinder	6
Assembling the sausage stuffer attachment	7
Assembling the kubbe attachment	8
Assembling the biscuit attachments	8
Operation	9
Operating the appliance	9
Processing meat	10
Processing sausage meat	10
Using the kubbe attachment	11
Making biscuits	11
Non-functionality	12
Cleaning	12
Cleaning the motor block	12
Cleaning the accessories	13
Storage	13
Disposal	14
Warranty and Service	14
Importer	15
Recipes	15
Kubbe	15
Fresh Grill Sausages	16
Biscuits	17

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 Motor unit
- ❺ Meat grinder casing made of metal
- ❻ Transport screw
- ❼ Spring
- ❽ Cross blade
- ❾ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ❿ Ring clamp
- ⓫ Sausage stuffer attachment
- ⓬ Sausage disc
- ⓭ Kubbe attachment

Figure B:

- ⓮ Locking button

Figure C:

- ⓯ Taste „I“
- ⓰ Taste „O“
- ⓱ Taste „<“

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Protection class	II / 
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

Assembling the meat grinder

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

- 1) Place the transport screw **6** in the meat grinder casing **5**.
- 2) Place the spring **7** onto the transport screw **6**.
- 3) Then fit the cross blade **8** on so that the sharp side points away from the spring **7**. Ensure that the square opening in the cross blade **8** is placed correctly on the square axle.



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The cross blade **8** is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- The appliance will be damaged if the cross blade **8** is inserted the other way around!
- 4) Select the appropriate cutting disc **9**/sausage disc **12**.

- 5) Place your selected cutting disc ⑨ into the meat grinder casing ⑤ so that the fixings on the cutting disc ⑨ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing ⑤ is connected by a bayonet connector to the motor block ④:
 - Insert the meat grinder casing ⑤ into the motor block ④ such that the arrow on the meat grinder casing ⑤ lies against the symbol  on the motor unit ④. The locking button ⑭ presses itself in (Fig. B).
 - Lightly press the meat grinder casing ⑤ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ⑤ into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing ⑤ engages, the locking button ⑭ springs out.
 - Finally, place the feeding tray ③ on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button ⑭ and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing ⑤ 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 ⑤ as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing ⑤ and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw ⑥, the spring ⑦ and the cross blade ⑧ back into the meat grinder casing ⑤.
- 5) Insert the sausage disc ⑫ so that the fixings on the sausage disc ⑫ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment ⑪ before the sausage disc ⑫.
- 7) Screw the ring clamp ⑩ on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing ⑤ 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 **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

- For the kubbe attachment **13**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **13** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **13** ring are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **5** 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 **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

- For the biscuit attachment **1**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 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 **5** (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 **5**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.

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

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor block ❹ – 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" or "<", during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 3) First press the button "0" **16** 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" **15** 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 **11** 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 **11**. 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 **13** 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 **13**.
- 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 **5** – the transport screw **6** 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" **16** to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<" **17**. 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 "<" **17** button.
- Press the button "I" **15** 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" **16** 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. Dry the appliance well before re-using it.



RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never immerse the motor block 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, ...
 - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
 - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.



WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade  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

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected 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.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

**Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 103776

**Service Cyprus**

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 103776

GB
CY**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kubbe

Ingredients for the wrapping

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 (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment ⑮ (see chapter “Assembling the kubbe attachment”).

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⑮ and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe 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 “Preparing sausage”) 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.

