

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINCER SFW 350 C1

(GB)

MINCER

Operating instructions

(HU)

HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(SK)

MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

(PL)

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

Instrukcja obsługi

(CZ)

MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

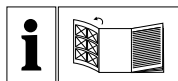
(CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 270744

(PL) (HU) (CZ) (SK)



(GB)

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

(PL)

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

(HU)

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

(CZ)

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

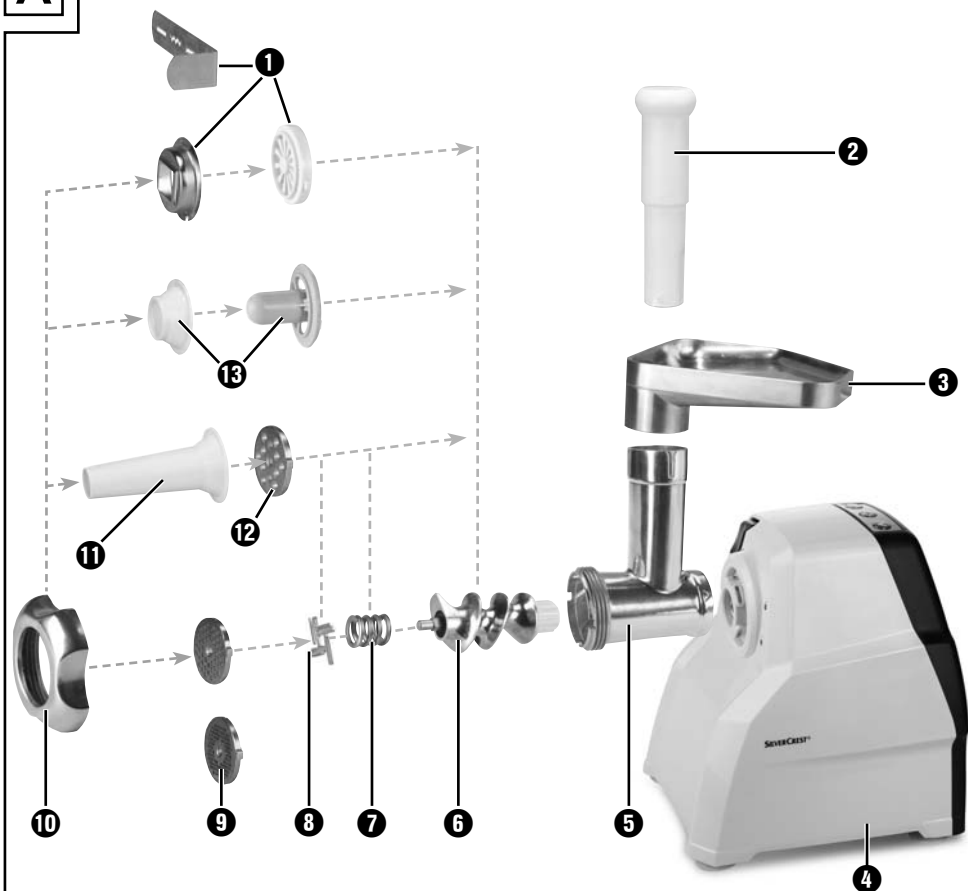
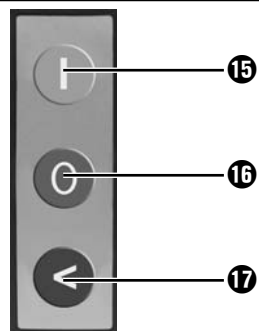
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
HU	Használati utasítás	Oldal	37
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
SK	Návod na obsluhu	Strana	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

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 "I" button
- ⓰ "0" button
- ⓱ "<" button

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" ❶ or "<" ❷, 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.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompermass@lidl.co.uk

IAN 270744

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 13 (see chapter “Assembling the kubbe attachment”).

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment 13 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.

Spis treści

Wprowadzenie	20
Prawo autorskie	20
Ograniczenie od odpowiedzialności	20
Użycie zgodne z przeznaczeniem	20
Zakres dostawy / Opis części	21
Dane techniczne	21
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	22
Składanie / Rozkładanie maszyny	24
Składanie maszyny	24
Zakładanie nasadki do kielbas	25
Zakładanie nasadki do pasztecików	26
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	26
Obsługa	27
Obsługa urządzenia	27
Przerabianie mięsa	28
Przerabianie kielbas	28
Zastosowanie nasadki do pasztecików	29
Wyrób ciastek kruchych	29
Postępowanie w przypadku usterki	30
Czyszczenie	30
Czyszczenie bloku silnika	30
Czyszczenie akcesoriów	31
Przechowywanie	31
Utylizacja	32
Gwarancja i serwis	32
Importer	33
Przepisy	33
Paszteciki	33
Świeża kielbaska grillowa	34
Ciastka kruche	35

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

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

Ograniczenie od odpowiedzialności

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

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

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

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

Ilustracja B:

- ⓮ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ⓯ Przycisk „I”
- ⓰ Przycisk „0”
- ⓱ Przycisk „<”

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	250 - 350 W
Klasa ochrony	II / 
Czas pracy	15 minut

Czas pracy

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

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

OSTRZEŻENIE!

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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

Składanie / Rozkładanie maszynki

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Składanie maszynki

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Włóż ślimak **6** do nasadki **5**.
- 2) Włóż sprężynę **7** do ślimaka **6**.
- 3) Następnie nóż krzyżowy **8** załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny **7**. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **8** było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- Nóż krzyżowy **8** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Włożenie noża **8** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- 4) Wybierz właściwą tarczę otworami **9** / nasadka do pasztecików **12**.

- 5) Wybrany nóż tarczowy 9 załóż w metalowej nasadce 5 w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym 9 weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce 5.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający 10.
- 7) Zmontowana nasadka 5 jest połączona z blokiem silnika 4 za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę 5 do bloku silnika 4 tak, by strzałka w nasadce 5 znajdowała się przy symbolu  na bloku silnika 4. Przycisk blokujący 14 zostaje wciśnięty do środka (Rys. B).
 - Lekko wciśnij nasadkę maszyny 5 obracając przy tym za lejek w nasadce 5 w położenie środkowe (Rys. B) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu . Gdy nasadka maszyny 5 zatrzaśnie się, przycisk blokujący 14 odskakuje.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania 3.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący 14 i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszyny 5.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny 5, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce 5 i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy 6, sprężynę 7 i nóż krzyżowy 8 umieść ponownie w metalowej nasadce 5.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas 12 załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas 12 weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce 5.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas 11 przed nożem tarczowym do kielbas 12.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający 10.
- 8) Zamontuj nasadkę maszyny 5 jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny **5**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **5**.

