

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER SF 400 A1

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

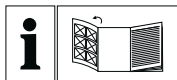
(CZ)

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

IAN 411313_2207

(HU) (CZ)



(HU)

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

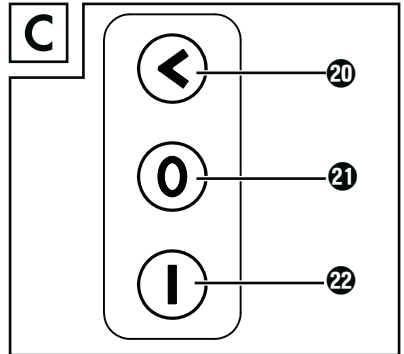
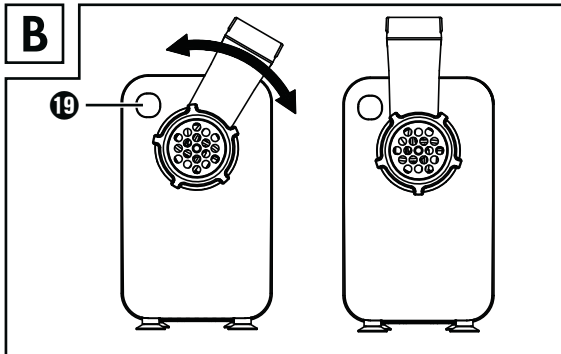
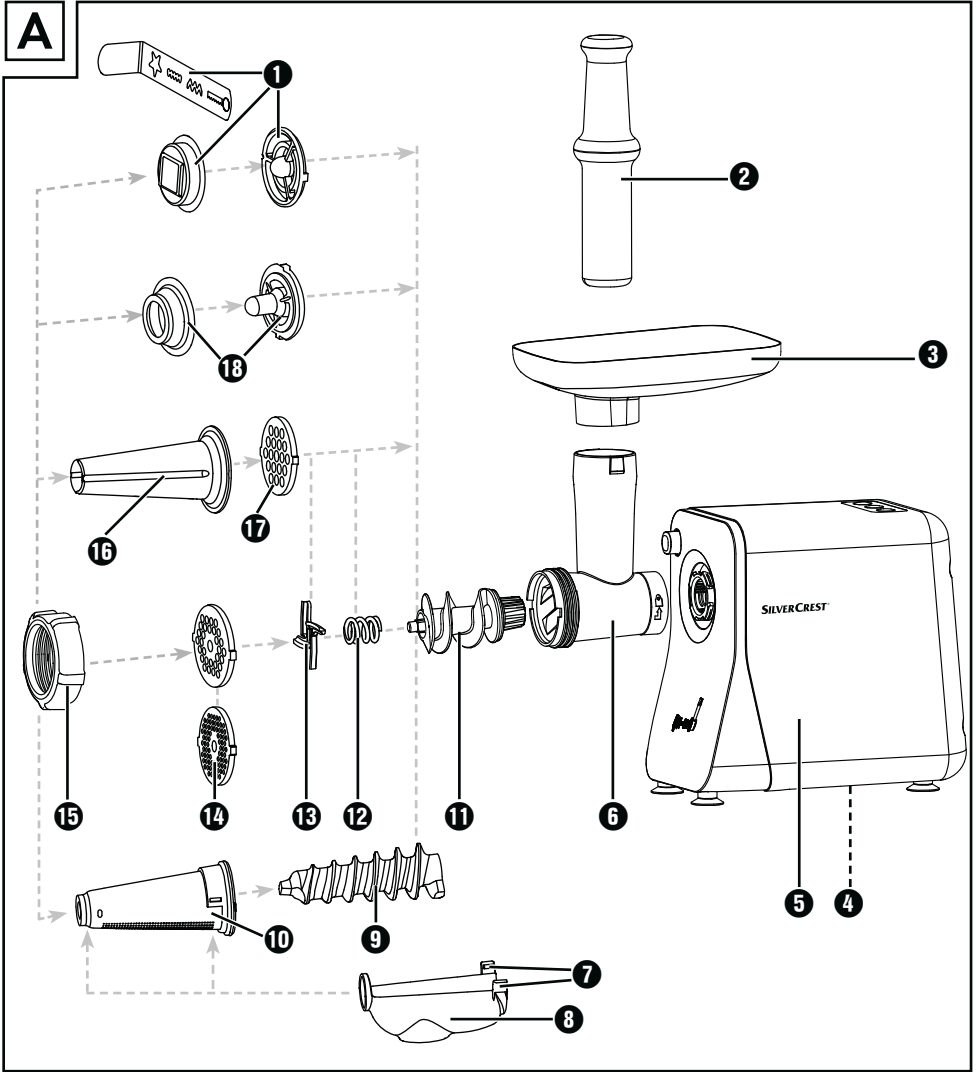
(CZ)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása	2
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Összeszerelés / Szétszerelés	6
A húsdaráló összeszerelése	6
Kolbásztöltő tartozék felszerelése	7
Kebbe tartozék felszerelése	8
Omlós teasütemény tartozék felszerelése	8
A passzírozó tartozék felszerelése	9
Használat	10
A készülék kezelése	11
Hús feldolgozása	11
Kolbász feldolgozása	12
A kebbe tartozék használata	12
Omlós teasütemény készítése	13
Paradicsom passzírozása	13
Hiba esetén	14
Tisztítás	14
Motorblokk tisztítása	15
Tartozékok tisztítása	15
Tárolás	16
Ártalmatlanítás	17
A készülék ártalmatlanítása	17
A csomagolás ártalmatlanítása	17
A Kompernass Handels GmbH garanciája	18
Szerviz	19
Gyártja	19
Receptek	20
Kebbe	20
Paradicsomszósz	21
Friss rostélyon sült virsli	22
Omlós teasütemény	22