Cuprins

Introducere	20
Drepturile de autor.	20
Limitarea responsabilității.	20
Utilizarea conform destinației	20
Furnitura / Descrierea componentelor	21
Date tehnice	21
Indicații de siguranță	22
Montarea / demontarea	24
Asamblarea mașinii de tocat carne	24
Montarea tubului pentru cârnați	25
Montarea accesoriului pentru kibbe	26
Montarea accesoriului pentru fursecuri	26
Operarea	27
Operarea aparatului	27
Prepararea cârnii	28
Prepararea cârnaților	28
Utilizarea accesoriului pentru kibbe	29
Prepararea fursecurilor	29
În caz de defecțiune	30
Curățarea	30
Curățarea blocului motor.	30
Curățarea accesoriilor.	31
Păstrarea	31
Eliminarea aparatelor uzate	32
Garanția și service-ul	32
Importator	33
Rețete	33
Kibbe	33
Cârnați proaspeți	34
Biscuiți sprîțați	35

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Păstrați bine aceste instrucțiuni. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Drepturile de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Multiplicarea, respectiv retipărirea ulterioară, chiar și în extras, precum și redarea imaginilor, fie acestea și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Limitarea responsabilității

Toate informațiile tehnice, datele și indicațiile de conectare și operare din aceste instrucțiuni de utilizare corespund stadiului tehnic din momentul tipăririi, fiind concepute pe baza experienței și cunoștințelor noastre de până acum.

Din specificațiile, imaginile și descrierile din acest manual nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

Producătorul nu răspunde pentru pagubele rezultate în urma nerespectării instrucțiunilor, a utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor operate neautorizate sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități casnice obișnuite și în vederea utilizării în locuințele private pentru:

- tocarea cărnii proaspete;
- prepararea cârnaților în membrană naturală sau artificială;
- prepararea fursecurilor.

Este interzisă utilizarea aparatului pentru prelucrarea alimentelor înghețate sau tari, de exemplu, oase sau nuci, precum și utilizarea în scopuri profesionale.

Furnitura / Descrierea componentelor

Imaginea A:

- ❶ Accesoriu cu forme pentru fursecuri
- ❷ Presator
- ❸ Vas de umplut
- ❹ Bloc motor
- ❺ Unitatea de tocat metalică
- ❻ Melc de transport
- ❼ Arc
- ❽ Cușit stea
- ❾ Disc perforat cu găuri mari și mici
- ❿ Inel de închidere
- ⓫ Tub pentru cârnați
- ⓬ Disc pentru cârnați
- ⓭ Accesoriu pentru kibbe

Imaginea B:

- ⓮ Buton de blocare

Imaginea C:

- ⓯ Tasta „I”
- ⓰ Tasta „O”
- ⓱ Tasta „<”

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consum de putere	250 - 350 W
Clasa de protecție	II/ □
Timpul de operare continuă	15 minute

Timpul de operare continuă

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După trecerea timpului de funcționare continuă, aparatul trebuie oprit până la răcirea motorului.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Asigurați-vă că nu va fi deteriorat cablul de alimentare. Țineți-l la depărtare de zonele fierbinți și ghidați-l astfel încât să nu poată fi blocat.
- ▶ Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, adresați-vă unui specialist autorizat pentru înlocuirea acestora, pentru a evita periclitările.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și doar în interiorul casei.



Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alte lichide! În caz contrar există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel descris aici. Există pericol considerabil de accidentare, dacă, în caz de funcționare eronată, se scot din funcțiune dispozitivele de siguranță ale aparatului!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în deschizăturile din aparat. Nu introduceți niciodată niciun fel de obiecte în aceste deschizături – cu excepția presei aferente respectivului accesoriu al mașinii și a alimentelor pe care doriți să le procesați. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- ▶ Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau demonta accesoriile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă faceți pauză în timpul utilizării, scoateți totdeauna ștecărul din priză, pentru a evita pornirea accidentală.
- ▶ Utilizați numai componentele originale pentru acest aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără alimente. Acest lucru ar putea deteriora iremediabil aparatul.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Atenție: cuțitul tip cruce este foarte ascuțit! Procedați întotdeauna cu atenție atunci când manipulați și curățați aparatul.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele legate de acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

Montarea / demontarea

RO

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Toate accesoriile sunt tratate cu o peliculă fină de ulei, pentru a le proteja contra coroziunii. Astfel, înainte de prima utilizare spălați bine toate componentele, în modul descris în secțiunea „Curățarea”. Apoi, frecați toate componentele metalice cu puțin ulei alimentar.

