







## Kazalo vsebine

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Uvod</b> .....                           | <b>2</b>  |
| Avtorske pravice .....                      | 2         |
| Omejitev odgovornosti .....                 | 2         |
| <b>Predvidena uporaba</b> .....             | <b>2</b>  |
| <b>Obseg dobave/Opis delov</b> .....        | <b>3</b>  |
| <b>Tehnični podatki</b> .....               | <b>3</b>  |
| <b>Varnostni napotki</b> .....              | <b>4</b>  |
| <b>Sestavitev/razstavitev</b> .....         | <b>6</b>  |
| Sestavitev mesoreznice .....                | 6         |
| Montaža nastavka za polnjenje klobas .....  | 7         |
| Montaža nastavka za orientalski kebbe ..... | 8         |
| Montaža nastavka za brizgane kekse .....    | 8         |
| <b>Uporaba</b> .....                        | <b>9</b>  |
| Uporaba naprave .....                       | 9         |
| Predelava mesa .....                        | 10        |
| Izdelava klobas .....                       | 10        |
| Delo z nastavkom za orientalski kebbe ..... | 11        |
| Izdelava keksov .....                       | 11        |
| <b>V primeru napake</b> .....               | <b>12</b> |
| <b>Čiščenje</b> .....                       | <b>12</b> |
| Čiščenje motornega bloka .....              | 13        |
| Čiščenje pribora .....                      | 13        |
| <b>Shranjevanje</b> .....                   | <b>14</b> |
| <b>Odstranitev</b> .....                    | <b>15</b> |
| <b>Proizvajalec</b> .....                   | <b>16</b> |
| <b>Pooblaščen serviser</b> .....            | <b>16</b> |
| <b>Garancijski list</b> .....               | <b>17</b> |
| <b>Recepti</b> .....                        | <b>18</b> |
| Kebbe .....                                 | 18        |
| Mesni zvitki .....                          | 19        |
| Sveže pečenice .....                        | 20        |
| Brizgani keksi .....                        | 20        |

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

## Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, kakor tudi prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

## Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki za priključitev in za uporabo naprave, navedeni v teh navodilih za uporabo, ustrezajo stanju ob izdaji teh navodil in so navedeni ob upoštevanju naših dosedanjih izkušenj in spoznanj, po naši najboljši vesti in zavesti.

Iz navedb, slik in opisov ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

## Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih in v količinah, običajnih za gospodinjstva:

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov

Naprava ni predvidena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

## Obseg dobave/Opis delov

Slika A:

- ❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- ❷ Potiskalo
- ❸ Polnilna posoda
- ❹ Navitja kabla
- ❺ Blok motorja
- ❻ Kovinski nastavek mesoreznice
- ❼ Potisni polž
- ❽ Vzmet
- ❾ Križno rezilo
- ❿ Groba in fina luknjasta plošča
- ⓫ Zaporni obroč
- ⓬ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓭ Plošča za klobase
- ⓮ Nastavek za orientalski kebbe



Slika B:

- ❶ Gumb za zapah

Slika C:

- ❶ Tipka „I“ (Vkllop)
- ❷ Tipka „O“ (Izklop)
- ❸ Tipka „<“ (Nazaj)

## Tehnični podatki

|   |   |
|---|---|
| Napetost  | 220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz  |
| Moč   | 250 - 350 W   |
| Razred zaščite  | II /  (dvojna izolacija) |
|  | Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.                               |
| Čas kratkotrajne uporabe:   | 15 minut  |

### Čas kratkotrajne uporabe:

Čas kratkotrajne uporabe (KU) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas KU poteče, je treba napravo izklopiti in jo pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

## Varnostni napotki

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- ▶ Poškodovane omrežne kable ali omrežne vtiče naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

### OPOZORILO!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav naprave!

### OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- ▶ Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. Naprava se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ Previdno: križno rezilo je zelo ostro! Pri ravnanju in čiščenju naprave vedno bodite previdni.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.



## Sestavitev/razstavitev

### POZOR! STVARNA ŠKODA!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih štiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju "Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

## Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Vstavite potisni polž **7** v nastavek mesoreznice **6**.
- 2) Nataknite vzmet **8** na potisni polž **7**.
- 3) Potem vstavite križno rezilo **9**, tako da njegova ostra stran kaže v stran od vzmeti **8**. Pazite, da se štirikotna odprtina križnega rezila **9** pravilno prilega štirikotni osi.



### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

### POZOR! STVARNA ŠKODA!

- Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo **9** vstavite obrnjeno narobe!
- 4) Izberite zeleno luknjasto ploščo **10**/plošča za klobase **13**.

