

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang / Teilebeschreibung	2
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen / Zerlegen	5
Fleischwolf zusammenbauen	5
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	7
Kebbe-Aufsatz montieren	7
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	8
Bedienen	8
Das Gerät bedienen	9
Fleisch verarbeiten	10
Wurst verarbeiten	10
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	11
Spritzgebäck herstellen	11
Im Fehlerfall	11
Reinigen	12
Motorblock reinigen	12
Zubehörteile reinigen	13
Aufbewahren	13
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	15
Service	15
Importeur	15
Rezepte	16
Kebbe	16
Fleischröllchen	17
Frische Rostbratwurst	18
Spritzgebäck	18

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 424939-2301 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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 Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck.

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- 2 Stopfer
- 3 Einfüllschale
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Motorblock
- 6 Fleischwolfvorsatz aus Metall
- 7 Transportschnecke
- 8 Feder
- 9 Kreuzmesser
- 10 grobe und feine Lochscheibe
- 11 Verschlussring
- 12 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 13 Wurstscheibe
- 14 Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- 15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 16 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
17 Taste „0“ (Aus)
18 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.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 **9** und die Feder **8** oder eine Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13** benötigen.

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

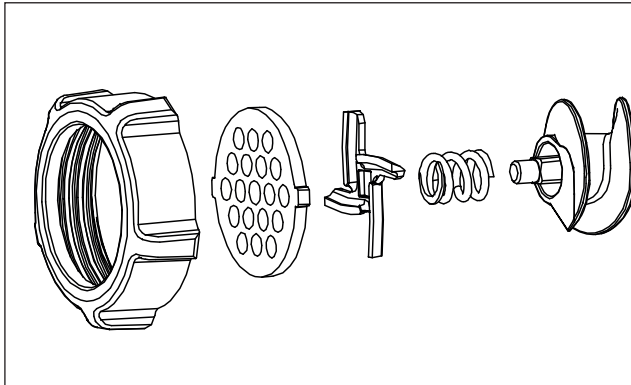







Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.
- Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **10** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz **6** wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock **5** verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** in den Motorblock **5**, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol  am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **15** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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



- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!




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

Das Gerät bedienen


Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

 STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale  und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ , 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“ , um das Gerät einzuschalten.

 WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!


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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **13** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **13** 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 Transport-schnecke **7** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 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“ **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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


ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes ①, der Stopfer ②, der Wurst-Stopf-Aufsatz ⑫ und der Kebbe-Aufsatz ⑭ sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie 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 ④ 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:

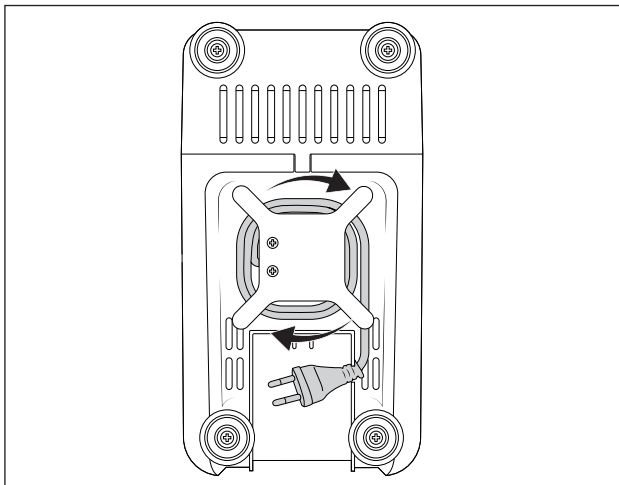


Abb. 2

- 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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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

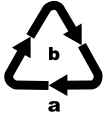


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

HINWEIS

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

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 424939–2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 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  drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	20
Użycie zgodne z przeznaczeniem	20
Zakres dostawy / Opis części	20
Dane techniczne	21
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	21
Składanie / Rozkładanie maszyny	24
Składanie maszyny	24
Zakładanie nasadki do kielbas	25
Zakładanie nasadki do pasztecików	26
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	26
Obsługa	27
Obsługa urządzenia	27
Przerabianie mięsa	28
Przerabianie kielbas	28
Zastosowanie nasadki do pasztecików	29
Wyrób ciastek kruchych	29
Postępowanie w przypadku usterki	30
Czyszczenie	31
Czyszczenie bloku silnika	31
Czyszczenie akcesoriów	31
Przechowywanie	32
Utylizacja	33
Utylizacja urządzenia	33
Utylizacja opakowania	33
Serwis	34
Importer	34
Przepisy	35
Kebbe	35
Krokiety mięsne	36
Świeża kielbaska grillowa	37
Ciastka kruche	37

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej międzynarodowej strony internetowej (www.kaufland.com/manual) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 424939-2301 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- 1 nasadka do ciasteczek z szablonem
- 2 popychacz
- 3 szalka zasypowa
- 4 nawijaka kabla
- 5 blok silnika
- 6 metalowa nasadka
- 7 podajnik ślimakowy
- 8 sprężyna
- 9 nóż krzyżowy
- 10 nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami

- 11 zakrętka
- 12 nasadka do kiełbas
- 13 nóż tarczowy do kiełbas
- 14 nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- 15 Przycisk blokady

Ilustracja C:

- 16 Przycisk „<” (Wstecz)
- 17 Przycisk „0” (Wyłączenie)
- 18 Przycisk „I” (Włączenie)

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	400 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Czas pracy	15 minut

Czas pracy

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.