WSKAZÓWKA

- Do nasadki do pasztecików **13** nie będzie potrzebny nóż **8** ze sprężyną **7**! Oba elementy wyjąć z nasadki maszyny **5**.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **13** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **13** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **5**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **10**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszyny **5** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny **5**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **5**.

WSKAZÓWKA

- Do nasadki do ciasteczek **1** nie będzie potrzebny nóż **8** ze sprężyną **7**! Oba elementy wyjąć z nasadki maszyny **5**.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszyny **5** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **5**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **10**.

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

Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu połączonych nasadek:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

- 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” **16**, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
- 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
- 5) Naciśnij przycisk „I” **15**, by włączyć urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ścisłe przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Mięsa”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przerabianie kielbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kielbasy, do mielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Nacignij osłonkę do kielbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kielbas **11** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

PORADA

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

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do ostonki przez nasadkę do kielbas **11**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kielbasa rozszerza się. Dlatego nie napętlaj ostonki nadmiernie, aby kielbasa nie pękła.

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **13** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napętląć dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **13** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Wyrób ciastek kruchych

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

- 1) Wyłóż matą blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny **5** – ślimak **6** będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek **1**.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Postępowanie w przypadku usterki

Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

- Naciśnij przycisk „0” **16**, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „<” **17**. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk „<” **17**.
- Naciśnij przycisk „I” **15**, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

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

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

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

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk „0” **16**!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciu urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

Czyszczenie bloku silnika

- Oczyścić powierzchnie zewnętrzne i kabel sieciowy lekko wilgotną ściereczką do mycia. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Czyszczenie akcesoriów

WSKAZÓWKA

- ▶ Akcesoriów nie wolno myć w zmywarce do naczyń! Prowadzi to do ich uszkodzenia!
- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić, ...
 - tylko ręcznie - elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
 - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

**OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Nóż krzyżowy ❸ jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciu urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

- Kabel zasilający (bez wtyczki) należy wsunąć do schowka w spodzie urządzenia. W ten sposób będzie on zabezpieczony przed uszkodzeniem.
- Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszyny na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cienką warstwą oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Należy zachować paragon kasowy jako potwierdzenie zakupu. W przypadku napraw na gwarancji skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpłatne przesłanie towaru.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 270744

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00
czasu środkowoeuropejskiego

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

Paszteciki

Składniki na pasztecik

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muskatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

700 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw z założonym sitkiem z dużymi otworami, a następnie z sitkiem z małymi otworami ❹) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka ❹ założyć nasadkę do pasztecików ❸ (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do pasztecików ❸ przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (najpierw z założonym sitkiem z dużymi, a następnie z małymi otworami ❹).

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

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

300 g chudego mięsa wołowego

500 g chudego mięsa wieprzowego

200 g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

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

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

500 g masła

500 g cukru

2 - 3 opakowania cukru waniliowego

1 opakowanie budyniu waniliowego

1/4 łyżeczki soli

1 jajko

4 żółtka

800 g mąki (typ 405)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g mielonych migdałów (blanszowanych)

starta skórka z jednej cytryny

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

Tartalomjegyzék

Bevezető	38
Szerzői jogvédelem	38
A jótállás korlátozása	38
Rendeltetésszerű használat	38
A csomag tartalma / Tartozékok leírása	39
Műszaki adatok	39
Biztonsági utasítások	40
Összeszerelés/Szétszerelés	42
A húsdaráló összeszerelése	42
A kolbásztöltő feltét rászerelése	43
A kibbeh-készítő rátét felszerelése	44
A darálás keksz rátét szerelése	44
Működtetés	45
A készülék kezelése	45
Hús feldolgozása	46
Kolbász feldolgozása	46
A kibbeh-töltővel történő munka	47
Darálás keksz készítése	47
Hiba esetén	48
Tisztítás	48
A motorblokk tisztítása	48
A tartozékok tisztítása	49
Tárolás	49
Ártalmatlanítás	50
Garancia és szervíz	50
Gyártja	51
Receptek	51
Kibbeh	51
Friss grillkolbász	52
Darálás keksz	53

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnyomás még kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A jótállás korlátozása

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

A leírás adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igényt nem szabad levezetni.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, rendeltetésével ellentétes használatból, szakszerűtlen javítási munkából, engedély nélkül elvégzett módosításból vagy a nem engedélyezett pótalkatrészekből eredő károkért.

Rendeltetésszerű használat

Ezt a készüléket kizárólag élelmiszerek háztartásokban szokásos mennyiségének otthoni feldolgozására alakították ki:

- friss hús darálására,
- kolbászkészítésre állati eredetű bélben vagy műbélben,
- darálás keksz készítésére

A készülék nem való fagyasztott vagy egyéb kemény élelmiszer, pl. csont vagy csonthéjas gyümölcsök feldolgozására, valamint kereskedelmi és ipari célokra.

A csomag tartalma / Tartozékok leírása

„A” ábra:

- ❶ darálós keksz tartozék mintacsíkokkal
- ❷ tömködő
- ❸ töltőtál
- ❹ motorblokk
- ❺ fém húsdaráló előtét
- ❻ továbbító csiga
- ❼ rugó
- ❽ csillagkés
- ❾ nagy és finom lyuktárcsa
- ❿ zárógyűrű
- ⓫ kolbásztöltő rátét
- ⓫ kolbásztárcsa
- ⓫ kibbeh tartozék

„B” ábra:

- ❿ reteszelő-gomb

„C” ábra:

- ⓫ „I” gomb
- ⓫ „0” gomb
- ⓫ „<” gomb

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	250 - 350 W
Védelmi osztály	II / 
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

Rövid üzemeltetési idő

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

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt ne sértse meg. Tartsa távol forró felszínektől, és vezess úgy, hogy ne csípődhessen be.
- ▶ A sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót a veszély elkerülése érdekében azonnal cseréltesse ki szakemberrel.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségben használja, a szabadban ne.