- 5) Izbrano luknjasto ploščo **10** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči **10** prilegajo uutorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 7) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključiti na motorni blok **5**:
  - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v motorni blok **5**, tako da se puščica na nastavku mesoreznice **6** prilega simbolu **U** na motornem bloku **5**. Zaporni gumb **15** se zaskoči (slika B).
  - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo navznoter in pri tem obrnite polnilni nastavek na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (slika B), tako da puščica na polnilnem nastavku kaže na simbol **U**. Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, zaporni gumb **15** skoči ven.
  - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
  - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **15** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) **U**. Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

## Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **7**, vzmet **8** in križno rezilo **9** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **13** vstavite tako, da se pritrdilni deli na plošči za klobase **13** prilegajo uutorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **12** pred ploščo za klobase **13**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

## Montaža nastavka za orientalski kebbe

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

► Za nastavek za orientalski kebbe **14** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kebbe **14** vstavite tako, da se pridrlni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kebbe **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

## Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

► Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pridrlni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže v stran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **11** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

## Uporaba

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

- ▶ Ohišja motornega bloka **5** nikoli ne odpirajte – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice ne bodo veljale. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

### **POZOR! STVARNA ŠKODA!**

- ▶ Napravo ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- ▶ Nikoli ne pritisčajte tipk „I“ **16** ali „<“ **18** pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

## Uporaba naprave

Ko ste montirali zelene nastavke:

- 1) Napravo postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

- ▶ Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo **3** in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.

- 3) Najprej pritisnite tipko „0“ **17**, da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
- 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
- 5) Pritisnite tipko „I“ **16**, da napravo vklopite.

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom **2** – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročajji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in naprava bi se lahko poškodovala.

## **POZOR – STVARNA ŠKODA!**

- ▶ Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasni. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

## **Predelava mesa**

- 1) Uporabljajte samo koščke mesa, ki jih lahko brez težav spravite v polnilni nastavek. Meso po potrebi narežite na primerne koščke. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

## **⚠ OPOZORILO!**

- ▶ Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa. Drugače lahko pride do ogrožanja zdravja.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z mesom, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## **Izdelava klobas**

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- 2) Za nadev za klobase mletemu mesu dodajte sesekljano čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo predelavo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- 3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas **12** in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

## NASVET

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas 12. Ko je dosežena zelena dolžina, napravo izklopite, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

## NASVET

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- 5) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s klobasami, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Delo z nastavkom za orientalski kebbe

Z nastavkom za kebbe 14 lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kebbe 14.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kebbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse 1:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice 6 – potisni polž 7 ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse 1.
- 3) Ko je keks dosegel zeleno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlomite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## V primeru napake

### Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko „0“ **17**, da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko „<“ **18** pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko „<“ **18** spustite.
- Pritisnite tipko „I“ **16**, da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, napravo očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

### Če se motor nenadoma ugasne, je možno, da se je sprožila interna varovalka za preobremenitev. Ta ima nalogo zaščititi motor.

- Napravo izklopite in jo pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo zelenih rezultatov, počakajte še nadaljnjih 15 min.
- Če tudi po tem času ne pride do sprememb, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

### Če je omrežni kabel poškodovan ali so na delih naprave opazne poškodbe:

- Napravo takoj izklopite, tako da pritisnete tipko „0“ **17**!
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden napravo ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

## Čiščenje

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

## Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**



Motornega bloka **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!  
Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.

### **POZOR! STVARNA ŠKODA!**

- ▶ Ne uporabljajte čistil, grobih čistil ali topil. Ta napravo lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

## Čiščenje pribora

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, čistite ...
  - z vročo vodo in gospodinjskim pomivalnim sredstvom, primernim za živila.

### **NAPOTEK**



Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, potiskalo **2**, nastavki za polnjenje klobas **12** in nastavek za orientalski kebbe **14** so primerni za pomivalni stroj.

- ▶ Dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov iz umetne snovi!

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

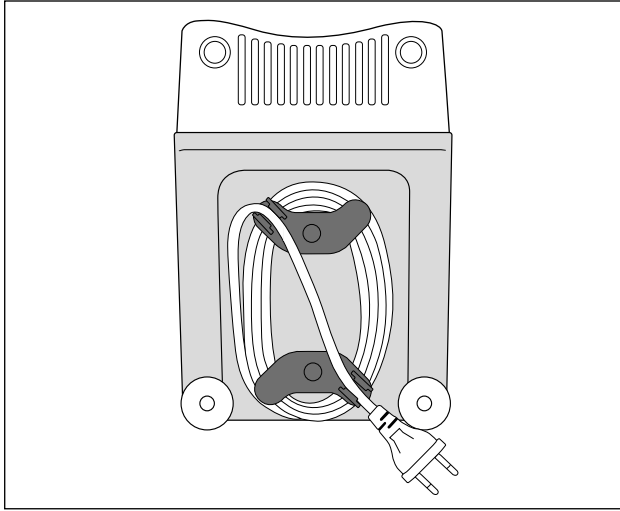
### **NAPOTEK**

- ▶ Po vsakem čiščenju kovinske dele znova namažite z malce jedilnega olja! Drugače se kovinski deli lahko obarvajo!