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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

Składanie / Rozkładanie maszynki

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

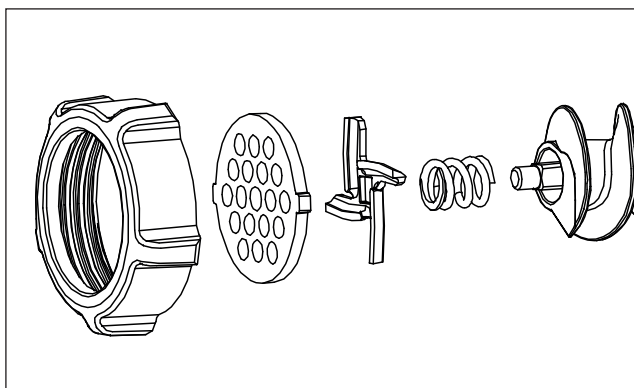
WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym użyciem zdjąć folię ochronną z pola przycisków.

Składanie maszynki

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania. Należy pamiętać, że nie dla wszystkich nasadek wymagane są nóż krzyżowy **9** oraz sprężyna **8** lub nóż tarczowy z otworami **10** / do kielbas **13**.

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż ślimak **7** do nasadki **6**.
- 3) Włóż sprężynę **8** do ślimaka **7**.
- 4) Następnie nóż krzyżowy **9** załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny **8**. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **9** było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.








Rys. 1

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy **9** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża **9** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!

- 5) Wybierz żądany nóż tarczowy z otworami **10** / do kielbas **13**.
- 6) Wybrany nóż tarczowy **10** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **10** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 7) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.
- 8) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę maszynki do mielenia mięsa **6** w blok silnika **5**, aby symbol  na nasadce maszynki do mielenia mięsa **6** znajdował się na symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokady **15** wciska się (rys. B).
 - Lekko wcisnąć nasadkę maszynki do mielenia mięsa **6** i obrócić przy tym lejek do napełniania **6** do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na lejku do napełniania był skierowany na symbol . Kiedy nasadka maszynki do mielenia mięsa **6** zatrzaśnie się, przycisk blokady **15** wyskoczy.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **15** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynki **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce **6** i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy **7**, sprężynę **8** i nóż krzyżowy **9** umieść ponownie w metalowej nasadce **6**.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas **13** załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas **13** weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas **12** przed nożem tarczowym do kielbas **13**.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający **11**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **14** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **14** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **14** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **11**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszynyki **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.
- 7) Załóż szablon **1** ponownie z przodu na nasadkę do ciasteczek **1**. Uchwyt na szablonie **1** musi być skierowany od urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.

- 8) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 9) W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw pasek z wzorami ciastek kruchych **1**, a następnie odkręć pierścien zamykający **11** i wyciągnij nasadkę **1**.

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika **5** – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.
- ▶ Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku „I” **18** ani „<” **16** przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądanych nasadek:

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej **3** a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednio naczynie na przetworzony produkt.
 - 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” **17**, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
 - 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
 - 5) Naciśnij przycisk „I” **18**, by włączyć urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Przerabianie kiełbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kiełbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kiełbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzyмай nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Naciągnij osłonkę do kiełbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kiełbas **12** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

PORADA

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

- 4) Nadzienie kiełbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kiełbas **12**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kiełbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kiełbasa rozszerza się. Dlatego nie napełniaj osłonki nadmiernie, aby kiełbasa nie pękła.

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **14** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napęlić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetworzeniem za pomocą nasadki do pasztecików **14** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.





Wyrób ciastek kruchych

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

- 1) Wyłóż matę blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny **6** – ślimak **7** będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek **1**.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Postępowanie w przypadku usterki


Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

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

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

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

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

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

Czyszczenie


NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

Czyszczenie bloku silnika

- Oczyszczyć powierzchnie zewnętrzne i kabel sieciowy lekko wilgotną ściereczką do mycia. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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






UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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


Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością, myj gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przeznaczonym do zastosowań spożywczych.

WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek , popychacz , nasadka do kielbas  oraz nasadka do kebba  są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

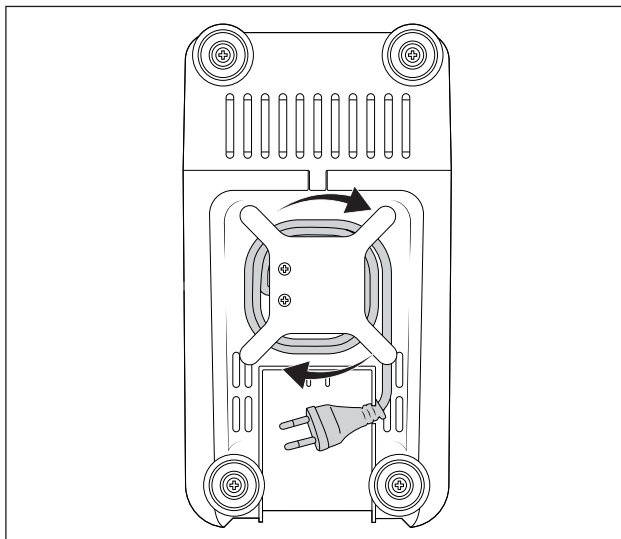
- ▶ Nóż krzyżowy  jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

- Nawiń kabel zasilający w prawo wokół nawijaka kabla ④ na spodzie urządzenia i zamocuj kabel w sposób przedstawiony poniżej. W ten sposób zapewniona jest ochrona przed uszkodzeniami:



Rys. 2

- Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszynki na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cieką warstewkę oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wyśłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 424939-2301

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

Po 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, cynamonu, kminu rzymskiego (kumin), mielonego kminku, goździków w proszku, mielonej gałki muszkatołowej

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

Najpierw przygotować nadzienie mięsne, aby ostygło w czasie przygotowywania ciasta.

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka **10**). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka **10**) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko **10** wymienić na nasadkę do kebbe **14** (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

Poszczególne kawałki ciasta kebbe należy od razu po przygotowaniu wypełnić nadzieniem i ścisnąć ich końce, aby powstały z nich małe pierożki. Gotowe kebbe frytować w oleju o temperaturze 190°C przez ok. 3 minuty. Kebbe powinny być usmażone na złoty kolor.

Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

400 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka **10**) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka **10** założyć nasadkę do kebbe **14** (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do kebbe **14** przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (zuerst mit der mittleren und dann mit der feinen Lochscheibe **10**).

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

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

- 300 g chudego mięsa wołowego
- 500 g chudego mięsa wieprzowego
- 200 g boczku
- 20 g soli
- 1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka kminku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

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

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

- 500 g masła
- 500 g cukru
- 2 - 3 opakowania cukru waniliowego
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 800 g mąki (typ 405)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g mielonych migdałów (blanszowanych)
- starta skórka z jednej cytryny

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

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	40
Použití dle předpisů	40
Rozsah dodávky / Popis dílů	40
Technická data	41
Bezpečnostní pokyny	41
Složení/rozložení	43
Složení mlýnku na maso	43
Montáž nástavce na plnění klobás	45
Montáž nástavce Kubbe	45
Montáž nástavce na stříkané pečivo	46
Obsluha	46
Obsluha přístroje	47
Zpracování masa	47
Zpracování klobás	48
Práce s Kubbe nástavcem	48
Výroba stříkaného pečiva	49
V případě poruchy	49
Čištění	50
Čištění motorového tělesa	50
Čištění příslušenství	50
Uložení	51
Likvidace	52
Likvidace přístroje	52
Likvidace obalu	52
Servis	53
Dovozce	53
Recepty	54
Kebbe	54
Masové ruličky	55
Cerstvá klobása	56
Stříkané pečivo	56

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 424939-2301 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny 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.

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 podávací šnek
- 8 pružina
- 9 křížový nůž
- 10 hrubý a jemný děrovaný kotouč
- 11 uzavírací prstenec
- 12 nástavec na plnění klobás

- 13 kotouč na klobásy
- 14 nástavec Kubbe


Obrázek B:

- 15 zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- 16 tlačítko „<“ (Zpět)
- 17 tlačítko „0“ (Vypínání)
- 18 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 ved'te 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.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM



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

⚠ VÝSTRAHA!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Pozor: Křížový nůž je velmi ostrý! Při manipulaci s přístrojem a při jeho čištění postupujte vždy opatrně.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmějí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přírodní 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

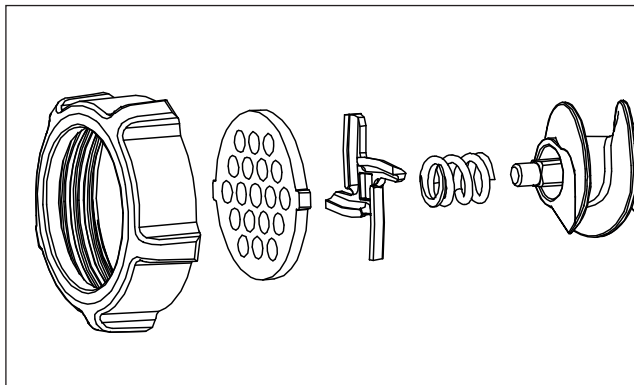
- ▶ Před prvním použitím odstraňte z pole tlačítek ochrannou fólii.