Asamblarea mașinii de tocat carne

Deschideți pagina extensibilă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de montare.

- 1) Introduceți melcul de transport **6** în unitatea de tocat **5**.
- 2) Așezați arcul **7** pe melcul de transport **6**.
- 3) Apoi, așezați cuțitul stea **8** astfel încât partea ascuțită să fie orientată invers față de arc **7**. Aveți grijă ca decupajul rectangular al cuțitului stea **8** să fie poziționat corect pe axul rectangular.



⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **8** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Aparatul va fi deteriorat dacă cuțitul stea **8** este așezat invers!
- 4) Selectați discul perforat **9**/disc pentru cârnați **12** dorit.

- 5) Introduceți discul perforat 9 selectat în unitatea de tocat 5 astfel încât elementele de fixare din discul perforat 9 să fie poziționate pe decupajele din unitatea de tocat 5.
- 6) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți cu mâna cercul de închidere 10.
- 7) Mecanismul de tocat 5 montată este conectată la blocul motor 4 prin fixare în baionetă:
 - Introduceți unitatea de tocat 5 în blocul motor 4, astfel încât săgeata de pe unitatea de tocat 5 să se alinieze cu simbolul  de pe blocul motor 4. Butonul de blocare 14 se apasă în interior. (Fig. B).
 - Apăsăți ușor în interior unitatea de tocat 5 și concomitent rotiți tubul de umplere din unitatea de tocat 5 în poziția de mijloc (Fig. B), astfel încât săgeata de pe tub să fie orientată spre simbolul . Când unitatea de tocat 5 se fixează în loc butonul de blocare 14 sare afară.
 - La final, așezați tava de umplere 3 deasupra tubului de alimentare.
 - Pentru demontare, apăsați butonul de blocare 14 și rotiți tubul de alimentare înapoi spre dreapta (Fig. B) . Apoi, unitatea de tocat 5 poate fi scoasă din blocul motor.

Montarea tubului pentru cârnați

Deschideți foia pliantă - acolo veți găsi imaginea pentru ordinea de montare.

- 1) Demontați unitatea de tocat 5 astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați toate piesele montate la/în unitatea de tocat 5 și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți din nou melcul de transport 6, arcul 7 și cuțitul stea 8 în unitatea de tocat 5.
- 5) Introduceți discul pentru cârnați 12 astfel încât elementele de fixare de pe discul pentru cârnați 12 să fie poziționate pe decupajele din unitatea de tocat 5.
- 6) Așezați apoi tubul pentru cârnați 11 în fața discului pentru cârnați 12.
- 7) Înșurubați cu mâna cercul de închidere 10.
- 8) Montați unitatea de tocat 5 astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.

Montarea accesoriului pentru kibbe

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de montare.

- 1) Demontați unitatea de tocat **5** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați accesoriile eventual montate și curățați unitatea de tocat **5**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru kibbe **13**, nu este necesar cuțitul stelat **8** cu arc **7**! Demontați-le pe amândoi din unitatea de tocat **5**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți cele două componente de plastic ale accesoriului pentru kibbe **13** astfel încât elementele de fixare din cercul de jos al accesoriului pentru kibbe **13** să fie poziționate în decupajele din unitatea de tocat **5**.
- 5) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți din nou cu mâna cercul de închidere **10**.
- 6) Montați mecanismul de tocat **5** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.

Montarea accesoriului pentru fursecuri

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi imaginea pentru ordinea de montare.