## Shranjevanje

- Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okoli navitja kabla ④ pod dnom naprave in kabel pritrdite, kot je prikazano spodaj. Tako ostane zaščiten pred poškodbami:



- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če naprave ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranite tako, da ni dosegljiva otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi napravami.

## Odstranitev



**Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Ta izdelek je podvržen evropski direktivi 2012/19/EU (an. Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri najbližjem komunalnem podjetju za odpadke. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če ne veste točno, kaj storiti, se obrnite na najbližje podjetje za predelavo odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom:

1-7: umetne snovi,  
20-22: papir in karton,  
80-98: kompozitni materiali.

### NAPOTEK

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMČIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Pooblaščeni serviser

**SI** Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: [kompernass@idl.si](mailto:kompernass@idl.si)

IAN 321540\_1901

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

### **Prodajalec:**

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## Recepti

### Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega muškatalega oreščka

sol in poper

Sestavine za ovoj

500 g bulgurja (namočenega)

500 g nemastne govedine ali jagnjetine

1 čebula

1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi.

Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 10 za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi. Tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.

## Mesni zvitki

Sestavine za mesni ovoj

450 g nemastne bravine, jagnjetine ali govedine

150 g moke

1 žlička pimenta

1 žlička muškarnega oreška

1 ščepec čilija v prahu

1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev

700 g bravine

1 1/2 žlice olivnega olja

1 1/2 žlice fino sesekljane čebule

1/2 žličke pimenta

1/2 žličke soli

1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici. Luknjasto ploščo 10 zamenjajte za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za orientalski kebbe«).

Oblikujte ovoje za kebbe z nastavkom za kebbe 14 in jih rahlo zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kebbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Drugi možni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

## Sveže pečenice

Sestavine:

- 300 g nemastne govedine
- 500 g nemastne svinjine
- 200 g slanine
- 20 g soli
- 1/2 žlice mletega belega popra
- 1 žlička kumine
- 1/2 žličke muškatega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb in sol ter 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut. Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje »Izdelava klobas«) in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice specite in pojedite še isti dan.

## Brizgani keksi

Sestavine:

- 500 g masla
- 500 g sladkorja
- 2 – 3 zavitki vaniljevega sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega pudinga
- 1/4 čajne žličke soli
- 1 jajce
- 4 rumenjaki
- 800 g moke (tip 405)
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 200 g mletih (blanširanih) mandljev
- nastrgana lupina cele limone

Maslo penasto umešajte. Preostale sestavine dodajajte postopoma in testo dobro premesite. Dokončano testo približno 12 ur (npr. čez noč) pustite pokrito mirovati v hladilniku. Potem iz njega izdelajte brizgane kekse z mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse z vzorci ❶. Brizgane kekse položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Brizgane kekse pecite do zlato rumene barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10 – 15 minut.

## Obsah

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Úvod</b> .....                                       | <b>22</b> |
| Autorské právo .....                                    | 22        |
| Omezení ručení .....                                    | 22        |
| <b>Použití dle předpisů</b> .....                       | <b>22</b> |
| <b>Rozsah dodávky/Popis dílů</b> .....                  | <b>23</b> |
| <b>Technická data</b> .....                             | <b>23</b> |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....                        | <b>24</b> |
| <b>Složení/rozložení</b> .....                          | <b>26</b> |
| Složení mlýnku na maso .....                            | 26        |
| Montáž nástavce na plnění klobás .....                  | 27        |
| Montáž nástavce Kebbe .....                             | 28        |
| Montáž nástavce na stříkané pečivo .....                | 28        |
| <b>Obsluha</b> .....                                    | <b>29</b> |
| Obsluha přístroje .....                                 | 29        |
| Zpracování masa .....                                   | 30        |
| Zpracování klobás .....                                 | 30        |
| Práce s Kebbe nástavcem .....                           | 31        |
| Výroba stříkaného pečiva .....                          | 31        |
| <b>V případě poruchy</b> .....                          | <b>32</b> |
| <b>Čištění</b> .....                                    | <b>32</b> |
| Čištění motorového tělesa .....                         | 33        |
| Čištění příslušenství .....                             | 33        |
| <b>Uložení</b> .....                                    | <b>34</b> |
| <b>Likvidace</b> .....                                  | <b>35</b> |
| <b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> ..... | <b>36</b> |
| Servis .....  | 37        |
| Dovozce .....   | 37        |
| <b>Recepty</b> .....                                    | <b>38</b> |
| Kebbe .....   | 38        |
| Masové ruličky .....                                    | 39        |
| Cerstvá klobása .....                                   | 40        |
| Stříkané pečivo .....                                   | 40        |



## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje.