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklepte - najdete tam schéma postupu montáže. Dbejte, že ne pro všechny nastavce je zapotřebí křížový nůž **9** a pružina **8** nebo děrovaný kotouč **10** / kotouč na klobásy **13**.

- 1) Očistěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 2) Vložte šnekový podavač **7** do nastavce mlýnku na maso **6**.
- 3) Pružinu **8** nastrčte na šnekový podavač **7**.

- 4) Křížový nůž **9** nasadíte tak, aby strana s noži směřovala od pružiny **8**. Dbejte na to, aby hranatá drážka křížového nože **9** správně dosedala na hranatý hřidel.








Obr. 1

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Křížový nůž **9** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **9** nasadíte obráceně!

- 5) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **10**/kotouč na klobásy **13**.
- 6) Zvolený děrovaný kotouč **10** nasadíte do nástavce mlýnku na maso **6** tak, aby aretace na děrovaném kotouči **10** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 7) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 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 **15** 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 **15**.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **15** 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) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek **7**, pružinu **8** a křížový nůž **9** opět vložte do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 5) Kotouč na klobásy **13** nasadte tak, aby fixace na kotouči na klobásy **13** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Potom nasadte nástavec pro pěchování klobás **12** před kotouč na klobásy **13**.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 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 **14** není nutný křížový nůž **9** s pružinou **8** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **10/13**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Obě plastové části nástavce Kubbe **14** nasadte tak, aby fixace na spodním kroužku nástavce Kubbe **14** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 5) Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte opět pevně uzavírací prstenec **11**.
- 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 **9** s pružinou **8** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **10/13**! 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) Nasadíte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasadíte 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 **11**.
 - 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 **11** a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo **1**.

Obsluha

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nikdy neotvírejte kryt tělesa motoru **5** – 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 tlačítka „I“ **18** nebo „<“ **16** 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“ **17**, 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“ **18**.

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 **12** a druhý konec zauzlujte. 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 střeva dostanete v obchodě s řeznickými potřebami v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **12** 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 nepřepřlžujte, 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 **14** 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 **14**.
- 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 **7** se toto protlačí poté přes zvolený motiv na tvarovaném proužku nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 3) Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.
- 4) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha přístroje“.

V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko „0“ **17**.
- Držte stisknuté tlačítko „<“ **16**. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ **16** pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „!“ **18**.
- 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“ **17**!
- 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. Otřete 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 potravínách zbytky.

Čištění příslušenství

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastové díly nástavce na stříkané pečivo **1**, nacpavač **2**, nástavec na plnění klobás **w** a nástavec na Kebbe **12** lze mýt **14** 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 **9** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

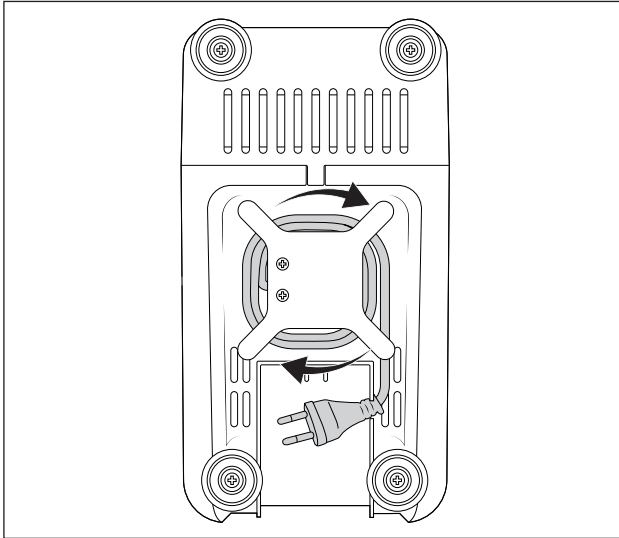
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

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. 2

- 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

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.

UPOZORNĚNÍ

- Ušchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Servis

Servis Česko

Tel.: 800 165894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 424939-2301

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 **10**). 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 **10**) a promíchejte s bulgur pšenicí, nejmenno nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč **10** vyměňte za nástavec Kebbe **14** (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.

Masové ruličky

Suroviny pro masový obal

450 g libového jehněčího, telecího nebo hovězího masa

150 g mouky

1 lžička nového koření

1 lžička muškátového oříšku

špetka čili

špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň

400 g skopového masa

1 1/2 lžice olivového oleje

1 1/2 lžice jemně nasekané cibule

1/2 lžičky nového koření

1/2 lžičky soli

1 1/2 lžice mouky

Maso pro náplň dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **10**) a smíchejte s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku. Děrovaný kotouč **10** vyměňte za nástavec Kebbe **14** (viz kapitolu „Montáž nástavce Kebbe“).

