

# SILVERCREST®



## MINCER SFW 350 CI

GB IE

### MINCER

Operating instructions

SE

### KÖTTKVARN

Bruksanvisning

DE AT CH

### FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

FI

### LIHAMYLLY

Käyttöohje

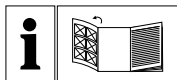
DK

### KØDHAKKER

Betjeningsvejledning

IAN 96251

FI DK



GB IE

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DK

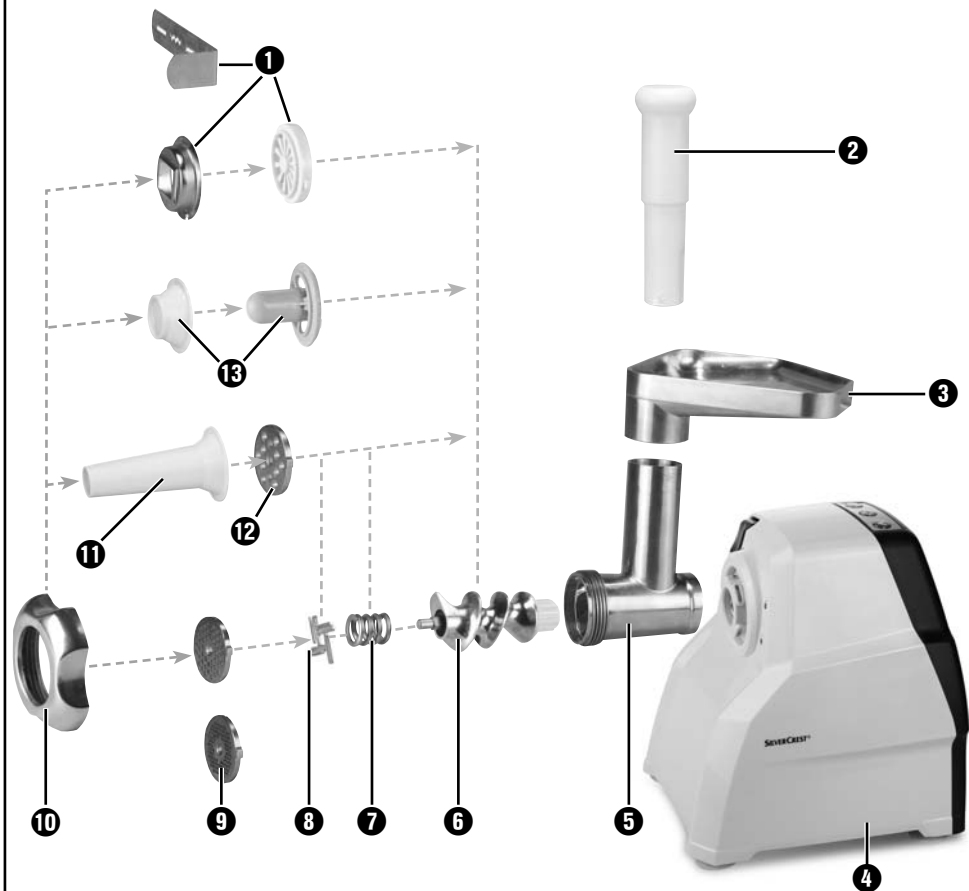
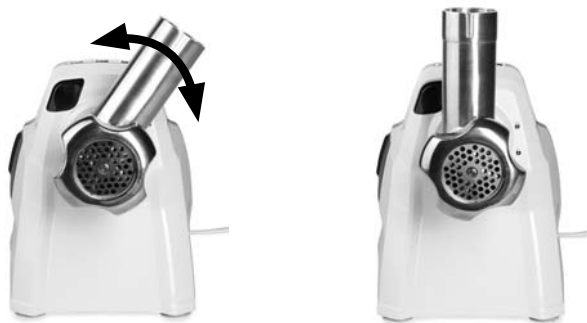
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	17
SE	Bruksanvisning	Sidan	33
DK	Betjeningsvejledning	Side	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