A motorblokkot soha ne tegye vízbe vagy más folyadékba! Egyébként elektromos ütés miatti életveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Soha ne használja a berendezést a leírttól eltérő más célokra! Fokozott balesetveszély áll fenn, ha hibás kezelés miatt a a készülék védőberendezését kikapcsolja!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon a berendezés nyílásaihoz. Soha ne tegyen bele semmit – az adott tartozékhoz tartozó töltő és a feldolgozandó élelmiszer kivételével. Egyébként jelentős balesetveszély állhat fenn!
- ▶ Húzza ki a csatlakozódugót a dugaszoló aljzatból, mielőtt kellékeket helyezne fel vagy húzna ki.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha üzembeszállapotban van. Használat után vagy munkaszünetekben a csatlakozódugót a konnektorból, hogy elkerülje a készülék tévedésből történő bekapcsolását.
- ▶ A készülékhez csak az eredeti alkatrészeket használja. Előfordulhat, hogy más alkatrészek nem elég biztonságosak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket ne üzemeltesse üres állapotban. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Ne használja a készüléket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérő célra.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Összeszerelés/Szétszerelés

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Néhány alkatrész vékony olajréteggel van beborítva, hogy védje a korrózió ellen. Gondosan tisztítson meg valamennyi alkatrészt az első használat előtt a „Tisztítás” részben található részletes leírás szerint. Utána valamennyi fém alkatrészt dörzsöljön be étolajjal.

A húsdaráló összeszerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- 1) Helyezze a továbbító csigát **6** a húsdaráló előtétbe **5**.
- 2) Dugja a rugót **7** a továbbító csigára **6**.
- 3) Ezután úgy helyezze be a csillagkést **8**, hogy az kést tartalmazó oldala a rugótól **7** elfele mutasson. Ügyeljen arra, hogy a csillagkés **8** szögletes mélyedése helyesen illeszkedjen a szögletes tengelyen.



⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A csillagkés **8** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- A készülék megsérül, ha fordítva helyezzük be a csillagkést **8**.

- 4) Válasszuk ki a megfelelő lyuktarcsát **9**/kolbásztárcsa **12**.

- 5) Úgy helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **9** a fém húsdaráló előtétjébe **5**, hogy a lyuktárcsán **9** lévő rögzítők a fém húsdaráló előtétjének **5** mélyedésében legyenek.
- 6) Ha minden a megfelelő helyen van, csavarja fel szorosan kézzel a zárógyűrűt **10**.
- 7) A készre szerelt húsdaráló előtétet **5** a bajonett zár fölött kell a hengerblokkal **4** összeilleszteni:
 - Dugja a húsdaráló előtétet **5** a hengerblokkra **4**, hogy a húsdaráló előtéten **5** lévő nyíl a hengerblokken **4** lévő jelre  mutasson. A zárógomb benyomódik **14** (B ábra).
 - Enyhén nyomja be a húsdaráló előtétjét **5** és közben fordítsa el a húsdaráló előtétjén **5** lévő betöltő mélyedést középpállásba (B ábra), hogy a betöltő mélyedésen lévő nyíl a jelre  mutasson. Ha beakad a helyére a húsdaráló előtét **5**, a záróretesz gombja **14** kiugrik.
 - Helyezze végül a betöltő tálat **3** a betöltő nyílás tetejére.
 - Ha le akarja venni, nyomja meg a reteszelő gombot **14** és fordítsa el a betöltő mélyedést megint jobbra (B ábra) . Ezután újra ki lehet húzni a húsdaráló előtétet **5**.

A kolbásztöltő feltét rászzerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- 1) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján vegye le a húsdaráló előtétet **5**.
- 2) A fém húsdaráló előtét **5**-re, ill. abba szerelt összes elemet szedje szét és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje le az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be újra a továbbító csigát **6**, a rugót **7** és a csillagkést **8** ismét a fém húsdaráló előtét **5**-be.
- 5) Úgy helyezze be a kolbásztöltő tárcsát **12**, hogy a kolbásztöltő tárcsán **12** lévő rögzítők a fém húsdaráló előtét **5** mélyedésében legyenek.
- 6) Ezután helyezze be a kolbásztöltő tartozékot **11** a kolbásztöltő tárcsa **12** elé.
- 7) Csavarja rá szorosan kézzel a zárógyűrűt **10**.
- 8) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján szerelje fel a húsdaráló előtétet **5**.

A kibbeh-készítő rátét felszerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- 1) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján vegye le a húsdaráló előtétet **5**.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet **5**.

TUDNIVALÓ

- A kibbeh tartozékhoz **13** nincsen szükség a rugós **7** csillagkésre **8**!
Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló előtétből **5**.

- 3) Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- 4) Úgy helyezze be a kibbeh tartozék **13** mindkét műanyag elemét, hogy a kibbeh tartozék **13** alsó gyűrűjének rögzítői a fém húsdaráló előtétjének **5** mélyedésében legyenek.
- 5) Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel ismét a zárógyűrűt szorosra **10** kézzel.
- 6) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján szerelje fel a húsdaráló előtétet **5**.

A darálós keksz rátét szerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- 1) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján vegye le a húsdaráló előtétet **5**.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet **5**.

TUDNIVALÓ

- A darálós keksz tartozékhoz **1** nincsen szükség a rugós **7** csillagkésre **8**!
Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló előtétből **5**.

- 3) Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- 4) Húzza le a mintacsíkot **1** a darálós keksz készítő rátétról,
- 5) Először helyezze be a darálós keksz tartozék **1** műanyag-, majd a fémtárcsáját a húsdaráló előtétjébe **5** (lásd a kihajtható oldalon). Úgy helyezze be a darálós keksz tartozékot **1**, hogy a darálós keksz tartozékon **1** lévő rögzítők a fém húsdaráló előtét **5** mélyedésében legyenek.
- 6) Ha minden a megfelelő helyen van, csavarja fel szorosan kézzel a zárógyűrűt **10**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot ❶ elől a darálós keksz tartozékra ❶. Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon ❶ lévő nyél a készüléktől elfele mutasson. Máskülönben a közvetlenül a nyélen található mintát nem lehet beállítani.
- 8) „A húsdaráló összeszerelése” pontban leírtak alapján szerelje fel a húsdaráló előtétet ❸.
- 9) Ha le szeretné venni, először megint a mintacsíkot ❶ kell levenni, mielőtt lecsavarná a zárógóyút ❷ és újra kivenné a darálós keksz tartozékot ❶.