Kebbe obaly vyformujte nástavcem Kebbe **14** a nechte namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **10**). Osmahnete cibuli a dobře smícháme s masem a zbývajícími surovinami. Směsí naplníme obaly Kebbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g vařených rýže

Cerstvá klobása

Suroviny:

- 300 g libového hovězího
- 500 g libového vepřového
- 200 g slaniny z plecka
- 20 g soli
- 1/2 lžíce bílého mletého pepře
- 1 lžička kmínu
- 1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

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 odpočítvat zakryté cca 12 hodin (např. přes noc) v ledničce. Pak těsto umelte v mlýnku s nástavcem na sřříkané pečivo se vzorkovacím proučkem ❶. Sřříkané pečivo položte na pečící plech vyložený pečícím papírem. Pečivo pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 10-15 minut do zlatožluta.

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство	58
Употреба по предназначение	58
Окомплектовка на доставката/Описание на частите	58
Технически характеристики	59
Указания за безопасност	59
Сглобяване/Разглобяване	62
Сглобяване на месомелачката	62
Монтаж на приставката за пълнене на наденица	63
Монтаж на приставката за кебе	64
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	64
Обслужване	65
Работа с уреда	65
Преработване на месо	66
Приготвяне на наденица	66
Работа с приставката за кебе	67
Приготвяне на шприцовани сладки	67
В случай на повреда	68
Почистване	69
Почистване на блока на двигателя	69
Почистване на принадлежностите	69
Съхранение	70
Предаване за отпадъци	71
Предаване на уреда за отпадъци	71
Предаване на опаковката за отпадъци	71
Сервизно обслужване	72
Вносител	72
Рецепти	73
Кебе	73
Рибни рулца	74
Пресен ростбратвурст	75
Шприцовани сладки	75

Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



С този QR код влизате директно на нашия международен сайт (www.kaufland.com/manual) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 424939-2301 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за преработване на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества в домашни условия:

- мелене на прясно месо,
- приготвяне на наденица в естествено или изкуствено черво,
- приготвяне на шприцовани сладки.

Уредът не е предвиден за преработване на замразени или други твърди хранителни продукти, напр. кости или ядки, както и за професионални или промишлени цели.

Окомплектовка на доставката/Описание на частите

Фигура А:

- 1 Приставка за шприцовани сладки с лента с формички
- 2 Избутвач
- 3 Тавичка за пълнене
- 4 Място за навиване на кабела
- 5 Блок на двигателя
- 6 Наставка на месомелачката, метална
- 7 Подаващ шнек
- 8 Пружина
- 9 Кръстовиден нож
- 10 Решетка за едро и ситно мелене

- 11 Блокиращ пръстен
- 12 Приставка за пълнене на наденица
- 13 Решетка за наденица
- 14 Приставка за кебе



Фигура Б:

- 15 Бутон за блокиране

Фигура В:

- 16 Бутон „<“ (Движение на заден ход)
- 17 Бутон „0“ (Изкл.)
- 18 Бутон „I“ (Вкл.)

Технически характеристики

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумирана мощност	400 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
Продължителност на КР	15 минути

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато двигателят се охлади.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Внимавайте да не се повреди мрежовият кабел. Дръжте го далеч от горещи зони и го прокарайте така, че да не може да се притиска.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте блока на двигателя във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Никога не използвайте уреда за цели, различни от тук описаните. Съществува значителна опасност от злополука, в случай че поради неправилно използване преустановите действието на защитните приспособления на уреда!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащата към съответната приставка избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди непоправимо уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен с бутона и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Повишено внимание: кръстовидният нож е много остър! При работа с уреда и почистване на уреда винаги подхождайте особено предпазливо.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и хранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Всички принадлежности са покрити с тънък слой масло за предпазване от корозия. Затова преди първата употреба почистете старателно всички части, както е описано подробно в глава „Почистване“. След това натрийте всички метални части с малко олио.

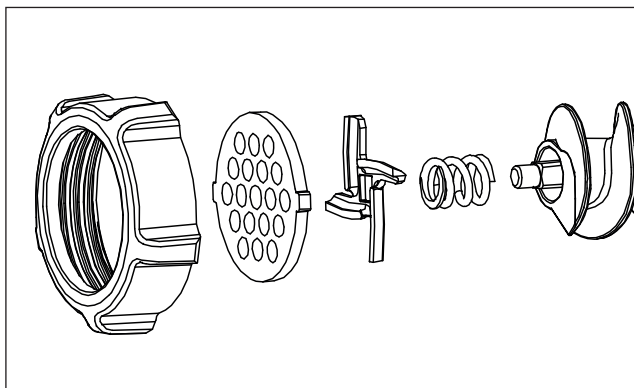
УКАЗАНИЕ

- ▶ Преди първата употреба отстранете защитното фолио от полето с бутоните.