- 1) Demontați mecanismul de tocat **5** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați accesoriile eventual montate și curățați mecanismul de tocat **5**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru fursecuri **1**, nu este necesar cuțitul stea **8** cu arc **7**! Demontați-le pe amândouă din mecanismul de tocat **5**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Trageți afară accesoriul cu forme **1** din accesoriul pentru fursecuri **1**.
- 5) Așezați mai întâi discul de plastic, apoi discul metalic al accesoriului pentru fursecuri **1** în unitatea de tocat **5** (consultați pagina pliantă). Introduceți accesoriul pentru fursecuri **1** astfel încât elementele de fixare de pe accesoriul pentru fursecuri **1** să fie poziționate pe decupajele din unitatea de tocat **5**.
- 6) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți cu mâna cercul de închidere **10**.

- 7) Introduceți din nou accesoriul cu formă ❶ în fața accesoriului pentru fursecuri ❶. Asigurați-vă că mânerul accesoriului cu formă ❶ este orientat în partea opusă aparatului. Altfel, nu veți putea utiliza forma care se găsește chiar lângă mâner.
- 8) Montați unitatea de tocat ❺ astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 9) Pentru demontare, mai întâi trebuie să trageți afară accesoriul cu formă ❶ înainte de a desface cercul de închidere ❿ și de a putea demonta accesoriul pentru fursecuri ❶.

Operarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor ❹ – aceasta nu conține niciun element de comandă. Dacă se deschide carcasa, se pierde garanția. Dacă carcasa este deschisă, există pericol de moarte prin electrocutare.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Este interzisă funcționarea mașinii de tocat mai mult de 15 minute o dată. După 15 minute de utilizare, lăsați mașina oprită cca 30 de minute, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Nu apăsați niciodată tastele „I” sau „<” în cazul în care schimbați sensul de funcționare, atât timp cât motorul aparatului nu s-a oprit complet. Motorul se poate deteriora.

Operarea aparatului

După ce ați montat accesoriile dorite:

- 1) Așezați aparatul astfel încât să se afle într-o poziție absolut stabilă, de așa manieră încât să nu cadă de pe masă (de exemplu, din cauza vibrațiilor sau împiedicării de cablul de alimentare) sau să ajungă în apropierea apei. Clătinările sunt inevitabile în timpul funcționării.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu încercați niciodată să prindeți aparatul conectat sau în funcțiune, dacă se prăbușește sau cade în apă – sau în alte situații de urgență similare! În caz de urgență, scoateți imediat ștecărul din priză! În caz contrar, există pericol ridicat de rănire sau de moarte!
- 2) Așezați alimentele pe care doriți să le procesați în tava de umplere ❸ și așezați un vas în fața gurii de ieșire.

- 3) Apăsăți mai întâi tasta „0” **16**, pentru a vă asigura că aparatul este încă oprit. Altfel, există pericolul ca aparatul să pornească în mod involuntar, când ștecărul este introdus în priză.
- 4) Introduceți apoi ștecărul în priză.
- 5) Apăsăți tasta „I” **15** pentru a porni aparatul.

⚠️ AVERTIZARE: PERICOL DE RĂNIRE!

- Apăsăți alimentele numai cu presatorul **2** în tubul de alimentare – nu folosiți niciodată degetele, furculițe, o coadă de lingură sau alte obiecte similare. Pericol considerabil de rănire; aparatul poate fi deteriorat.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu apăsați niciodată așa de tare încât motorul să încetinească audibil. Altfel, aparatul va fi suprasolicitat și se poate deteriora.

Prepararea cârni

- 1) Introduceți numai bucăți de carne de dimensiuni adecvate pentru tubul de alimentare. Eventual, tăiați carnea în prealabil cu cuțitul. Asigurați-vă că bucățile de carne nu conțin oase sau zgârciuri.

⚠️ AVERTIZARE!

- Carnea tocată este un mediu favorabil pentru formarea germenilor. De aceea, asigurați condiții igienice adecvate atunci când tocați carne. În caz contrar, pot apărea probleme de sănătate.