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

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

## Omezení ručení

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

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

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

## Použití dle předpisů

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

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

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

## Rozsah dodávky/Popis dílů

Obrázek A:

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



Obrázek B:

- ⓯ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- ⓰ tlačítko „I“ (Zapínání)
- ⓱ tlačítko „O“ (Vypínání)
- ⓲ tlačítko „<“ (Zpět)

## Technická data

|   |  |
|---|--|
| Napětí  | 220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz  |
| Příkon  | 250 - 350 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.
- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Používejte přístroj pouze v suchých místnostech, ne ve venkovních prostorách.



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

### **VÝSTRAHA!**

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

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

- 1) Vložte šnekový podavač **7** do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 2) Pružinu **8** nastrčte na šnekový podavač **7**.
- 3) Křížový nůž **9** nasadte tak, aby strana s noži směřovala od pružiny **8**. Dbejte na to, aby hranatá drážka křížového nože **9** správně dosedala na hranatý hřidel.



### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **9** nasadíte obráceně!
- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **10**/ kotouč na klobásy **13**.

- 5) Zvolený dřevaný kotouč **10** nasadíte do nástavce mlýnku na maso **6** tak, aby aretace na dřevaném kotouči **10** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 7) Smontovaný mlecí blok **6** se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru **5**:
  - Mlecí blok **6** nastrčte do motorového tělesa **5** tak, aby šipka mlecím bloku **6** doléhala na symbol **U** na motorovém tělese **5**. Aretační tlačítko **15** se zatlačí dovnitř (Obr. B).
  - Mlecí blok **6** lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku **6** do středové polohy (Obr. B), tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol **U**. Jakmile se mlecí blok **6** zaaretuje, zajišťovací tlačítko **15** vyskočí.
  - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
  - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **15** a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) **U**. 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) Ořete 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** nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy **13** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Potom nasadíte 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 Kebbe

Výklopnou stranu vyklepte - 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 Kebbe **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) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Obě plastové části nástavce Kebbe **14** nasadte tak, aby fixace na spodním kroužku nástavce Kebbe **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 vyklepte - 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) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasadte tak, aby fixace na nástavci na stříkané pečivo **1** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.

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

## Obsluha

### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

## Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

Nástavcem Kebbe 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 Kebbe 14.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kebbe“, 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 „<“ **18**. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ **18** pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „I“ **16**.
- 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 pusťte do čištění přístroje. Tím se vyhnete nebezpečí zranění způsobeného neočekávaným neúmyslným spuštěním a ránou elektrickým proudem.

## Čištění motorového tělesa

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

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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


### **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## Čištění příslušenství

- Vycistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, ...
  - horkou vodou a oplachovacím prostředkem vhodným pro styk s potravinami.

### **UPOZORNĚNÍ**

-  Plastový díl nástavce na stříkané pečivo **1**, nacpavač **2**, nástavec na plnění klobás w a nástavec na Kebbe **12** lze mýt **14** myčce nádobí.

- ▶ Položte plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se plastové díly mohly zdeformovat!

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

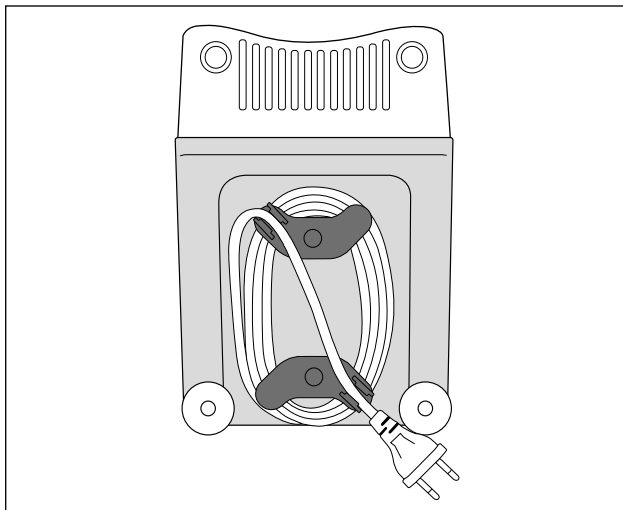
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

### **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:



- Přístroj skladujte na suchém místě.
- Pořete kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozí.
- Uchovávejte přístroj tak, aby byl nedostupný pro děti a osoby vyžadující dohled. Ty nemusí vždy správně rozpoznat možná nebezpečí při manipulaci s elektrickými přístroji.