Сглобяване на месомелачката

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно. Обърнете внимание, че не за всички приставки са ви необходими кръстовидният нож **9** и пружината **8** или решетка за мелене **10**/решетка за наденица **13**.

- 1) Натрийте всички метални части с олио.
- 2) Поставете подаващия шнек **7** в наставката на месомелачката **6**.
- 3) Поставете пружината **8** на подаващия шнек **7**.
- 4) След това поставете кръстовидния нож **9** така, че страната с ножовете да сочи навън от пружината **8**. Внимавайте четвъртият канал на кръстовидния нож **9** да легне правилно на четвъртитата ос.



Фиг. 1

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Кръстовидният нож **9** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Уредът се поврежда, ако кръстовидният нож **9** бъде поставен наобратно!

- 5) Изберете желаната решетка за мелене 10/решетка за наденица 13.
- 6) Поставете избраната решетка 10 в наставката на месомелачката 6 така, че фиксаторите на решетката 10 да легнат в каналите на наставката на месомелачката 6.
- 7) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен 11.
- 8) Вече монтираната наставка на месомелачката 6 се свързва посредством байонетна връзка с блока на двигателя 5:
 - Поставете наставката на месомелачката 6 в блока на двигателя 5, така че символът 12 на наставката на месомелачката 6 да лежи при символа 12 на блока на двигателя 5. Бутонът за блокиране 15 хлътва навътре (фиг. В).
 - Натиснете леко навътре наставката на месомелачката 6 и същевременно завъртете отвора за пълнене на наставката на месомелачката 6 в средна позиция (фиг. В), така че символът 12 на отвора за пълнене да сочи символа 12. Когато наставката на месомелачката 6 се фиксира, бутонът за блокиране 15 изскача.
 - Накрая поставете тавичката за пълнене 3 горе на отвора за пълнене.
 - За сваляне натиснете бутона за блокиране 15 и завъртете отново отвора за пълнене надясно (фиг. В) 12. След това можете да издръпате наставката на месомелачката 6.

Монтаж на приставката за пълнене на наденица

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката 6 съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката 6, и ги почистете.
- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек 7, пружината 8 и кръстовидния нож 9 отново в наставката на месомелачката 6.
- 5) Поставете решетката за наденица 13 така, че фиксаторите на решетката за наденица 13 да легнат в каналите на наставката на месомелачката 6.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица 12 пред решетката за наденица 13.
- 7) Затегнете на ръка блокиращия пръстен 11.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката 6 съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за кебе **14** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10**/или решетката за наденица **13**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **14** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **14** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, отново затегнете на ръка блокиращия пръстен **11**.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10**/или решетката за наденица **13**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Издърпайте лентата с формички **1** отпред от приставката за шприцовани сладки **1**.

- 5) Поставете първо пластмасовата шайба, след това металната шайба на приставката за шприцовани сладки ❶ в наставката на месомелачката ❷ (вж. разгъващата се страница). Поставете приставката за шприцовани сладки ❶ така, че фиксаторите на приставката за шприцовани сладки ❶ да легнат в каналите на наставката на месомелачката ❷.
- 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен ❶.
- 7) Поставете отново лентата с формички ❶ отпред в приставката за шприцовани сладки ❶. Внимавайте дръжката на лентата с формички ❶ да не е от страната на уреда. В противен случай не можете да нагласите формичката, която се намира непосредствено до дръжката.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката ❷ съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 9) За сваляне първо трябва да издърпате лентата с формички ❶, преди да можете отново да отвиете блокиращия пръстен ❶ и да извадите приставката за шприцовани сладки ❶.

Обслужване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя ❸ – в него не се намират никакви елементи за обслужване. При отваряне на корпуса отпада правото за изискване на гаранция. При отворен корпус съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа повече от 15 минути. След това оставете уреда изключен около 30 минути, за да предотвратите прегряване.
- ▶ Никога не натискайте бутоните „I“ ❶ или „<“ ❷ при смяна на посоката на въртене, докато двигателят на уреда не е напълно спрял. Двигателят може да се повреди.

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

- 1) Разположете уреда така, че да стои абсолютно стабилно и в никакъв случай (напр. поради вибрации или захващане на мрежовия кабел) да не може да падне от масата или да попадне в близост до вода. По време на работа вибрациите са неизбежни.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че падне или попадне във вода, както и в други случаи на авария! В случай на авария веднага издърпайте щепсела от контакта! В противен случай съществува сериозна опасност от нараняване или опасност за живота!