- 2) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Carnea”, puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Prepararea cârnaților

- 1) Tocați carnea de două ori cu mașina de tocat, înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru umplerea cârnaților, adăugați în carne bucăți de ceapă tăiate mic și alte ingrediente din rețeta dumneavoastră și frământați bine compoziția. Puneți-o apoi în frigider pentru 30 de minute înainte de a o procesa mai departe.
- 3) Trageți membrana pentru cârnați (membrană naturală sau artificială) pe tubul pentru cârnați **1** și înnoțați capătul. Pentru 1 kg de compoziție, calculați o lungime de cca 1,60 m de membrană.

SFAT

Înainte de utilizare, introduceți membrana naturală pentru cca 3 ore în apă caldă și întindeți-o înainte de a o pune pe tub. Astfel, membrana naturală devine din nou elastică. Membranele naturale pot fi cumpărate din magazinele de carne din apropierea abatoarelor sau de la măcelar.

- 4) Compoziția pentru cârnați este presată în membrană cu ajutorul tubului pentru cârnați **11**. Când ați obținut lungimea dorită, opriți aparatul, presați capătul cârnatului și rotiți cârnațul pe axa verticală.

SFAT

La fierbere sau congelare cârnații își măresc volumul. De aceea, nu umpleți membrana prea mult, deoarece ar putea plesni.

- 5) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Cârnați” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Utilizarea accesoriului pentru kibbe

Cu accesoriul pentru kibbe **13** din alimentele conservate puteți obține role goale de carne sau legume, pe care le puteți umple după preferințe.

- 1) Tocați mai întâi carnea de două ori cu mașina, înainte de a o presa prin accesoriul pentru kibbe **13**.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Accesoriul pentru kibbe” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Prepararea fursecurilor

După ce ați preparat aluatul de fursecuri și după montarea accesoriului pentru fursecuri **1**:

- 1) Pregătiți o tavă cu hârtie pentru copt și așezați-o în fața gurii de ieșire din partea din față a aparatului.
- 2) Apăsați uniform aluat în unitatea de tocare **5** – melcul de transport **6** împinge aluatul prin formele de pe accesoriul cu forme montat în accesoriul pentru fursecuri **1**.
- 3) Când fursecul are lungimea dorită, opriți aparatul și rupeți aluatul de la gura de ieșire. Așezați fursecul în tavă.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Fursecuri” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

În caz de defecțiune

Dacă mecanismul de antrenare este blocat din cauza alimentelor adunate:

- Apăsăți tasta „0” **16** pentru a opri mașina.
- Țineți apăsată tasta „<” **17**. Mecanismul de antrenare funcționează acum în sens invers. Astfel, puteți transporta invers alimentele, pentru a debloca mecanismul de antrenare.
- După deblocarea mecanismului de antrenare, eliberați tasta „<” **17**.
- Apăsăți tasta „I” **15** pentru a porni mașina de tocat.
- Dacă mecanismul de antrenare nu a fost deblocat, curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea”.

Dacă motorul se oprește brusc, este posibil să se fi declanșat siguranța internă contra suprasolicitării. Aceasta are scopul de a proteja motorul.

- Opriți aparatul și așteptați cca 30 de minute să se răcească înainte de a-l utiliza.
- Dacă acest lucru nu are niciun efect, mai așteptați încă 15 minute.
- Dacă și după trecerea acestui timp nu obțineți niciun rezultat, acest lucru înseamnă că aparatul s-a defectat. În acest caz, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Când cablul de alimentare este defect sau dacă se observă deteriorări ale componentelor aparatului:

- Opriți imediat aparatul prin apăsarea tastei „0”!
- Dacă acest lucru nu este posibil fără pericole, scoateți ștecărul din priză.
- Aceste defecte trebuie remediate de către serviciul clienți, înainte de a reutiliza aparatul.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză. Astfel, preveniți pericolele de accidentare din cauza pornirii neașteptate, involuntare și a electrocutării.

Curățarea blocului motor

- Curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu un prosop ușor umed. Înainte de o nouă utilizare aparatul trebuie să fie complet uscat.