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása

„A” ábra:

- ❶ omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- ❷ tömködő
- ❸ betöltőedény
- ❹ kábelcsévélő
- ❺ motorblokk
- ❻ húsdaráló tartozék fémből
- ❼ záróelemek
- ❽ felfogó tálca
- ❾ műanyagcsiga
- ❿ passzírozó szita
- ⓫ szállítócsiga
- ⓬ rugó
- ⓭ darálókés

- 14 durva és finom lyuktárcsa
- 15 zárógyűrű
- 16 kolbásztöltő tartozék
- 17 kolbásztárcsa
- 18 kebbe tartozék



„B” ábra:

- 19 reteszelő gomb

„C” ábra:

- 20 „<” gomb (hátramenet)
- 21 „0” (ki) gomb
- 22 „1” (be) gomb

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	400 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

Rövid üzemeltetési idő

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

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne szorulhasson be.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszer kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Összeszerelés / Szétszerelés

FIGYELEM – ANYAGI KÁRI!

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

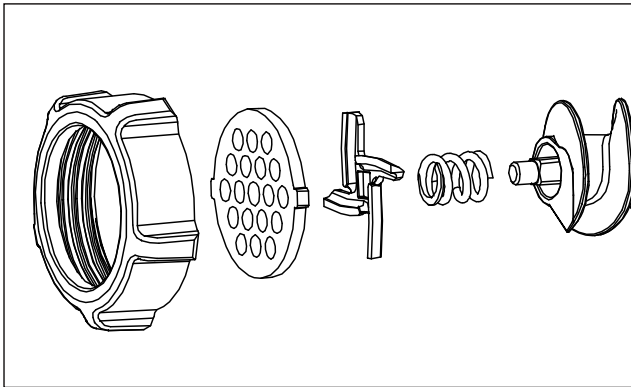
TUDNIVALÓ

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

A húsdaráló összeszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort. Ne feledje, hogy nem mindegyik tartozékhoz szükséges a darálókés **13** és a rugó **12** vagy egy lyuktárcsa **14**/kolbásztárcsa **17**.

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



1. ábra

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

► A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **13** fordítva helyezik be!

- 5) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **14**/kolbásztárcsát **17**.
- 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **14** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktárcsa **14** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
 - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő szimbólum **18** a motorblokkon **5** lévő **18** szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **19** benyomódik (B ábra).
 - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő szimbólum **18** a **18** szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **19** kiugrik.
 - Végül helyezze a betöltődényt **3** felül a betöltőnyílásra.
 - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **19** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) **18**. Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

Kolbásztöltő tartozék felszerelése

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

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

Kebbe tartozék felszerelése

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

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

TUDNIVALÓ

▶ A kebbe tartozékhoz **13** nem szükséges sem a darálókés **15** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **13** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **18** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény tartozék felszerelése

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

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

TUDNIVALÓ

▶ Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **15** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

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

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

A passzírozó tartozék felszerelése

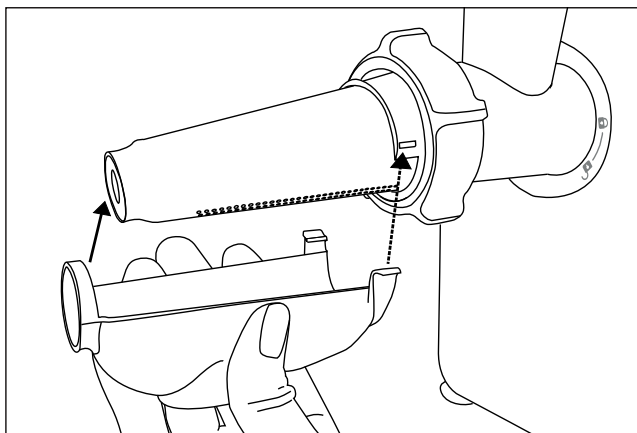
Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