- 2) Поставете обработваните хранителни продукти в тавичката за пълнене **3** и разположете приемния съд отпред под изходния отвор.
- 3) Първо натиснете бутона „0“ **17**, за да сте сигурни, че уредът е изключен (фиг. В). В противен случай съществува опасност, уредът да стартира непредвидено при поставяне на щепсела в електрическия контакт.
- 4) След това включете щепсела в контакта.
- 5) Натиснете бутона „I“ **18**, за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Натискайте хранителните продукти в отвора за пълнене единствено с кръглия избутвач **2** – никога с пръсти, вилици, дръжки на лъжици или др.п. Съществува значителна опасност от нараняване и възможност за повреждане на уреда.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не натискайте толкова силно, че двигателят да работи осезаемо по-бавно. В противен случай уредът може да се претовари и повреди.

Преработване на месо

- 1) Използвайте парчета месо, които влизат безпроблемно в отвора за пълнене. При необходимост нарежете предварително месото. Обърнете внимание, че месото не трябва да има кости или сухожилия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Мляното месо е много податливо на образуване на микроорганизми. Затова осигурете добра хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравни проблеми.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Месо“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на наденица

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го преработите на наденица.
- 2) За пълнежа за наденица към мляното месо прибавете накълцан на ситно лук, подправки и други продукти според вашата рецепта и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка я поставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица **12** и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

СЪВЕТ

Около 3 часа преди употреба поставете естественото черво в хладка вода и го изцедете преди поставянето. Така естественото черво придобива отново еластичност. Естествени черва можете да закупите от месарски магазини в близост до кланици или от вашия месар.

- 4) Пълнежът за наденица се пресова през приставката за пълнене на наденица **12** в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

При варене и замразяване наденицата се разширява. Затова не препълвайте наденицата, в противен случай може да се пръсне.

- 5) След като сте прочели всички указания по темата „Наденица“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **14** от поставените хранителни продукти можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **14**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.





Приготвяне на шприцовани сладки

След като сте приготвили тесто за шприцовани сладки според вашата рецепта и сте монтирали приставката за шприцовани сладки **1**:

- 1) Застелете малка тава с хартия за печене и я поставете под изходния отвор отпред на уреда.
- 2) Натиснете равномерно тесто в наставката на месомелачката **6** – след това подаващият шнек **7** го пресова през избраната формичка на лентата с формички на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) След достигане на желаната дължина на сладката спрете уреда и откъснете тестото на изходния отвор. Поставете сладката върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

В случай на повреда


Ако задвижващият механизъм е блокиран от натрупани хранителни продукти:

- Натиснете бутона „0“ , за да спрете месомелачката.
- Задръжте бутона „<“ , натиснат. Сега задвижващият механизъм се върти на заден ход. С него можете да придвижите хранителните продукти малко назад, за да освободите отново задвижващия механизъм.
- След освобождение на задвижващия механизъм отпуснете бутона „<“ .
- Натиснете бутона „I“ , за да включите месомелачката.
- Ако с това не успеете да освободите задвижващия механизъм, почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

Ако двигателят се изключи внезапно, вероятно се е задействала вътрешната защита срещу претоварване. Тя предпазва двигателя.

- Изключете уреда и го оставете да се охлади около 30 минути, преди да го използвате отново.
- В случай че това не даде резултат, изчакайте още 15 минути.
- Ако и този срок изтече безрезултатно, това е признак за дефект. В такъв случай се обърнете към сервиза.

Ако е повреден мрежовият кабел или по части на уреда се забелязват повреди:

- Незабавно изключете уреда, като натиснете бутона „0“ .
- Ако това не е възможно без опасност, издърпайте щепсела от контакта.
- Уредът трябва първо да се ремонтира от сервиза, преди да го използвате отново.

Почистване


ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда. Така предотвратявате опасности от злополука поради неочаквано пускане по невнимание и токов удар.

Почистване на блока на двигателя

- Почиствайте всички външни повърхности и мрежовия кабел с леко влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миещия препарат. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не потапяйте блока на двигателя  във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар, ако проникнала влага достигне до електрически проводници.






ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте почистващи и абразивни препарати или разтворители. Те могат да повредят уреда и да оставят остатъци в хранителните продукти.


Почистване на принадлежностите

- Мийте принадлежностите, които могат да влязат в контакт с хранителни продукти, с гореща вода и подходящ за хранителни продукти домакински миещ препарат.

УКАЗАНИЕ

- ▶  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки  , избутвачът  , приставката за пълнене на наденица  и приставката за кебе  са годни за миене в съдомиялна машина.
- ▶ По възможност поставяйте пластмасовите части в най-горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не се заклеят. В противен случай частите могат да се деформират!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