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alte lichide! Altfel, există pericol de moarte prin electrocutare, dacă se infiltrează apă la conductorii electrici.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați detergenți, soluții abrazive sau dizolvanți. Acestea pot deteriora aparatul, iar resturile pot intra în contact cu alimentele.

Curățarea accesoriilor

INDICAȚIE

- Nu spălați accesoriile în mașina de spălat vase! Acest lucru deteriorează accesoriile!

- Curățați accesoriile care intră în contact cu alimentele ...
 - numai cu mâna, acestea nu sunt rezistente la spălările în mașina de spălat vase;
 - cu apă caldă și cu detergent de vase.



AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **8** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!
- Înainte de a reutiliza aparatul, uscați bine toate componentele.

INDICAȚIE

- După fiecare curățare, frecați din nou componentele metalice cu ulei alimentar! În caz contrar, componentele metalice se pot decolora

Păstrarea

- Introduceți cablul de alimentare (fără ștecăr) în locașul pentru cablu de sub aparat. Astfel îl protejați contra deteriorărilor..
- Depozitați aparatul într-un loc uscat.
- După uscare, tratați accesoriile metalice cu un strat subțire de ulei alimentar – dacă nu utilizați imediat aparatul. Astfel, obțineți o protecție adecvată contra coroziunii.
- Depozitați aparatul într-un loc inaccesibil copiilor și persoanelor care necesită supraveghere. Aceștia nu apreciază totdeauna corect riscurile manipulării aparatelor electrice.

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În cazul reparațiilor din perioada de garanție, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

INDICAȚIE

- Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumulatori.

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt restrânse prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 103776

Acces linie telefonică directă: De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Importator

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

RO

Rețete

Kibbe

Ingrediente pentru înveliș

450 g de carne de oaie, vițel sau vită

150 g de făină

1 linguriță de piment (ienibahar)

1 linguriță de nucșoară

1 vârf de praf de chili

1 vârf de piper

Ingrediente pentru umplutură

700 g de carne de oaie

1 1/2 linguri de ulei de măsline

1 1/2 linguri de ceapă tocată mărunt

1/2 linguriță de piment (ienibahar)

1/2 linguriță de sare

1 1/2 linguri de făină

Tocați carnea pentru înveliș de două ori în mașina de tocat carne (mai întâi cu discul cu găuri mari apoi cu discul cu găuri mici ⑨) și amestecați-o cu ingredientele. Compoziția obținută se toacă apoi de două ori prin mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat ⑨ cu accesoriul pentru kibbe ⑬ (a se consulta capitolul „Montarea accesoriului pentru kibbe”).

Formați învelișul pentru kibbe cu ajutorul accesoriului pentru kibbe ⑬ și păstrați forma.

Umplerea:

Tocați carnea de două ori cu mașina de tocat carne (mai întâi cu discul cu găuri mari apoi cu discul cu găuri mici ⑨). Prăjiți ceapa și amestecați-o cu carnea și cu restul ingredientelor. Umpleți kibbele și prăjiți-le.

Umpluturi alternative:

250 g de broccoli rumeniți
sau 250 g de dovlecei rumeniți
sau 250 g de orez fiert

Cârnați proaspeți

Ingrediente:

300 g de carne de vită slabă
500 g de carne de porc slabă
200 g de șuncă
20 g de sare
1/2 linguri de piper alb măcinat
1 linguriță de chimion
1/2 lingurițe de nucșoară

Tocați carnea de vită, carnea de porc și șunca de două ori cu mașina de tocat carne.

Adăugați condimente și sare și frământați 5 minute.

Puneți apoi compoziția în frigider pentru 30 de minute. Umpleți compoziția conform instrucțiunilor (a se consulta capitolul „Prepararea cârnaților”) și rotiți membrana după fiecare 25 cm.

Consumați cârnațul prăjit în aceeași zi.