Működtetés

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha ne nyissa ki a hengerblokk ❹ burkolatát – nincsenek benne keze-lőelemek. A garancia érvényét veszti, ha felnyitja a burkolatot! Nyitott burkolatnál elektromos ütés általi életveszély áll fenn.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Ne használja tovább egyszerre a készüléket 15 percnél. Ezután hagyja a készüléket kb. 30 percre kikapcsolva, hogy elkerülje a túlhevülést.
- Ha megváltoztatja a darálás irányát, soha ne nyomja meg a „I” ❶ vagy „<” ❷ gombot, amíg a készülék motorja teljesen meg nem állt. A motor megsérülhet.

A készülék kezelése

Ha a kívánt rátéteket felszerelte:

- 1) Úgy állítsa fel a készüléket, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetben (pl. vibráció vagy a hálózati kábelben való beakadás miatt) boruljon le az asztalról vagy essen vízbe. A készülék rázkódása üzem közben elkerülhetetlen.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha ne nyúljon egy lezárt vagy akár működő készülék után, ha ledőlne vagy vízbe esne – vagy egyéb más veszélyes helyzetben! A csatlakozódugót azo-nal húzza ki! Egyébként akut sérülés- és életveszély áll fenn!
- 2) A feldolgozandó élelmiszert tegye a töltőtálba ❸ és állítsa a felfogó tálat előre a kivezető nyílás alá.

- 3) Először nyomja meg a „0” gombot **15**, hogy biztos lehessen abban, hogy a készülék még ki van kapcsolva. Máskülönben fennáll annak a veszélye, hogy a készülék véletlenül bekapcsol, ha a hálózati csatlakozót bedugja a konnektorba.
- 4) Dugja be a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba.
- 5) Nyomja meg a „I” gombot **15**, ha újra be szeretné kapcsolni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszer kizárólag a kerek tömkődővel **2** nyomja a betöltőnyílásba – soha ne kézzel, villával, kanállyal vagy hasonló tárggyal. Fokozott sérülésveszély áll fenn és a készülék is rongálódhat.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne nyomja olyan szorosra, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Egyébként a készüléket túlterheli és kárt tesz benne.

Hús feldolgozása

- 1) Olyan húsdarabokat használjon, melyek gond nélkül beleillenek a betöltő nyílásba. Ha szükséges, vágja fel előre a húst. Figyeljen arra, hogy a hús ne tartalmazzon csontot vagy ínt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A darált hús nagyon hajlamos a csírá sodásra. Ügyeljen arra, hogy a hús feldolgozása jó higiéniai környezetben történjen. Különben kárt szenvedhet az egészsége.
- 2) Ha a hússal kapcsolatos valamennyi tudnivalót elolvasta, „A készülék kezelése” részben leírtak alapján elkezdheti a készülék használatát.

Kolbász feldolgozása

- 1) Először darálja át a húst készter a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készítené belőle.
- 2) A kolbász töltelékéhez tegye hozzá a darált húshoz az apróra vágott hagymát, fűszereket és a recept szerinti többi hozzávalót, majd az egész masszát jól dolgozza össze. Tegye a masszát 30 percre a hűtőszekrénybe, mielőtt tovább dolgozna vele.
- 3) Húzza rá a kolbászbelet (természetes belet vagy műbelet) a kolbásztöltő tartozékra **11** és csomózza be a másik végét. 1 kg töltelékre körülbelül 1,60 m belet számíthat.

TIPP

Előtte tegye az állati eredetű belet körülbelül 3 órára langyos vízbe és csavarja ki, mielőtt feltenné a töltő tartozéokra. Az állati eredetű bél ettől ismét rugalmas lesz. Állati eredetű belet vágóhídnak közelében lévő hentesellátó boltban vagy a hentesnél vehet.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozék **11** a kolbászbélbe nyomja. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja a kolbász a végénél össze és forgassa el néhányszor a hosszanti tengelye körül.

TIPP

A kolbász főzés és sütés közben is. Ne töltse ezért túl, egyébként a kolbász szétpukkanhat kitágul.

- 5) Ha a kolbásszal kapcsolatos valamennyi tudnivalót elolvasta, „A készülék kezelése” részben leírtak alapján elkezdheti a készüléket használni.

A kibbeh-töltővel történő munka

A kibbeh tartozékkal **13** a behelyezett élelmiszerből üreges hús- vagy zöldség-hengereket tud formázni, melyeket ízlés szerint meg tud tölteni.

- 1) A húst először darálja meg kétszer a húsdarálóban, mielőtt betöltené a kibbeh töltőbe **13**.
- 2) Ha a kibbeh töltővel kapcsolatos valamennyi tudnivalót elolvasta, „A készülék kezelése” részben leírtak alapján elkezdheti a készüléket használni.

Darálós keksz készítése

Ha saját recept szerint elkészítette a darálós keksz tésztáját és felszerelte a darálós keksz tartozékot **1**:

- 1) Béleljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és helyezze közvetlenül a készülék elé, a kivezető nyílás alá.
- 2) Nyomjon egyenletesen tésztát a húsdaráló előtétbe **5** – a továbbító csiga **6** ezt átnyomja a darálós keksz tartozék **1** mintacsíkján lévő kiválasztott motívumán.
- 3) Ha a keksz elég hosszú, állítsa meg a készüléket, és törje le a tésztát a kimeneti nyílásnál. Helyezze a kekszet a tepsire.
- 4) Ha a darálós keksz készítésével kapcsolatos valamennyi tudnivalót elolvasta, „A készülék kezelése” részben leírtak alapján elezdheti a készüléket használni.

Hiba esetén

Ha a hajtóművet leblokkolja a felhalmozódott élelmiszer:

- Nyomja meg a „0” gombot **16**, ha meg akarja állítani a húsdarálót.
- Tartsa nyomva a „<” gombot **17**. Most a hajtómű ellentétes irányban fut. Ezzel az élelmiszert egy szakaszon visszafele tudja szállítani, hogy a hajtómű ismét felszabaduljon.
- Ha a meghajtó szabaddá válik, engedje el a „<” gombot **17**.
- Nyomja meg a „I” gombot **15**, ha el akarja indítani a húsdarálót.
- Ha a hajtómű ettől nem szabadulna fel, tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban pontban leírtak szerint.