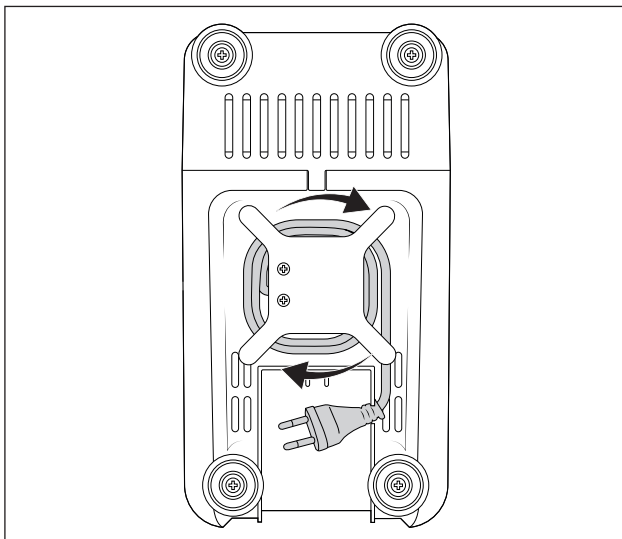
- ▶ Кръстовидният нож  е много остър! Опасност от нараняване!
- Подсушете всичко добре, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След всяко почистване натривайте отново металните части с олио! В противен случай е възможно металните части да се оцветят!

Съхранение

- Навийте мрежовия кабел по часовниковата стрелка около мястото за навиване на кабела **4** под дъното на уреда и го фиксирайте, както е показано по-долу. Така той се предпазва от повреди:



Фиг. 2

- Съхранявайте уреда на сухо място.
- След подсушаване натъркайте металните приставки с тънък слой олио – в случай че няма веднага да продължите употребата на уреда. С това постигате добра защита срещу корозия.
- Съхранявайте уреда така, че да е недостъпен за деца и нуждаещи се от наблюдение лица. Те невинаги могат правилно да преценят възможните опасности при работа с електрически уреди.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kauffland.bg

IAN 424939-2301

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

Рецепти

Кебе

Продукти за месния пълнеж:

400 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

2 глави лук

10 g брашно

25 g едро накълцани кедрови ядки

по 1/2 ч.л. бахар на прах, канела, кимион (кумин), ким на прах, карамфил на прах, индийско орехче на прах

сол и черен пипер

Продукти за обвивката:

500 g булгур (накиснат)

500 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

1 глава лук

1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

Първо пригответе месния пълнеж, за да може да се охлади по време на приготвянето на обвивката.

Сметете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **10**). Размесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките. Накълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това оставете да се охлади.

Обвивка

Сметете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **10**) и смесете с булгура, накълцания на ситно лук и подправките. Сметете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **14** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 cm.

Приготвяне:

Непосредствено след приготвянето напълнете отделните обвивки за кебе с месния пълнеж и притиснете краищата, за да се образуват джобове.

Фритирайте готовите кебета около 3 минути в сгорещено до 190 °C олио. Кебетата трябва да са фритирани до златистокафяво.

Рибни рулца

Продукти за месната обвивка

450 г нетлъсто овнешко, телешко или говеждо месо

150 г брашно

1 ч.л. бахар (карамфил)

1 ч.л. индийско орехче

1 щипка чили на прах

1 щипка черен пипер

Продукти за месния пълнеж

400 г овнешко месо

1 1/2 с.л. зехтин

1 1/2 с.л. ситно нарязан лук

1/2 ч.л. бахар (карамфил)

1/2 ч.л. сол

1 1/2 с.л. брашно

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**) и го размесете с останалите продукти. Смелете тази маса още два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **14** (виж глава „Монтаж на приставката за кебе“).

Оформете обвивките с приставката за кебе **14** и ги замразете.

Пълнеж:

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**).

Запържете лука и го смесете добре с месото и останалите продукти.

Напълнете обвивките за кебе с тази маса и ги изпържете.

Алтернативни пълнежи:

250 г задушено броколи

или 250 г задушени тиквички

или 250 г сварен ориз

Пресен ростбратвурст

Продукти:

300 g нетлъсто говеждо месо

500 g нетлъсто свинско месо

200 g сланина от плешка

20 g сол

1/2 с.л. бял млян пипер

1 ч.л. ким

1/2 ч.л. индийско орехче

Смелете говеждото месо, свинското месо и сланината два пъти с месомелачката.

Прибавете смесените подправки и солта и размесвайте 5 минути.

Поставете пълнежа за наденица за 30 минути в хладилник. Напълнете пълнежа за наденица според ръководството (вж. глава „Приготвяне на наденица“) и оформете с усукване наденички с дължина 25 cm.

На същия ден изпържете добре и консумирайте готовия ростбратвурст.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 g масло

500 g захар

2 – 3 пакетчета ванилова захар

1 пакетче ванилов пудинг

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 g брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 g смлени бадеми (бланширани)

настърганата кора на един лимон

Разбийте маслото на пяна. Прибавете последователно останалите продукти и размесете добре тестото. Оставете готовото тесто да почива покрито в хладилник около 12 часа (напр. една нощ). След това го минете през месомелачката с приставката за шприцовани сладки ❶. Поставете шприцованите сладки върху застлана с хартия за печене тава. В предварително загрятата фурна печете шприцованите сладки около 10 – 15 минути до златистожълто на 180 °C.