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

TUDNIVALÓ

► A paradicsompasszírozóhoz nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17**! Adott esetben vegyen ki mindent a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Tolja a szállítócsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 4) Tegye a műanyagcsigát **9** a szállítócsigára **11**. Ügyeljen arra, hogy a szállítócsiga **11** szögletes tengelye teljesen a műanyagcsiga **9** szögletes vágatába nyúljon. Ehhez adott esetben forgassa kissé ide-oda a műanyagcsigát **9**, amíg rögzül.
- 5) Ezután tolja a passzírozó szítát **10** teljesen a műanyagcsiga **9** fölé. Úgy helyezze a húsdaráló tartozékra **6**, hogy a két kicsi rögzítőelem a meneten lévő két megfelelő vágatba nyúljon. Így a passzírozó szita **10** már nem forgatható. A passzírozó szita **10** kis lyukai lefelé mutatnak.
- 6) Ha minden részt megfelelően egymásra helyezett, akkor húzza a zárógyűrűt **15** a passzírozó szitára **10** és csavarja rá kézzel a húsdaráló tartozékra **6**.
- 7) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 8) Ekkor rögzítse a felfogó tálcát **8** a passzírozó szitához **10** (lásd a 2. ábrát). Ehhez tolja a gyűrűt a passzírozó szita **10** hegyére és akassza be a záróelemeket **7** mindkét oldalon a széles végén. A felfogó tálca **8** lyuka lefelé mutat.



2. ábra

Használat

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!




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

A készülék kezelése


Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

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

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

Hús feldolgozása

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

Kolbász feldolgozása

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

A kebbe tartozék használata

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

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

Omlós teasütemény készítése

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

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

Paradicsom passzírozása

- 1) Tegyen egy edényt a felfogó tálca **8** alá, mert a nyíláson keresztül folyik ki működés közben a passzírozott paradicsom.
- 2) Tegyen egy edényt a passzírozó szita **10** keskeny végéhez.
- 3) Vágja négybe a paradicsomokat, majd nyomja a tömködő **2** segítségével lassan és egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6**. A műanyagcsiga **9** átnyomja a paradicsomokat a passzírozó szita **10** kis lyukain. A passzírozott paradicsom a felfogó tálcába **8**, majd a nyíláson keresztül lefelé folyik. A paradicsom-maradványok, mint például a héj és a magok, a passzírozó szita **10** keskeny végén kiürülnek.

TUDNIVALÓ

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

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

Hiba esetén

Ha a hajtást felhalmozódó élelmiszer blokkolja:

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

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

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

Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készüléken:

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

Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

Motorblokk tisztítása

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

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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


Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

TUDNIVALÓ

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

TUDNIVALÓ

- ▶  Az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag része, a kebbe tartozék **18**, a kolbásztömkődő tartozék **16**, a tömkődő **2**, a műanyagcsiga **9** és a felfogó tálca **8** mosogatógépben tisztítható.
- ▶ Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés **18** nagyon éles! Sérülésveszély!

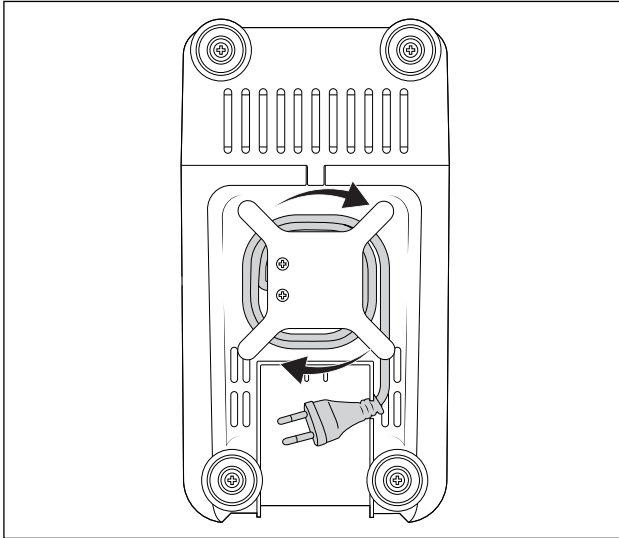
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

TUDNIVALÓ

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

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányban a készülék alján lévő kábelcsévéelőre ④, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad sérülésekkel szemben:



3. ábra

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

Ártalmatlanítás



A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 41 1313_2207.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 41 1313_2207 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 41 1313_2207

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marha- vagy bányahús

2 hagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott piniamag

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

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marha- vagy bányahús

1 fej hagyma

1 csipet bors, 1 csipet chili paprika

Hústöltelék

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

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

Bunda

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

Elkészítés:

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

Paradicsomszósz

Hozzávalók:

kb. 60 dkg paradicsom

1 közepes méretű vöröshagyma (vagy 1-2 magyoróhagyma)

1-2 gerezd fokhagyma

1 tk. paradicsomsűrítmény

30-50 ml száraz fehérbor

2 ek. olívaolaj

1-2 tk. cukor

1/2 tk. só

1 csipet bors

szárított kakukkfű (vagy bazsalikom vagy oregánó)

Paradicsom előkészítése és passzírozása

Vágja négybe a paradicsomokat, távolítsa el a szárvéget, adott esetben vágja apróbb darabokra. Passzírozza le a húsdarálással. Használja hozzá a megfelelő tartozékot. Ne feledje, hogy a paradicsomok egy részét maradványként el kell távolítani. A passzírozott paradicsom mennyisége változó és a paradicsom fajtájától, víztartalmától, hústartalmától stb. függ.