Ha a motor hirtelen leáll, lehet, hogy a belső túlterhelési biztosíték kioldódott. Ennek az a feladata, hogy megvédje a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt tovább használná.
- Ha ez eredménytelen lenne, várjon még egyszer 15 percig.
- Ha ez alatt az idő alatt sem történik semmi, akkor ez hibára utal. Ebben az esetben forduljon a vevőszolgálathoz.

Ha a hálózati kábel sérültl vagy a készülék alkatrészein láthatóak hibák:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket, nyomja meg a „0” gombot **16**!
- Ha ez nem lehetséges veszélytelenül, húzza ki a csatlakozó dugót.
- Javíttassa meg a meghibásodást a vevőszolgálattal, mielőtt a készüléket tovább használná.

Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Húzza ki először a csatlakozó dugót a konnektorból, mielőtt a készüléket tisztítaná. Ezzel megakadályozhat balesetveszélyt, melyet váratlan véletlen bekapcsolás és elektromos ütés okozhat.

A motorblokk tisztítása

- Enyhén nedves törölruhával tisztítsa meg az összes külső felületet és a hálózati kábelt. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.



ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A motorblokkot soha ne tegye vízbe vagy más folyadékba! Egyébként elektromos ütés miatti életveszély áll fenn, ha nedvesség hatol be az elektromos vezetékbe.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon tisztító, súroló vagy oldószereket. Ez kárt tehet a készülékben és nyomot hagyhat az élelmiszeren.

A tartozékok tisztítása

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne tisztítsa a tartozékokat a mosogatógépben! Ez kárt tehet a tartozékokban!
- Tisztítson meg minden tartozékot, amelyek élelmiszerrel érintkezhetnek, ...
 - csak kézzel, a kellékek nem tisztíthatóak mosogatógépben.
 - forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.



FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A csillagkés **8** nagyon éles! Sérülésveszély!
- Mindent jól szárítsa meg, mielőtt tovább használná a készüléket.

TUDNIVALÓ

- ▶ Minden tisztítás után dörzsölje be újra étolajjal a fém alkatrészeket! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződhetnek!

Tárolás

- Tolja a hálózati vezetékét (csatlakozó nélkül) a készülék alján lévő vezeték-tartóba! Így megvédheti a sérülésektől.
- Tárolja a készüléket száraz helyen.
- Dörzsölje be a fém tartozékokat száradás után vékonyan étolajjal – ha a készüléket nem használja többet. Ezzel megfelelő védelmet nyújt rozsdásodás ellen.
- Gyermektől és felügyeletre szoruló felnőttektől elzárva tárolja a készüléket. Ők ugyanis nem mindig tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek kezeléséből származó lehetséges veszélyeket.

Ártalmatlanítás



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

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopó alkatrészek vagy törékeny részek (pl. izzó vagy kapcsoló) sérülésére.

A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt vagy javított részekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat azonnal kicsomagolás után, vagy legkésőbb 2 nappal a vásárlás dátuma után jelezni kell.

A garanciaidő lejártá után esedékes javítások költségvonatúak.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt vagy javított részekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat azonnal kicsomagolás után, vagy legkésőbb 2 nappal a vásárlás dátuma után jelezni kell.

A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

HU

Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 270744

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptek

Kibbeh

A külső rész hozzávalói

45 dkg sovány birka-, borjú- vagy marhahús

15 dkg liszt

1 tk. szegfűbors

1 tk. szerecsendió

1 csipet chilipor

1 csipet bors

A hústöltelék hozzávalói

70 dkg birkahús

1 1/2 evőkanál olívaolaj

1 1/2 ek. felaprított hagyma

1/2 tk. szegfűbors

1/2 teáskanál só

1 1/2 ek. liszt

A külső részhez kétszer daráljuk le a húst a húsdarálóban (először a nagy- majd a kislyukú lyuktarcsán **9**) és keverjük össze a hozzávalókkal. Ezt a keveréket megint kétszer daráljuk le a húsdarálón. Cseréljük ki a lyuktarcsát **9** a kibbeh-töltő tartozékkal **18** (lásd a „Kibbeh-töltő tartozék felszerelése” című részt).

Alakítsuk ki a kibbeh külső héját a kibbeh töltővel **18** és fagyasszuk meg egy kicsit.

Töltelék:

A húst kétszer daráljuk le a húsdarálón (egyszer a nagy- majd a kislyukú lyuktarcsán **9**).

Pírítuk meg a hagymát, majd keverjük össze a hússal és a többi hozzávalóval. Töltsük meg vele a kibbeh külső részét és süssük ki.

Töltelékváltozatok:

25 dkg párolt brokkoli

vagy 25 dkg párolt cukkini

vagy 25 dkg főtt rizs

Friss grillkolbász

Hozzávalók:

30 dkg sovány marhahús

50 dkg sovány sertéshús

20 dkg szalonna a lapockából

2 dkg só

1/2 evőkanál őrölt fehérbors

1 tk. köménymag

1/2 tk. szerecsendió

A marhahúst, sertéshúst és szalonnát kétszer daráljuk le a húsdarálón.

Adjuk hozzá az elkevert fűszereket és a sót, majd 5 percre dagasszuk tovább.

A kolbásztölteléket kb. 30 percre tegyük a hűtőszekrénybe. Töltsük be a kolbásztölteléket a leírás szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása” című részt) és csavarjuk el a 25 cm hosszú kolbászok végét.

A kész grillkolbászt még aznap jól átsütve fagyasszuk.

Darálós keksz

Hozzávalók:

50 dkg vaj

50 dkg cukor

2 - 3 csomag vaníliacukor

1 csomag vaníliapuding

1/4 teáskanál só

1 tojás

4 tojássárgája

80 dkg liszt (405-ös típusú)

2 tk. sütőpor

20 dkg őrölt mandula (blansírozva)

egy citrom reszelt héja

Habosra verjük fel a vaját. A többi hozzávalót egymás után adjuk hozzá és a tésztát jól gyúrjuk át. A kész tésztát kb. 12 órán át (pl. éjszaka) hűtőszekrényben pihentetjük. Ezután nyomjuk ki a húsdarálón a darálós keksz tartozékkal ❶. Helyezzük a darálós kekszet egy sütőpapírral kibélelt tepsire. A darálós kekszet előmelegített 180°C-os sütőben kb. 10-15 percig süssük aranybarnára.