Biscuiți sprîțați

Ingrediente:

500 g unt

500 g zahăr

2 - 3 plicuri zahăr vanilat

1 plic budincă de vanilie

1/4 linguriță sare

1 ou

4 gălbenușuri

800 g de făină (tip 405)

2 lingurițe praf de copt

200 g migdale măcinate (curățate de coajă)

coaja rasă de la o lămâie

Bateți untul până devine spumos. Adăugați treptat restul ingredientelor și frământați bine aluatul. Aluatul preparat se acoperă și se lasă la frigider cca 12 ore (de exemplu peste noapte). Apoi treceți-l prin mașina de tocat la care ați montat accesoriul pentru fursecuri **1**. Așezați biscuiții într-o tavă cu hârtie de copt. Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 180 °C timp de cca 10-15 minute.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Urheberrecht	38
Haftungsbeschränkung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang / Teilebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Zusammenbauen / Zerlegen	42
Fleischwolf zusammenbauen	42
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	43
Kubbe-Aufsatz montieren	44
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	44
Bedienen	45
Das Gerät bedienen	45
Fleisch verarbeiten	46
Wurst verarbeiten	46
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	47
Spritzgebäck herstellen	47
Im Fehlerfall	48
Reinigen	48
Motorblock reinigen	48
Zubehörteile reinigen	49
Aufbewahren	49
Entsorgung	50
Garantie und Service	50
Importeur	51
Rezepte	51
Kubbe	51
Frische Rostbratwurst	52
Spritzgebäck	53

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 ausschließlich 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 Motorblock
- ❺ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❻ Transportschnecke
- ❼ Feder
- ❽ Kreuzmesser
- ❾ grobe und feine Lochscheibe
- ❿ Verschlussring
- ⓫ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓬ Wurstscheibe
- ⓭ Kubbe-Aufsatz

DE
AT
CH

Abbildung B:

- ⓮ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ⓯ Taste „I“
- ⓰ Taste „0“
- ⓱ Taste „<“

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II / 
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNING!

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgend-welche 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.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original- Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

- 1) Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- 2) Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- 3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **7** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **8** korrekt auf der eckigen Achse liegt.



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **8** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **8** anders herum eingesetzt wird!

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **9** / Wurstscheibe **12**.

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ⑨ so in den Fleischwolfvorsatz ⑤ ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe ⑨ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑤ liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑩ handfest auf.
- 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ⑤ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ④ verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ in den Motorblock ④, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz ⑤ am Symbol ① am Motorblock ④ liegt. Der Verriegelungsknopf ⑭ drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ⑤ in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol ① zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ⑤ einrastet, springt der Verriegelungsknopf ⑭ heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ③ oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf ⑭ und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) ①. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ heraus ziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz ⑤ montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke ⑥, die Feder ⑦ und das Kreuzmesser ⑧ wieder in den Fleischwolfvorsatz ⑤ ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe ⑫ so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe ⑫ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑤ liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑪ vor die Wurstscheibe ⑫.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring ⑩ handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kubbe-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

HINWEIS

► Für den Kubbe-Aufsatz **13** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes **13** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kubbe-Aufsatzes **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** 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 **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** 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 **5** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** 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 **5** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **10** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – 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“ oder „<“ 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“ **16**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. 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“ **15**, 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 Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz **11** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm 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 **11** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz **13** 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 Kubbe-Aufsatz **13** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-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 **5** – die Transportschnecke **6** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes **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“ **16**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **17** 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 „<“ **17** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **15**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **16** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.


STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock 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.

DE
AT
CH

Zubehörteile reinigen

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehörteilen!
- Reinigen Sie die Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, ...
 - nur von Hand, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.


WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser ❸ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. 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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@idl.de

IAN 103776

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 103776

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 103776

DE
AT
CH**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)**Importeur**

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com**Rezepte****Kubbe**

Zutaten für die Hülle

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

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑨ gegen den Kubbe-Aufsatz ⑬ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz ⑬ formen und anfrieren.

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten 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 (Typ 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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Stand der Informationen:

10 / 2014 · Ident.-No.: SFW350C1-092014-1

IAN 103776