Szósz készítése

Tisztítsa meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Darabolja kockákra a vöröshagymát, a fokhagymát pedig nyomja át egy fokhagymanyomón vagy vágja apró darabokra.

Forrósítson fel olajat egy edényben vagy egy serpenyőben. Adja hozzá a vöröshagymát, a fokhagymát és a paradicsomsűrítményt, jól keverje össze és röviden pirítsa meg. Öntse fel kevés fehérborral. Adja hozzá a passzírozott paradicsomot. Ízlés szerint fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszernövényekkel.

Forralja fel, majd főzze kb. 10-15 percig lassú tűzön. Közben kevergesse, hogy ne égjen le. Adott esetben adjon hozzá kevés fehérbort, ha a folyadék gyorsan elfő.

Friss rostélyon sült virsli

Hozzávalók:

- 30 dkg sovány marhahús
- 50 dkg sovány disznóhús
- 20 dkg válszalonna
- 2 dkg só
- 1/2 evőkanál fehér, őrölt bors
- 1 teáskanál kömény
- 1/2 teáskanál szerecsendió

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

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

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

A kész rostélyon sült virsliit még aznap süsse ki és fogyassza el.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

- 50 dkg vaj
- 50 dkg cukor
- 2-3 csomag vaníliás cukor
- 1 csomag vaníliás puding
- 1/4 teáskanál só
- 1 tojás
- 4 tojássárgája
- 80 dkg (405 típusú) liszt
- 2 teáskanál sütőpor
- 20 dkg darált mandula (blansírozott)
- egy citrom reszelt héja

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

Obsah

Úvod	24
Použití dle předpisů	24
Rozsah dodávky / Popis dílů	24
Technická data	25
Bezpečnostní pokyny	26
Složení/rozložení	28
Složení mlýnku na maso	28
Montáž nástavce na plnění klobás	29
Montáž nástavce Kubbe	30
Montáž nástavce na stříkané pečivo	30
Montáž pasírovacího nástavce	31
Obsluha	32
Obsluha přístroje	33
Zpracování masa	33
Zpracování klobás	34
Práce s Kubbe nástavcem	34
Výroba stříkaného pečiva	35
Pasírování rajčat	35
V případě poruchy	36
Čištění	36
Čištění motorového tělesa	37
Čištění příslušenství	37
Uložení	38
Likvidace	39
Likvidace přístroje	39
Likvidace obalu	39
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	40
Servis	41
Dovozce	41
Recepty	42
Kebbe	42
Rajská omáčka	43
Cerstvá klobása	44
Stříkané pečivo	44

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.

Použití dle předpisů

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

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

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

Rozsah dodávky / Popis dílů

Obrázek A:

- 1 nástavec na stříkané pečivo se vzorkovacím proužkem
- 2 nacpavač
- 3 plnicí miska
- 4 navíjení kabelu
- 5 těleso motoru
- 6 kovový nástavec mlýnku na maso
- 7 uzavírací spony
- 8 záchytná miska
- 9 plastový šnek
- 10 pasírovací sítko
- 11 podávací šnek
- 12 pružina
- 13 křížový nůž

- 14 hrubý a jemný děrovaný kotouč
- 15 uzavírací prstenec
- 16 nástavec na plnění klobás
- 17 kotouč na klobásy
- 18 nástavec Kubbe


Obrázek B:

- 19 zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- 20 tlačítko „<“ (Zpět)
- 21 tlačítko „0“ (Vypínání)
- 22 tlačítko „I“ (Zapínání)

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	400 W
Třída ochrany	II/□ (dvojitá izolace)
	Veškeré díly tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Krátká provozní doba	15 minut

Krátká provozní doba

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil. Udržujte jej mimo horká místa a veďte jej tak, aby se nikde nemohl zaklínit.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Složení/rozložení

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

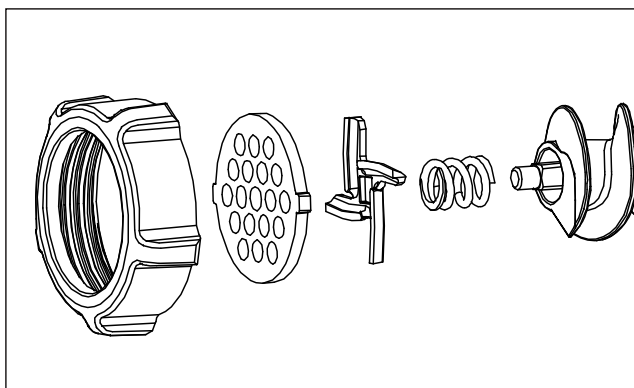
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním použitím odstraňte z pole tlačítek ochrannou fólii.