Obsah

Úvod	56
Autorské právo	56
Omezení ručení	56
Použití dle předpisů	56
Rozsah dodávky / Popis dílů	57
Technická data	57
Bezpečnostní pokyny	58
Složení/rozložení	60
Složení mlýnku na maso	60
Montáž nástavce na plnění klobás	61
Montáž nástavce Kubbe	62
Montáž nástavce na stříkané pečivo	62
Obsluha	63
Obsluha přístroje	63
Zpracování masa	64
Zpracování klobás	64
Práce s Kubbe nástavcem	65
Výroba stříkaného pečiva	65
V případě poruchy	66
Čištění	66
Čištění motorového tělesa	66
Čištění příslušenství	67
Uložení	67
Likvidace	68
Záruka a servis	68
Dovozce	69
Recepty	69
Kubbe	69
Cerstvá klobása	70
Stříkané pečivo	71

Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Omezení ručení

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

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

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

Použití dle předpisů

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

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

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

Rozsah dodávky / Popis dílů

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓮ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

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

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Příkon	250 - 350 W
Třída ochrany	II/□
Krátká provozní doba	15 minut

Krátká provozní doba

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



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

VÝSTRAHA!

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Složení/rozložení

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Vložte šnekový podavač **6** do nástavce mlýnku na maso **5**.
- 2) Pružinu **7** nastrčte na šnekový podavač **6**.
- 3) Křížový nůž **8** nasadíte tak, aby strana s noži směřovala od pružiny **7**. Dbejte na to, aby hranatá drážka křížového nože **8** správně dosedala na hranatý hřidel.



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Křížový nůž **8** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **8** nasadíte obráceně!

- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **9**/ kotouč na klobásy **12**.

- 5) Zvolený děrovaný kotouč **9** nasadíte do nástavce mlýnku na maso **5** tak, aby aretace na děrovaném kotouči **9** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **5**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **10**.
- 7) Smontovaný mlecí blok **5** se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru **4**:
 - Mlecí blok **5** nastrčte do motorového tělesa **4** tak, aby šipka mlecím bloku **5** doléhala na symbol  na motorovém tělese **4**. Aretační tlačítko **14** se zatlačí dovnitř (Obr. B).
 - Mlecí blok **5** lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku **5** do středové polohy (Obr. B), tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol . Jakmile se mlecí blok **5** zaaretuje, zajišťovací tlačítko **14** vyskočí.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **14** a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso **5** vytáhnout.

Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **5**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso **5**.
- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek **6**, pružinu **7** a křížový nůž **8** opět vložte do nástavce mlýnku na maso **5**.
- 5) Kotouč na klobásy **12** nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy **12** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **5**.
- 6) Potom nasadíte nástavec pro pěchování klobás **11** před kotouč na klobásy **12**.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek **10**.
- 8) Namontujte mlecí blok **5** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **5**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Odeberte případné nástavce a mlecí blok **5** vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ

- U nástavce Kubbe **13** není potřebný křížový nůž **8** s pružinou **7**!
Oba díly příp. vyjměte z mlecího bloku **5**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Obě plastové části nástavce Kubbe **13** nasadte tak, aby fixace na spodním kroužku nástavce Kubbe **13** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **5**.
- 5) Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte opět pevně uzavírací prstenec **10**.
- 6) Namontujte nástavec mlýnku na maso **5** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **5**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Odeberte případné nástavce a mlecí blok **5** vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ

- U nástavce pro stříkané pečivo **1** není potřebný křížový nůž **8** s pružinou **7**!
Oba díly příp. vyjměte z mlecího bloku **5**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **5** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasadte tak, aby fixace na nástavci na stříkané pečivo **1** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **5**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **10**.

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

Obsluha

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

- 3) Nejprve stiskněte tlačítko „0“ **16**, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
- 4) Potom zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko „I“ **15**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Zpracování masa

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Sekaná je velmi náchylná k napadení choroboplodnými zárodky. Dbejte proto na správnou hygienu, když zpracováváte maso. V opačném případě může dojít ke zdravotním problémům.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma "maso", můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Zpracování klobás

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte v mlýnku na maso, než jej zpracujete do klobásy.
- 2) Pro náplň do klobás přidejte do sekaného masa nadrobno nakrájenou cibuli, koření a další suroviny podle Vašeho receptu a hmotu je třeba následně dobře prohnít. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- 3) Nasad'te klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **11** a druhý konec zauzluje. Na 1 kg náplně můžete počítat asi s 1,60 m střeva.

TIP

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

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **11** do sřeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát ji otočte kolem její podélné osy.

TIP

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

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

Práce s Kubbe nástavcem

Nástavcem Kubbe **13** můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte nástavcem Kubbe **13**.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Výroba stříkaného pečiva

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

- 1) Vložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- 2) Těsto natlačte rovnoměrně do mlecího bloku **5** – šnekovým podavačem **6** se toto protlačí poté přes zvolený motiv na tvarovaném proužku nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 3) Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.
- 4) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha přístroje“.

V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko „0“ 16.
- Držte stisknuté tlačítko „<“ 17. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ 17 pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „I“ 15.
- Jestliže se tím pohon neuvolní, přístroj vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

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

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

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

- Ihned přístroj vypněte stisknutím tlačítka „0“ 16!
- Není-li možné, toto provést bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

Čištění motorového tělesa

- Očistěte mírně navlhčeným hadrem všechny vnější plochy a přívodní kabel. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

**⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Čištění příslušenství

UPOZORNĚNÍ

- Nemyjte díly příslušenství v myčce! Tím se tyto díly poškodí!
- Vyčistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, ...
 - jen ručně, díly příslušenství nejsou vhodné k mytí v myčkách.
 - horkou vodou a oplachovacím prostředkem vhodným pro styk s potravinami.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- Křížový nůž **8** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

UPOZORNĚNÍ

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

Uložení

- Síťový kabel (bez zástrčky) zastrčte do šachty pro kabel pod dnem přístroje. Tak bude chráněn před poškozením.
- Přístroj skladujte na suchém místě.
- Pořete kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozí.
- Uchovávejte přístroj tak, aby byl nedostupný pro děti a osoby vyžadující dohled. Ty nemusí vždy správně rozpoznat možná nebezpečí při manipulaci s elektrickými přístroji.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka a servis

Na tento přístroj poskytujeme záruku 3 roky od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Záruční plnění se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní chyby, nikoliv však na škody, způsobené při dopravě, na opotřebené součásti či poškození rozbitných dílů, např. spínače anebo akumulátory.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí i pro náhradní a opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při nákupu výrobku, se musí po jeho vybalení okamžitě hlásit, nejpozději ale do dvou dnů po datu nákupu.