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

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



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. 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

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

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 321540\_1901

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://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, zejména nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč ⑩ vyměňte za nástavec Kebbe ⑬ (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

700 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 lžice bílého mletého pepře

1 lžička kmínu

1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

## **Stříkané pečivo**

Suroviny:

500 g másla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudinku

1/4 čajové lžičky soli

1 vejce

4 žloutky

800 g mouky (typ 405)

2 čajové lžičky prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanšírované)

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

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

## Obsah

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Úvod</b> .....                                       | <b>42</b> |
| Autorské práva .....                                    | 42        |
| Obmedzenie ručenia .....                                | 42        |
| <b>Používanie primerané účelu</b> .....                 | <b>42</b> |
| <b>Obsah dodávky/Opis častí</b> .....                   | <b>43</b> |
| <b>Technické údaje</b> .....                            | <b>43</b> |
| <b>Bezpečnostné pokyny</b> .....                        | <b>44</b> |
| <b>Skladanie a rozeberanie</b> .....                    | <b>46</b> |
| Poskladanie mlynčeka na mäso .....                      | 46        |
| Montáž nástavca na plnenie klobás .....                 | 47        |
| Montáž nástavca kebbe .....                             | 48        |
| Montáž nástavca na pečivo .....                         | 48        |
| <b>Ovládanie</b> .....                                  | <b>49</b> |
| Obsluha prístroja .....                                 | 49        |
| Spracovanie mäsa .....                                  | 50        |
| Spracovanie klobás .....                                | 50        |
| Práca s nástavcom kebbe .....                           | 51        |
| Výroba lisovaného pečiva .....                          | 51        |
| <b>V prípade poruchy</b> .....                          | <b>52</b> |
| <b>Čistenie</b> .....                                   | <b>52</b> |
| Čistenie bloku motora .....                             | 53        |
| Čistenie príslušenstva .....                            | 53        |
| <b>Skladovanie</b> .....                                | <b>54</b> |
| <b>Likvidácia</b> .....                                 | <b>55</b> |
| <b>Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH</b> ..... | <b>56</b> |
| Servis .....  | 57        |
| Dovozca .....   | 57        |
| <b>Recepty</b> .....                                    | <b>58</b> |
| Kebbe .....   | 58        |
| Mäsové rolky .....                                      | 59        |
| Čerstvé klobásy .....                                   | 60        |
| Lisované pečivo .....                                   | 60        |

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

## Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

## Obmedzenie ručenia

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

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

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

## Používanie primerané účelu

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

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

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

## Obsah dodávky/Opis častí

Obrázok A:

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



Obrázok B:

- ❶⁵ Zaisťovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ❶⁶ Tlačidlo „I“ (Zapnutie)
- ❶⁷ Tlačidlo „O“ (Vypnutie)
- ❶⁸ Tlačidlo „<“ (Späť)

## Technické údaje


|   |   |
|---|---|
| Napätie   | 220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz   |
| Spotreba  | 250 - 350 W   |
| Trieda ochrany  | II /  (dvojitá izolácia) |
|  | Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do styku s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.              |
| Krátkodobá prevádzka  | 15 minút  |

### Krátkodobá prevádzka

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

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Dajte pozor na to, aby sa sieťová šnúra nepoškodila. Neumiestňujte ju do blízkosti horúcich predmetov a vedte ju tak, aby sa nemohla zachytiť.
  - ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť odborníkovi, aby ste sa vyhli ohrozeniu bezpečnosti.
  - ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch.
-  Nikdy neponárajte blok motora do vody ani do iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom .

### **POZOR!**

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

### **POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

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

**⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

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



## Skladanie a rozoberanie

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

## Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Nasadíte transportnú závitovku **7** do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 2) Nasuňte pružinu **8** na transportnú závitovku **7**.
- 3) Potom nasadíte krížový nôž **9** tak, aby strana s nožmi (reznými plochami) smerovala od pružiny **8**. Dbajte na to, aby hranatý výklenok krížového noža **9** dosadal správne na hranatý stopku.



### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Krížový nôž **9** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Ak nasadíte krížový nôž **9** iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 4) Vyberte si požadovaný kotúč s otvormi **10**/klobásový kotúč **13**.

- 5) Vložte vybraný dierovaný kotúč **10** do nástavca mlynčeka na mäso **6** tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči **10** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **11**.
- 7) Zmontovaný mlynček na mäso **6** sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora **5**:
  - Nasuňte nástavec mlynčeka na mäso **6** na blok motora **5** tak, aby šípka na nástavci mlynčeka na mäso **6** ukazovala na symbol **U** na bloku motora **5**. Zaisťovacie tlačidlo **15** sa vtlačí dovnútra (Obr. B).
  - Mierne potlačte nástavec mlynčeka na mäso **6** ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso **6** do stredovej polohy (Obr. B) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu **U**. Keď nástavec mlynčeka na mäso **6** zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo **15** von.
  - Nakoniec nasadíte plniacu miskú **3** zhora na plniacu šachtu.
  - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo **15** a znova otočte plniacu šachtu doprava (Obr. B) **U**. Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso **6** vytiahnuť von.

## Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímite nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Rozoberte všetky časti, ktoré sú namontované na/v nástavci mlynčeka na mäso **6** a vyčistite ich.
- 3) Vytierajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 4) Vložte dopravnú závitovku **7**, pružinu **8** a krížový nôž **9** znova do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Vložte klobásový kotúč **13** tak, aby upevnenia na klobásovom kotúči **13** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Potom nasadíte nástavec na plnenie klobás **12** pred klobásový kotúč **13**.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **11**.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

## Montáž nástavca kebbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **6**.

### UPOZORNENIE

► Pre nadstavec kebbe **14** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vložte oba diely z umelej hmoty nástavca kebbe **14** tak, aby upevnenia na spodnom prstenci nástavca kebbe **14** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Ak je všetko správne nasadené, naskrutkujte uzatvárací krúžok **11** a rukou ho pevne dotiahnite.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

## Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **6**.

### UPOZORNENIE

► Pre nadstavec na striekané pečivo **1** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **6** (pozri roztváraciu stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **11**.

- 7) Zasuňte pásik so vzormi **1** vpredu do nastavca na pečivo **1**. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku **1** smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- 8) Namontujte nastavac mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „P skladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi **1**, než odkrúтите uzatvárací krúžok **11** a znova vyberiete nastavac na pečivo **1**.

## Ovládanie

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Nikdy neotvárajte kryt bloku motora **5** – nie sú v ňom žiadne ovládacie prvky. Ak otvoríte kryt prístroja, stratíte nárok na záruku. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 15 minút v jednom kuse. Najneskoršie po pätnástich minútach trvalej prevádzky nechajte prístroj asi 30 minút vypnutý, aby ste zabránili jeho prehriatiu.
- ▶ Nikdy nestláčajte tlačidlá „I“ **16** alebo „<“ **18** pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

## Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nastavcov:

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

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytiahnite zástrčku zo siete! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!
- 2) Vložte potraviny, ktoré treba spracovať, do plnacej misky **3** a pod výstupný otvor podložte nádobu.

- 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **10**, aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 4) Potom zasunite sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **11**.

## **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

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

## **POZOR - VECNÉ ŠKODY!**

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

## **Spracovanie mäsa**

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

## **⚠ POZOR!**

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

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

## **Spracovanie klobás**

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelte v mlynčeku a až potom ho spracujte do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno pokrújanú cibuľu, koreniny a ďalšie prísady podľa receptu, a celú masu potom dobre premiešajte. Pred ďalším spracovaním ju odložte na 30 minút do chladničky.
- 3) Nasuňte klobásové črevo (prírodné alebo umelé) na nástavec na plnenie klobás **12** a zaviazte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásy môžete počítať asi 1,6 m čriev.

## TIP

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

- 4) Mäso na klobásy sa pretlačí cez nástavec na plnenie klobás **12** do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásy a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

## TIP

Klobása sa pri varení a mrazení rozťahne. Preto ju príliš neprepŕňajte, aby nepraskla.

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

## Práca s nástavcom kebbe

Pomocou nástavca kebbe **14** môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho pretlačte cez nástavec kebbe **14**.
- 2) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Nástavec kebbe“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

## Výroba lisovaného pečiva

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

- 1) Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- 2) Rovnomerne vtlačajte cesto do nástavca mlynčeka na mäso **6** – transportná závitovka **7** ho potom pretlačí cez zvolený vzor na pásiku nástavca na pečivo **1**.
- 3) Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.
- 4) Keď ste si prečítali všetky rady na tému „Lisované pečivo“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

## V prípade poruchy

### Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačením tlačidla „0“ **17** vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ **18**. Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ **18**.
- Stlačením tlačidla „I“ **16** zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvolníte, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

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

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

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

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla „0“ **17**!
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákaznickom servise, až potom zariadenie opäť používajte.

## Čistenie


### NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

## Čistenie bloku motora

- Všetky vonkajšie plochy a privodný kábel očistíte mierne navlhčenou handrou. V prípade neodolných nečistôt naneste na navlhčenú utierku jemný čistiaci prostriedok. Otrite potom vlhkou utierkou, namočenou v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

-  Nikdy neponárajte blok motora **5** do vody alebo iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak sa vniknutá kvapalina dostane na elektrické vodiče.


### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

## Čistenie príslušenstva

- Všetky diely príslušenstva, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, čistíte ...
  - horúcou vodou a s použitím vhodného prostriedku na umývanie riadu.

### **UPOZORNENIE**

-  Plastová časť nástavca na pečivo **1**, vtláčadlo **2**, plniaci nadstavec na klobásy **w** a nadstavec kebbe **12** možno umývať **14** umývačke riadu.
- Jednotlivé plastové časti vkladajte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu plastové diely zdeformovať!