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklepte - najdete tam schéma postupu montáže. Dbejte, že ne pro všechny nástavce je zapotřebí křížový nůž **13** a pružina **12** nebo děrovaný kotouč **14** / kotouč na klobásy **17**.

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








Obr. 1

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

► Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž 13 nasadíte obráceně!

- 5) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč 14/kotouč na klobásy 17.
- 6) Zvolený děrovaný kotouč 14 nasadíte do nástavce mlýnku na maso 6 tak, aby aretace na děrovaném kotouči 14 dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso 6.
- 7) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek 15.
- 8) Smontovaný mlecí blok 6 se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru 5:
 - Nasadíte nástavec mlýnku na maso 6 do tělesa motoru 5 tak, aby symbol  na nástavci mlýnku na maso 6 ležel na symbolu  na tělese motoru 5. Zajišťovací tlačítko 19 se zatlačí dovnitř (obr. B).
 - Nástavec mlýnku na maso 6 lehce zatlačte dovnitř a při tom otáčejte plnicí šachtu na nástavci mlýnku na maso 6 do středové polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plnicí šachtě ukazoval na symbol . Když je nástavec mlýnku na maso 6 zaskočený, vyskočí zajišťovací tlačítko 19.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku 3 nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko 19 a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso 6 vytáhnout.

Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

► Pro nástavec na stříkané pečivo **1** není nutný křížový nůž **13** s pružinou **12** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **14/17**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (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 **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.

- 7) Tvarovací proužek ① nastrčte opět vepředu do nástavce na stříkané pečivo ①. Dbejte na to, aby rukojeť na tvarovacím proužku ① směřoval pryč od přístroje. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 9) Před odebráním musíte nejdřív sundat tvarovací proužek ①, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek ⑮ a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo ①.

Montáž pasírovacího nástavce

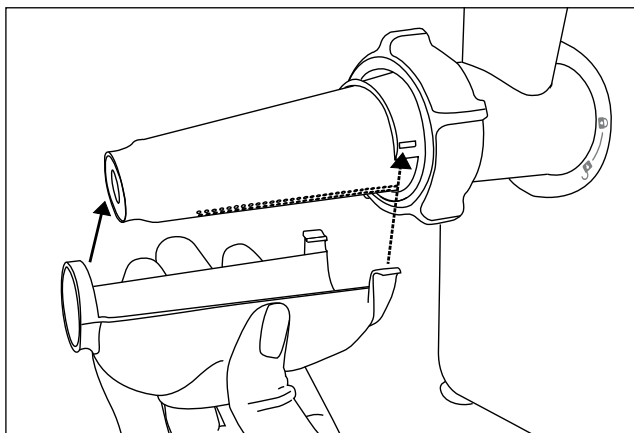
Vyklopte vyklápěcí stránku – tam najdete pořadí smontování znázorněné v obrázcích.

- 1) Vyjměte předsádku mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno v „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Vyjměte případné nástavce a vyčistěte předsádku mlýnku na maso ⑥.

UPOZORNĚNÍ

► Pro pasírovač na rajčata není nutný křížový nůž ⑬ s pružinou ⑫ ani děrovaný kotouč nebo kotouč na klobásky ⑭/⑰! Příp. vše vyjměte z kovového nástavce mlýnku na maso ⑥.

- 3) Zasuňte podávací šnek ⑪ do kovového nástavce mlýnku na maso ⑥.
- 4) Plastový šnek ⑨ nasadte na podávací šnek ⑪. Ujistěte se, že hranatá osa podávacího šneku ⑪ zcela zapadne do hranatého vyhloubení plastového šneku ⑨. V případě potřeby otáčejte plastovým šnekem ⑨ tam a zpět, dokud se pevně neusadí.
- 5) Poté zcela zatlačte pasírovací sítko ⑩ na plastový šnek ⑨. Nasadte ho na kovový nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, aby dva malé upevňovací prvky zapadly do dvou odpovídajících vyhloubení na závitě. Tím se zabrání otáčení pasírovacího sítko ⑩. Malé otvory v pasírovacím sítku ⑩ směřují dolů.
- 6) Po správném sestavení všech dílů nasadte uzavírací prstenec ⑮ na pasírovací sítko ⑩ a našroubujte prstenec ručně na kovový nástavec mlýnku na maso ⑥.
- 7) Namontujte kovový nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno ve „Složení mlýnku na maso“.
- 8) Nyní připevněte záchytnou miskou ⑧ k pasírovacímu sítku ⑩ (viz obr. 2). Za tímto účelem nasadte prstenec na špičku pasírovacího sítko ⑩ a na obou stranách na širokém konci zahákněte uzavírací spony ⑦. Otvor v záchytné misce ⑧ směřuje dolů.