Opravy, provedené po uplynutí záruční doby, se musí zaplatit.

Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí i pro náhradní a opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při nákupu výrobku, se musí po jeho vybalení okamžitě hlásit, nejpozději ale do dvou dnů po datu nákupu.

Opravy, provedené po uplynutí záruční doby, se musí zaplatit.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 270744

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Kubbe

Suroviny pro obal

450 g libového jehněčího, telecího nebo hovězího masa

150 g mouky

1 lžička nového koření

1 lžička muškátového oříšku

špetka čili

špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň

700 g skopového masa

1 1/2 lžíce olivového oleje

1 1/2 lžíce jemně nasekané cibule

1/2 lžičky nového koření

1/2 lžičky soli

1 1/2 lžíce mouky

Maso pro náplň dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve s hrubě, pak s jemně děrovaným kotoučem 9) a smíchejte s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku. Děrovaný kotouč 9 vyměňte za nástavec Kubbe 13 (viz kapitolu „Montáž nástavce Kubbe“).

Kubbe obaly vyformujte nástavcem Kubbe 13 a nechte namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve s hrubě a pak jemně děrovaným kotoučem 9).

Osmahnete cibuli a dobře smícháme s masem a zbývajících surovinami. Směsí naplníme obaly Kubbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g vařeného rýže

Cerstvá klobása

Suroviny:

300 g libového hovězího

500 g libového vepřového

200 g slaniny z plecka

20 g soli

1/2 lžice bílého mletého pepře

1 lžička kmínu

1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

Stříkané pečivo

Suroviny:

500 g másla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudinku

1/4 čajové lžičky soli

1 vejce

4 žloutky

800 g mouky (typ 405)

2 čajové lžičky prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanšírované)

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

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

Obsah

Úvod	74
Autorské práva	74
Obmedzenie ručenia	74
Používanie primerané účelu	74
Obsah dodávky / Opis častí	75
Technické údaje	75
Bezpečnostné pokyny	76
Skladanie a rozeranie	78
Poskladanie mlynčeka na mäso	78
Montáž nástavca na plnenie klobás	79
Montáž nástavca kubbe	80
Montáž nástavca na pečivo	80
Ovládanie	81
Obsluha prístroja	81
Spracovanie mäsa	82
Spracovanie klobás	82
Práca s nástavcom kubbe	83
Výroba lisovaného pečiva	83
V prípade poruchy	84
Čistenie	84
Čistenie bloku motora	84
Čistenie príslušenstva	85
Skladovanie	85
Likvidácia	86
Záruka a servis	86
Dovozca	87
Recepty	87
Kubbe	87
Čerstvé klobásky	88
Lisované pečivo	89

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

Obmedzenie ručenia

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

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

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

Používanie primerané účelu

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

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

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

Obsah dodávky / Opis častí

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ⓫ Zaisťovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ⓫ Tlačidlo „I“
- ⓫ Tlačidlo „O“
- ⓫ Tlačidlo „<“

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Spotreba	250 - 350 W
Trieda ochrany	II/□
Krátkodobá prevádzka	15 minút

Krátkodobá prevádzka

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

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

POZOR!

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

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

Skladanie a rozoberanie

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Nasadíte transportnú závitovku **6** do nástavca mlynčeka na mäso **5**.
- 2) Nasuňte pružinu **7** na transportnú závitovku **6**.
- 3) Potom nasadíte krížový nôž **8** tak, aby strana s nožmi (reznými plochami) smerovala od pružiny **7**. Dbajte na to, aby hranatý výklenok krížového noža **8** dosadal správne na hranatú stopku.



⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Krížový nôž **8** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Ak nasadíte krížový nôž **8** iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 4) Vyberte si požadovaný kotúč s otvormi **9**/klobásový kotúč **12**

- 5) Vložte vybraný dierovaný kotúč 9 do nástavca mlynčeka na mäso 5 tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči 9 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 5.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok 10.
- 7) Zmontovaný mlynček na mäso 5 sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora 4:
 - Nasuňte nástavec mlynčeka na mäso 5 na blok motora 4 tak, aby šípka na nástavci mlynčeka na mäso 5 ukazovala na symbol  na bloku motora 4. Zaisťovacie tlačidlo 14 sa vtlačí dovnútra (Obr. B).
 - Miernepotlačte nástavec mlynčeka na mäso 5 ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso 5 do stredovej polohy (Obr. B) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu . Keď nástavec mlynčeka na mäso 5 zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo 14 von.
 - Nakoniec nasadíte plniacu miskú 3 zhora na plniacu šachtu.
 - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo 14 a znova otočte plniacu šachtu doprava (Obr. B) . Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso 5 vytiahnuť von.

Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímite nástavec mlynčeka na mäso 5, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Rozoberte všetky časti, ktoré sú namontované na/v nástavci mlynčeka na mäso 5 a vyčistite ich.
- 3) Vytierajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 4) Vložte dopravnú závitovku 6, pružinu 7 a krížový nôž 8 znova do nástavca mlynčeka na mäso 5.
- 5) Vložte klobásový kotúč 12 tak, aby upevnenia na klobásovom kotúči 12 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 5.
- 6) Potom nasadíte nástavec na plnenie klobás 11 pred klobásový kotúč 12.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok 10.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso 5, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

Montáž nástavca kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **5**.

UPOZORNENIE

- Pre nástavec kubbe **13** nie je potrebný krížový nôž **8** s pružinou **7**! V prípade potreby vyberte oba z nástavca mlynčeka na mäso **5**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vložte oba diely z umelej hmoty nástavca kubbe **13** tak, aby upevnenia na spodnom prstenci nástavca kubbe **13** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **5**.
- 5) Ak je všetko správne nasadené, naskrutkujte uzatvárací krúžok **10** a rukou ho pevne dotiahnite.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **5**.