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- Krížový nôž **9** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!
- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

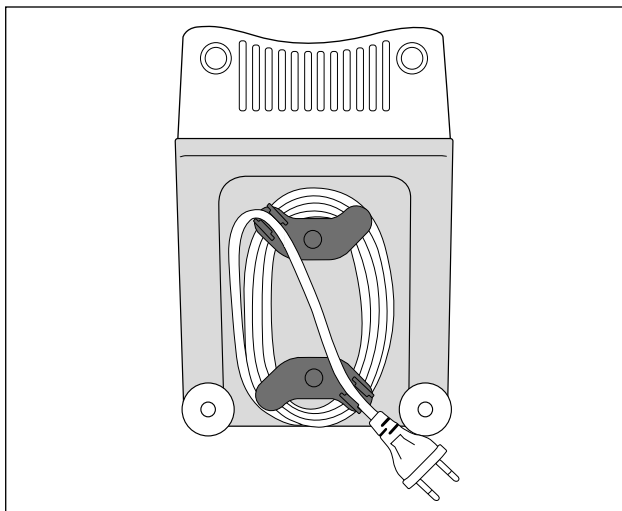
### **UPOZORNENIE**

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



## Skladovanie

- Naviňte sieťový kábel v smere hodinových ručičiek okolo priestoru na navinutie kábla ④ pod základňou prístroja a upevnite kábel podľa zobrazenia dole. Takto zostane chránený pred poškodeniami:



- Prístroj uskladnite na suchom mieste.
- Ak nebudete zariadenie hneď ďalej používať, po osušení potrite kovové nástavce tenkou vrstvou stolového oleja. Tým dosiahnete dobrú ochranu proti korózii.
- Uschovávajújte prístroj tak, aby sa k nemu nedostali deti a osoby, ktoré vyžadujú dozor. Nedokážu vždy správne posúdiť nebezpečenstvá pri zaobchádzaní s elektrickými zariadeniami.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU o opotrebovaných elektrických a elektronických spotrebičoch.**

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



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženeného výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologického a technického zneškodnenia, a preto možno tieto materiály recyklovať.

Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

### UPOZORNENIE

- Podľa možnosti obalové materiály počas záručnej doby prístroja odložte, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabalíť.

## Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompennass@lidl.sk](mailto:kompennass@lidl.sk)

IAN 321540\_1901

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recepty

### Kebbe

Prísady pre mäsovú plnku

400 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

2 cibule

10 g múky

25 g hrubo nasekaných píniových jadier

Vždy 1/2 ČL mletého nového korenia, škorice, rímskej rasce (kmín), mletej rasce, mletých klinčekov, mletého muškátového orieška

Sol' a čierne korenie

Prísady pre obal

500 g bulgur pšenice (namočenej)

500 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

Najprv pripravte mäsovú plnku, aby táto mohla počas prípravy obalu vychladnúť.

Mäso pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 10). Mäso, múku, píniové jadrá a koreniny dobre premiešajte. Posekajte a opečte cibuľu. Pridajte mäsovú hmotu a premiešajte s cibuľou. Všetko dobre prepečte a nechajte potom vychladnúť.

Obal

Mäso pre obal pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 10) a zmiešajte s bulgur pšenice, cibuľou nakrájanou na malé kúsky a s koreninami. Túto hmotu taktiež dvakrát pomel'te mlynčekom na mäso. Dierovaný kotúč 10 vymeňte za nadstavec na kebbe 14 (pozri kapitolu „Montáž nadstavca na kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlhé obaly na kebbe.

Príprava

Jednotlivé obaly na kebbe naplňte priamo po vyhotovení mäsovou plnkou a vždy zatlačte spolu konce, aby vznikli malé tašky. Hotové kebbe fritujte v 190 °C horúcom oleji cca 3 minúty. Kebbe by sa mali fritovať do zlato-hneda.

## Mäsové rolky

Prísady pre mäsový obal

450 g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa

150 g múky

1 ČL nového korenia

1 ČL muškátového orieška

štipka čili

štipka čierneho korenia

Suroviny na mäsovú plnku

700 g baranieho mäsa

1 1/2 PL olivového oleja

1 1/2 PL jemne posekanej cibule

1/2 ČL nového korenia

1/2 ČL soli

1 1/2 PL múky

Mäso na obal dvakrát po sebe zomelieme v mlynčeku na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 10) a zmiešame s ostatnými surovinami. Túto hmotu taktiež dvakrát zomelieme mlynčekom na mäso.

Vymeníme kotúč s otvormi 10 za nástavec kebbe 14 (pozri kapitola „Montáž nástavca kebbe“).

Obaly kebbe vytvárame pomocou nástavca kebbe 14 a zamrazíme.

Plnka

Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 10).

Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami.

Obaly kebbe naplníme zmesou a upečieme.