Obr. 2

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy neotvírejte kryt tělesa motoru ❸ – 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“ ❷ nebo „<“ ❶ během změny směru chodu, dokud motor přístroje není úplně v klidu. Motor se může poškodit.

Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!
- 2) Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky **3** a pod výstupní otvor vpředu postavte záchytnou nádobu.
 - 3) Nejprve stiskněte tlačítko „0“ **21**, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
 - 4) Potom zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko „I“ **22**.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Zpracování masa

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

VÝSTRAHA!

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

Zpracování klobás

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

TIP

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

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **1B** do střeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát jí otočte kolem její podélné osy.

TIP

Při vaření a zmrazování se klobása roztáhne. Proto ji nepřepĺujete, 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 **1B** 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 **1B**.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Výroba stříkaného pečiva

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

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

Pasírování rajčat

- 1) Pod záchytnou miskou **8** postavte nádobu, protože pasírovaná rajčata během provozu vytékají otvorem ven.
- 2) Na úzký konec pasírovacího sítky **10** postavte nádobu.
- 3) Nakrájejte rajčata na čtvrtky a tlačte je pomalu a rovnoměrně pomocí nacpavače **2** do kovového nástavce mlýnku na maso **6**. Plastový šnek **9** tlačí rajčata malými otvory v pasírovacím sítku **10**. Pasírovaná rajčata vtékají do záchytné misky **8** a poté odtékají otvorem dolů. Zbytky rajčat, jako jsou slupky a zrníčka, vycházejí na úzkém konci z pasírovacího sítky **10**.

UPOZORNĚNÍ

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

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

V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

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

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

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

Čištění motorového tělesa

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



NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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


Čištění příslušenství

- Vyčistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, horkou mycí vodou a mycím prostředkem vhodným pro potraviny.

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastový díl nástavce na sítřikané pečivo **1**, nástavec Kubbe **18**, nástavec na plnění klobás **16**, nacpavač **2**, plastový šnek **9** a záchytná miska **8** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- ▶ Položte tyto plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. V opačném případě může dojít k deformaci dílů!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Křížový nůž **15** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

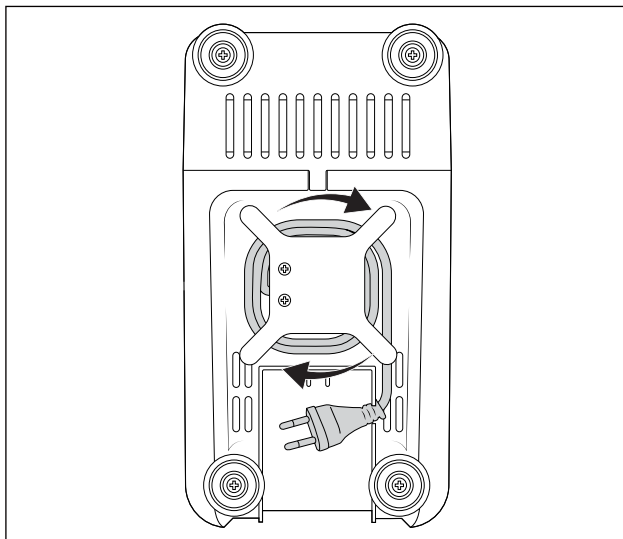
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

UPOZORNĚNÍ

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

Uložení

- Oviňte síťový kabel ve směru hodinových ručiček kolem navíjení kabelu ④ ve spodní části dna přístroje a kabel upevněte tak, jak je znázorněno níže. Tím zůstane chráněn před poškozením:



Obr. 3

- Přístroj skladujte na suchém místě.
- Poříte kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozi.
- 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



Výrobek a obal jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozříd'te. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpopltnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 411313_2207 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 411313_2207 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 411313_2207

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

400 g libového hovězího nebo jehněčího masa

2 cibule

10 g mouky

25 g zhruba nasekaných piniových oříšků

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

sůl a pepř

Suroviny pro obal

500 g bulgur pšenice (namočené)

500 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

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

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **14**). Maso, mouku, piniové oříšky a koření dobře promíchejte. Nakrájejte cibuli a osmahněte. Přidejte masovou hmotu a smíchejte s cibulí. Nechte vše dobře propéct a poté ochladit.

Obal

Maso pro obal dvakrát za sebou pomelte na mlýnku na maso (nejprve se středně, pak s jemně děrovaným kotoučem **14**) a promíchejte s bulgur pšenicí, nejmenno nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč **14** vyměňte za nástavec Kebbe **18** (viz kapitola „Montáž nástavce Kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlouhé Kebbe obaly.

Příprava

Jednotlivé Kebbe obaly naplňte přímo po dokončení masovou náplní a konce vždy stlačte k sobě tak, aby vznikly malé taštičky. Hotové Kebbe smažte v oleji, rozpáleném na 190 °C cca 3 minuty. Kebbe by měly být smažené dozlatova.