UPOZORNENIE

- Pre nástavec na lisované pečivo **1** nie je potrebný krížový nôž **8** s pružinou **7**! V prípade potreby vyberte oba z nástavca mlynčeka na mäso **5**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vyťahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **5** (pozri roztváracu stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **5**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **10**.

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

Ovládanie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nástavcov:

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

- 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **16**, aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 4) Potom zasuniete sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **15**.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Spracovanie mäsa

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

⚠ POZOR!

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

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

Spracovanie klobás

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho spracujete do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno pokrájanú cibuľu, koreniny a ďalšie prísady podľa receptu, a celú masu potom dobre premiešajte. Pred ďalším spracovaním ju odložte na 30 minút do chladničky.
- 3) Nasuňte klobásové črevo (prírodné alebo umelé) na nástavec na plnenie klobás **11** a zaviazte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásy môžete počítať asi 1,6 m čriev.

TIP

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

- 4) Mäso na klobásky sa pretlačí cez nástavec na plnenie klobás **11** do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásky a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

TIP

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

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

Práca s nástavcom kubbe

Pomocou nástavca kubbe **13** môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho pretlačíte cez nástavec kubbe **13**.
- 2) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Nástavec kubbe“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Výroba lisovaného pečiva

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

- 1) Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- 2) Rovnomerne vtlačajte cesto do nástavca mlynčeka na mäso **5** – transportná závitovka **6** ho potom pretlačí cez zvolený vzor na pásiku nástavca na pečivo **1**.
- 3) Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.
- 4) Keď ste si prečítali všetky rady na tému „Lisované pečivo“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

V prípade poruchy

Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačením tlačidla „0“ **16** vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ **17**. Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ **17**.
- Stlačením tlačidla „I“ **15** zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvoľníte, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

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

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

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

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla „0“ **16**!
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákazníckom servise, až potom zariadenie opäť používajte.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

Čistenie bloku motora

- Všetky vonkajšie plochy a prívodný kábel očistite mierne navlhčenou handrou. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.

**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Čistenie príslušenstva

UPOZORNENIE

- Nečistite diely príslušenstva v umývačke riadu! Spôsobilo by to na nich poškodenia!
- Všetky diely príslušenstva, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, čistíte ...
 - len ručne. Príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačkách riadu.
 - horúcou vodou a s použitím vhodného prostriedku na umývanie riadu.

**POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- Krížový nôž **8** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!
- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

UPOZORNENIE

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

Skladovanie

- Zasuňte sieťovú šnúru (bez zástrčky) do priestoru pre sieťovú šnúru na dne prístroja. Tak bude chránená pred poškodením.
- Prístroj uskladnite na suchom mieste.
- Ak nebudete zariadenie hneď ďalej používať, po osušení potrite kovové nástavce tenkou vrstvou stolového oleja. Tým dosiahnete dobrú ochranu proti korózii.
- Uschovávajújte prístroj tak, aby sa k nemu nedostali deti a osoby, ktoré vyžadujú dozor. Nedokážu vždy správne posúdiť nebezpečenstvá pri zaobchádzaní s elektrickými zariadeniami.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU o opotrebovaných elektrických a elektronických spotrebičoch.

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



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

UPOZORNENIE

- Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie, poškodenia spôsobené prepravou, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú akumulátory alebo spínače.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje o dobu záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné už pri kúpe zistené poškodenia alebo nedostatky musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné už pri kúpe zistené poškodenia alebo nedostatky musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 270744

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Kubbe

Suroviny na obal

450 g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa

150 g múky

1 ČL nového korenia

1 ČL muškátového orieška

štipka čili

štipka čierneho korenia

Suroviny na mäsovú plnku

700 g baranieho mäsa

1 1/2 PL olivového oleja

1 1/2 PL jemne posekanej cibule

1/2 ČL nového korenia

1/2 ČL soli

1 1/2 PL múky

Mäso na obal dvakrát po sebe zomelieme v mlynčeku na mäso (najprv použijeme kotúč s veľkými otvormi, potom kotúč s malými otvormi 9) a zmiešame s ostatnými surovinami. Túto hmotu taktiež dvakrát zomelieme mlynčekom na mäso. Vymeníme kotúč s otvormi 9 za nástavec kubbe 13 (pozri kapitola „Montáž nástavca kubbe“).

Obaly kubbe vytvárame pomocou nástavca kubbe 13 a zamrazíme.

Plnka:

Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv použijeme kotúč s veľkými otvormi, potom kotúč s malými otvormi 9).

Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami. Obaly kubbe naplníme zmesou a upečieme.

Alternatívne plnky:

250 g dusenej brokolice

alebo 250 g dusenej cukiny

alebo 250 g varenej ryže

Čerstvé klobásky

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa

500 g chudého bravčového mäsa

200 g slaniny z pliecka

20 g soli

1/2 PL mletého bieleho korenia

1 ČL rasce

1/2 ČL muškátového orieška

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

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

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

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

Lisované pečivo

Suroviny:

500 g masla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudingu

1/4 ČL soli

1 vajce

4 žltka

800 g múky (typ 405)

2 ČL prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanšírované)

postrúhaná kôrka z jedného citróna

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	92
Urheberrecht	92
Haftungsbeschränkung	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang / Teilebeschreibung	93
Technische Daten	93
Sicherheitshinweise	94
Zusammenbauen / Zerlegen	96
Fleischwolf zusammenbauen	96
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	97
Kubbe-Aufsatz montieren	98
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	98
Bedienen	99
Das Gerät bedienen	99
Fleisch verarbeiten	100
Wurst verarbeiten	100
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	101
Spritzgebäck herstellen	101
Im Fehlerfall	102
Reinigen	102
Motorblock reinigen	102
Zubehörteile reinigen	103
Aufbewahren	103
Entsorgung	104
Garantie und Service	104
Importeur	105
Rezepte	105
Kubbe	105
Frische Rostbratwurst	106
Spritzgebäck	107

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

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.

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- Zubehöerteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- ▶ 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  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  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) . 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“ **15** oder „<“ **17** 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.

Zubehöerteile reinigen

HINWEIS

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

**WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Kreuzmesser **8** 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.



Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@idl.de

IAN 270744

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270744

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270744

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 · Stan informacij · Információk állása

Stanje informacij · Stav informácii · Stand der Informationen:

11 / 2015 · Ident.-No.: SFW350C2-092015-2

IAN 270744