Alternatívne plnky

250 g dusenej brokolice

alebo 250 g dusenej cukiny

alebo 250 g varenej ryže

## Čerstvé klobásy

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa

500 g chudého bravčového mäsa

200 g slaniny z pliecka

20 g soli

1/2 PL mletého bieleho korenia

1 ČL rasce

1/2 ČL muškátového orieška

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

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

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

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

## Lisované pečivo

Suroviny:

500 g masla

500 g cukru

2 – 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudingu

1/4 ČL soli

1 vajce

4 žĺtka

800 g múky (typ 405)

2 ČL prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanširované)

postrúhaná kôrka z jedného citróna

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

## Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>62</b> |
| Urheberrecht .....                               | 62        |
| Haftungsbeschränkung .....                       | 62        |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....        | <b>62</b> |
| <b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....    | <b>63</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>63</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>64</b> |
| <b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....            | <b>66</b> |
| Fleischwolf zusammenbauen .....                  | 66        |
| Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....              | 67        |
| Kebbe-Aufsatz montieren .....                    | 68        |
| Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....             | 68        |
| <b>Bedienen</b> .....                            | <b>69</b> |
| Das Gerät bedienen .....                         | 69        |
| Fleisch verarbeiten .....                        | 70        |
| Wurst verarbeiten .....                          | 70        |
| Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz .....             | 71        |
| Spritzgebäck herstellen .....                    | 71        |
| <b>Im Fehlerfall</b> .....                       | <b>72</b> |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>72</b> |
| Motorblock reinigen .....                        | 73        |
| Zubehörteile reinigen .....                      | 73        |
| <b>Aufbewahren</b> .....                         | <b>74</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>75</b> |
| <b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> ..... | <b>76</b> |
| Service .....                                    | 77        |
| Importeur .....                                  | 77        |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>78</b> |
| Kebbe .....                                      | 78        |
| Fleischröllchen .....                            | 79        |
| Frische Rostbratwurst .....                      | 80        |
| Spritzgebäck .....                               | 80        |



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck

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

## Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Transportschnecke
- ❽ Feder
- ❾ Kreuzmesser
- ❿ grobe und feine Lochscheibe
- ⓫ Verschlussring
- ⓬ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓭ Wurstscheibe
- ⓮ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „I“ (Ein)
- ❷ Taste „O“ (Aus)
- ❸ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

## Technische Daten


|   |   |
|---|---|
| Spannung  | 220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz   |
| Leistungsaufnahme   | 250 - 350 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

### **STROMSCHLAGEFAHR!**

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
  - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
-  Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### **WARNING!**

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

### **WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Zusammenbauen / Zerlegen

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

## Fleischwolf zusammenbauen

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

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



### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.

- 5) 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.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) 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 der Pfeil am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol **14** 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 der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **14** zeigt. 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) **14**. 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 **1** 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“ **16** oder „<“ **18** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

## Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

### STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **Fleisch verarbeiten**

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

## **⚠️ WARNUNG!**

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

## **Wurst verarbeiten**

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

## TIPP

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

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

## TIPP

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

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

## Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

## Spritzgebäck herstellen

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

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

## Im Fehlerfall

### **Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:**

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **18** 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 „<“ **18** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **15**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

## Reinigen


### **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

## Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. 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 Lebensmittel 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 spülmaschineneeignet.

- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!

### WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

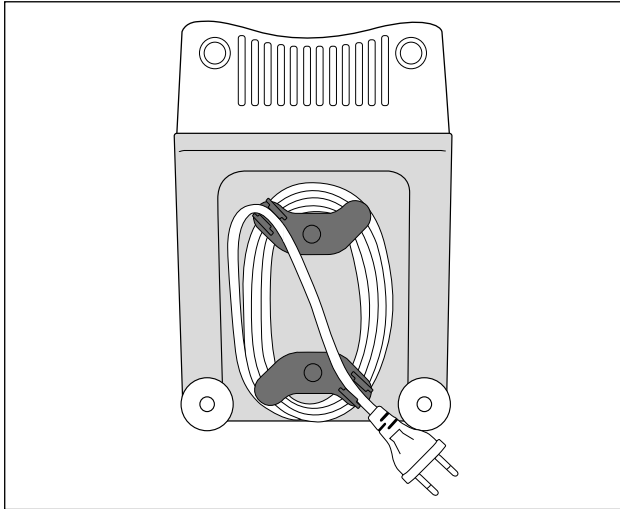
- ▶ Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

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



- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

### HINWEIS

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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 321540\_1901

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Rezepte

### Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

### Fleischfüllung

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

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

### Hülle

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

### Zubereitung:

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

## Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

## **Frische Rostbratwurst**

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 2,5 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

## **Spritzgebäck**

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 – 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:  
03/2019 · Ident.-No.: SFW350D2-032019-1

---

IAN 321540\_1901