Rajská omáčka

Suroviny:

cca 600 g rajčat

1 středně velká cibule (nebo 1-2 šalotky)

1-2 stroužky česneku

1 ČL rajčatového protlaku

30-50 ml suchého bílého vína

2 PL olivového oleje

1-2 ČL cukru

1-2 ČL soli

1 špetka pepře

sušený tymián (případně bazalka nebo oregano)

Příprava a pasírování rajčat

Rajčata rozkrojte na čtvrtky, odstraňte středy se semínky a případně rajčata nakrájejte na menší kousky. Rajčata pasírujte pomocí mlýnku na maso. Použijte k tomu vhodný nástavec. Dbejte, že část rajčat se musí zlikvidovat jako zbytek. Množství pasírovaných rajčat se liší a závisí na druhu rajčat, podílu vody, podílu masa atd.

Příprava omáčky

Cibuli a česnek zbavte slupek. Cibuli nakrájejte najemno a česnek prolisujte lisem na česnek nebo nakrájejte na jemné kousky.

V hrnci nebo na pánvi rozehřejte olej. Přidejte cibuli, česnek a rajčatový protlak, dobře promíchejte a krátce poduste. Zalijte trochou bílého vína. Přidejte pasírovaná rajčata. Ochutňte solí, pepřem, cukrem a bylinkami podle chuti.

Vše přiveďte k varu a vařte při nízké teplotě asi 10-15 minut. Míchejte, aby se nic nepřipálilo. V případě potřeby přidejte ještě trochu bílého vína, pokud se tekutina rychle vyvaří.

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 klobásky o délce 25 cm.

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

Sřříkané 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 (blanširované)

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 sřříkané pečivo se vzorkovacím proužkem ❶. Sřříkané pečivo položte na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Pečivo pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 10-15 minut do zlatožluta.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Lieferumfang / Teilebeschreibung	46
Technische Daten	47
Sicherheitshinweise	48
Zusammenbauen / Zerlegen	50
Fleischwolf zusammenbauen	50
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	51
Kebbe-Aufsatz montieren	52
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	52
Passier-Aufsatz montieren	53
Bedienen	54
Das Gerät bedienen	55
Fleisch verarbeiten	55
Wurst verarbeiten	56
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	56
Spritzgebäck herstellen	57
Tomaten passieren	57
Im Fehlerfall	58
Reinigen	58
Motorblock reinigen	59
Zubehörteile reinigen	59
Aufbewahren	60
Entsorgung	61
Gerät entsorgen	61
Verpackung entsorgen	61
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	62
Service	63
Importeur	63
Rezepte	64
Kebbe	64
Tomatensauce	65
Frische Rostbratwurst	66
Spritzgebäck	66

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunst darm,
- Herstellung von Spritzgebäck,
- Passieren von Tomaten.

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- 2 Stopfer
- 3 Einfüllschale
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Motorblock
- 6 Fleischwolfvorsatz aus Metall
- 7 Verschlüsse
- 8 Auffangschale
- 9 Plastikschnecke
- 10 Passiersieb
- 11 Transportschnecke
- 12 Feder
- 13 Kreuzmesser

- 14 grobe und feine Lochscheibe
- 15 Verschlussring
- 16 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 17 Wurstscheibe
- 18 Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- 19 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 20 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 21 Taste „0“ (Aus)
- 22 Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ 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.

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

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

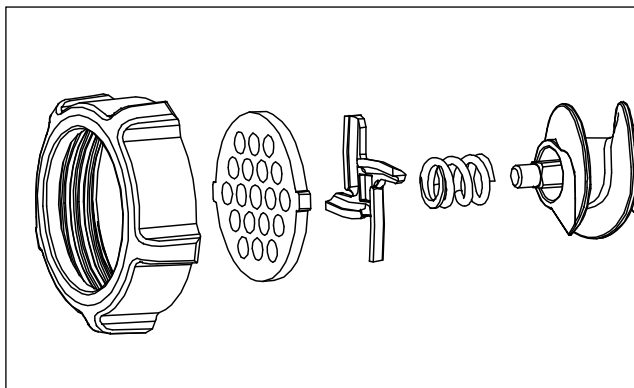







Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17**.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **14** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz **6** wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock **5** verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** in den Motorblock **5**, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol  am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **19** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **19** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **19** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

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

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

- 3) Schieben Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Setzen Sie die Plastikschncke **9** auf die Transportschnecke **11**. Achten Sie darauf, dass die eckige Achse der Transportschnecke **11** komplett in die eckige Aussparung der Plastikschncke **9** greift. Drehen Sie dazu die Plastikschncke **9** ggfs. etwas hin und her, bis sie festsetzt.
- 5) Schieben Sie dann das Passiersieb **10** komplett über die Plastikschncke **9**. Setzen Sie es so an den Fleischwolfvorsatz **6**, dass die zwei kleinen Fixierungen in die zwei passenden Aussparungen am Gewinde greifen. So lässt sich das Passiersieb **10** nicht mehr drehen. Die kleinen Löcher des Passiersiebes **10** zeigen nach unten.
- 6) Wenn alle Teile richtig aneinandergesetzt sind, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **10** und schrauben Sie diesen am Fleischwolfvorsatz **6** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 8) Befestigen Sie die Auffangschale **8** an dem Passiersieb **10** (siehe Abb. 2). Dazu schieben Sie den Ring auf die Spitze des Passiersiebes **10** und haken die Verschlüsse **7** beidseitig am breiten Ende ein. Das Loch in der Auffangschale **8** zeigt nach unten.

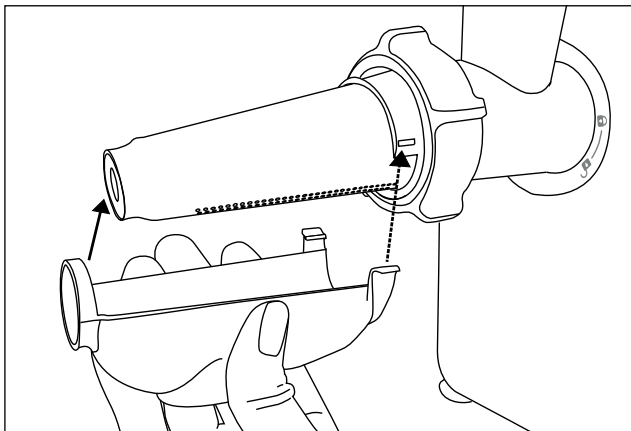


Abb. 2

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ ②② oder „<“ ②① 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.

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Nottfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **22**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter die Auffangschale **8**, denn durch die Öffnung fließen bei Betrieb die passierten Tomaten ab.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß an das schmale Ende des Passiersiebs **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese mit Hilfe des Stopfers **2** langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**. Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch die kleinen Löcher des Passiersiebs **10**. Die passierten Tomaten fließen in die Auffangschale **8** und dann durch die Öffnung nach unten hin ab. Die Tomatenreste, wie Schalen und Körner, werden am schmalen Ende aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.





HINWEIS

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

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

Im Fehlerfall


Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ , um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“  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 „<“  los.
- Drücken Sie die Taste „I“ , 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“  drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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



STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Kebbe-Aufsatz **13**, der Wurststopfaufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschnecke **9** und die Auffangschale **8** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

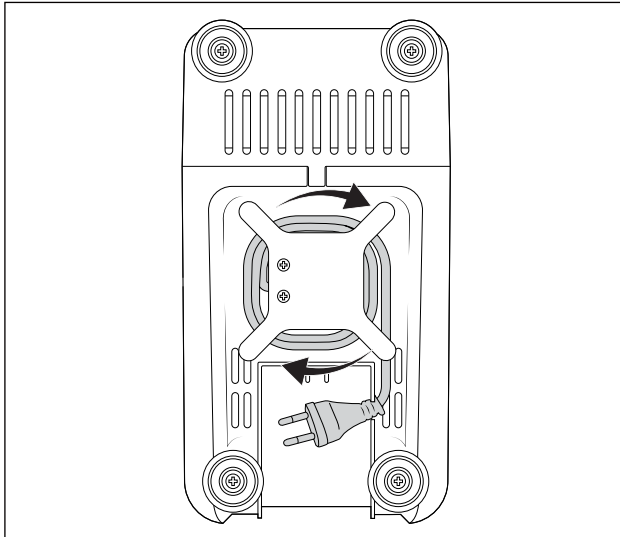


Abb. 3

- 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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassensbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 411313_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 411313_2207 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 411313_2207

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

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

Zubereitung:

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

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

Tomaten vierteln, Strunck entfernen, ggfs. in kleinere Stücke schneiden. Tomaten mit Hilfe des Fleischwolfs passieren. Dazu den passenden Aufsatz verwenden. Beachten Sie, dass ein Teil der Tomaten als Rest entsorgt werden muss. Die Menge von passierter Tomate variiert und hängt ab von der Tomatensorte, dem Wasseranteil, dem Fleischanteil, etc..

Sauce zubereiten

Die Schalen von Zwiebel und Knoblauch entfernen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch entweder durch eine Knoblauchpresse drücken oder in feine Stücke schneiden.

In einem Topf oder in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark hineingeben, gut umrühren und kurz anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern nach Geschmack würzen.

Alles aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Rühren Sie um, damit nichts anbrennt. Fügen Sie ggfs. noch etwas Weißwein hinzu, falls die Flüssigkeit schnell verkocht.

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 2,5 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací · Stand der Informationen:

08/2022 · Ident.-No.: SFW400A1-072022-1

IAN 411313_2207