**A****B**

# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limited liability .....	2
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Items supplied / Component description</b> .....	<b>3</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Assembly / Disassembly</b> .....	<b>5</b>
Assembling the meat grinder .....	5
Assembling the sausage stuffer attachment .....	6
Assembling the kubbe attachment .....	7
Assembling the biscuit attachments .....	7
<b>Operation</b> .....	<b>8</b>
Operating the appliance .....	8
Processing meat .....	9
Processing sausage meat .....	9
Using the kubbe attachment .....	10
Making biscuits .....	10
<b>Non-functionality</b> .....	<b>11</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
Cleaning the motor block .....	11
Cleaning the accessories .....	12
<b>Storage</b> .....	<b>12</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>13</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>13</b>
<b>Importer</b> .....	<b>14</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>14</b>
Kubbe .....	14
Fresh Grill Sausages .....	15
Biscuits .....	16

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

## Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

## Intended use

This appliance is intended only for the preparation of food in quantities expected in domestic households:

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making biscuits


This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

## Items supplied / Component description

Figure A:

- ❶ Biscuit attachment with pattern strips
- ❷ Stodger
- ❸ Feeding tray
- ❹ Motor unit
- ❺ Meat grinder casing made of metal
- ❻ Transport screw
- ❼ Spring
- ❽ Cross blade
- ❾ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ❿ Ring clamp
- ⓫ Sausage stuffer attachment
- ⓬ Sausage disc
- ⓭ Kubbe attachment

## Technical data

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

### C.O. Time

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

## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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



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

### **WARNING!**

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

## Assembly / Disassembly

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as described in detail in the chapter "Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

### Assembling the meat grinder

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

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






### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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



- 5) Place your selected cutting disc 9 into the meat grinder casing 5 so that the fixings on the cutting disc 9 are located in the openings in the meat grinder casing 5.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp 10 back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing 5 is connected by a bayonet connector to the motor block 4:
  - Insert the meat grinder casing 5 into the motor block 4 such that the arrow on the meat grinder casing 5 lies against the symbol  on the motor unit 4. The locking button presses itself in (Fig. B).
  - Lightly press the meat grinder casing 5 in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing 5 into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing 5 engages, the locking button springs out.
  - Finally, place the feeding tray 3 on top of the feeding funnel.
  - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing 5 out.

## Assembling the sausage stuffer attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing 5 as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing 5 and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw 6, the spring 7 and the cross blade 8 back into the meat grinder casing 5.
- 5) Insert the sausage disc 12 so that the fixings on the sausage disc 12 are located in the openings in the meat grinder casing 5.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment 11 before the sausage disc 12.
- 7) Screw the ring clamp 10 on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing 5 as described under "Assembling the meat grinder".

## Assembling the kubbe attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

### NOTICE

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

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

## Assembling the biscuit attachments

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

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

### NOTICE

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

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **5** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1** so that the fixings on the biscuit attachment **1** are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.

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

## Operation

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor block ❷ - it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons "I" or "<", during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

## Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 3) First press the button "0" to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- 4) Then insert the plug into a mains power socket.
- 5) Press the button "I" to start the appliance.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Push the foodstuff into the feeding shaft **ONLY** with the round stodger **②** – **NEVER** with one's fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine and damage it.

## Processing meat

- 1) Use pieces of meat that fit easily into the feeding funnel. If necessary, cut the meat to size beforehand. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

**⚠ WARNING!**

- ▶ Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.

- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Meat", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

## Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **①** and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

**TIP!**

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before attaching it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment **11**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

**TIP!**

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

- 5) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Sausage", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

## Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **13** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **13**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

## Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment **1**:

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing **5** - the transport screw **6** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

## Non-functionality

### If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button "0" to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<". The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the "<" button.
- Press the button "1" to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

### Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload fuse. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this not work, wait for a further 15 minutes.
- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Customer Service Centre.

### If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:

- Immediately switch the appliance off by pressing the "0" button!
- If this is not possible without risk to personal safety, disconnect the plug from the mains power socket.
- Arrange for the defective parts to be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

## Cleaning

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the inadvertent switching on of the appliance and electric shocks can be avoided.

### Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

 **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Never immerse the motor block in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**


- ▶ Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

## Cleaning the accessories

**NOTICE**

- ▶ Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!
- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
  - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
  - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

 **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The cross blade  is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

**NOTICE**

- ▶ Apply a light coating of cooking oil to all metallic components after each cleaning. Otherwise, metal parts can discolour!

## Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and Service

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

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

### NOTICE

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

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

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

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

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

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

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

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



**GB Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 96251

**IE Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

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

IAN 96251

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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### Kubbe

Ingredients for the wrapping

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp. Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp. Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment ⑬ (see chapter "Assembling the kubbe attachment").

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⑬ and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

### **Fresh Grill Sausages**

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tbsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.

Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.

Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter "Preparing sausage") and make sausages of ca. 25 cm in length.

Grill the sausages well and eat them on the same day.

## **Biscuits**

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbs baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

Beat the butter until fluffy. Add the remaining ingredients one after another and knead well into the dough. Cover the finished dough and allow to stand for around 12 hours in the fridge (e.g. overnight). Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶. Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper. Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for approx. 10 - 15 minutes until golden brown.

# Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>18</b>
Tekijänoikeus .....	18
Vastuun rajoittaminen .....	18
<b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....	<b>18</b>
<b>Toimituslaajuus / Osien kuvaus</b> .....	<b>19</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>19</b>
<b>Turvaohjeet</b> .....	<b>20</b>
<b>Kokoaminen / purkaminen</b> .....	<b>21</b>
Lihamylyn kokoaminen .....	21
Makkarantäyttöosan asennus .....	22
Kubba-osan asennus .....	23
Pursotinosan asennus .....	23
<b>Käyttö</b> .....	<b>24</b>
Laitteen käyttö .....	24
Lihan työstäminen .....	25
Makkaran työstäminen .....	25
Kubba-osan käyttö .....	26
Pursotinpikkuleipien valmistus .....	26
<b>Vikatapauksessa</b> .....	<b>27</b>
<b>Puhdistus</b> .....	<b>27</b>
Moottorilohkon puhdistaminen .....	27
Varusteosien puhdistaminen .....	28
<b>Säilytys</b> .....	<b>28</b>
<b>Hävittäminen</b> .....	<b>29</b>
<b>Takuu ja huolto</b> .....	<b>29</b>
<b>Maahantuoja</b> .....	<b>30</b>
<b>Reseptejä</b> .....	<b>30</b>
Kubba .....	30
Tuoreet braatvurstit .....	31
Pursotinpikkuleivät .....	32

## Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje hyvin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

## Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen monistaminen tai jälkipainatus, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa tilassa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella luvalla.

## Vastuun rajoittaminen

Kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät tekniset tiedot, luvut ja liitännät ja käyttöä koskevat ohjeet vastaavat painohetkellä viimeisintä tasoa ja ne on annettu tähänastisten kokemustemme ja tulostemme pohjalta parhaan tietomme mukaisesti.

Tämän ohjeen tiedoista, kuvista ja kuvauksista ei voida johtaa minkäänlaisia korvausvaatimuksia.

Valmistaja ei ota vastuuta ohjeen noudattamatta jättämisestä, muusta kuin määräystenmukaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista.

## Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden käsittelyyn yksityistalouksissa kotitalouksille tyypillisten määrien työstämiseen:

- tuoreen lihan jauhamiseen,
- makkaroiden valmistamiseen luonnonsuoleen tai keinotekoiseen kuoreen,
- pursotinpikkuleipien valmistamiseen

Laitetta ei ole tarkoitettu pakasteiden eikä muidenkaan kovien elintarvikkeiden, esim. luiden tai pähkinöiden, käsittelyyn, eikä teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.

## Toimituslaajuus / Osien kuvaus

Kuva A:

- ① Pursotinosa ja kuvioliuskat
- ② Sulloin
- ③ Täyttöastia
- ④ Moottorilohko
- ⑤ Metallinen lihamyllyn suojus
- ⑥ Siirtokierukka
- ⑦ Jousi
- ⑧ Ristiterä
- ⑨ Karkea ja hieno reikälevy
- ⑩ Lukitusrengas
- ⑪ Makkarantäyttöosa
- ⑫ Makkaralevy
- ⑬ Kubba-osa

FI

## Tekniset tiedot

Jännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tehonotto	250 - 350 W
Suojaluokka	II/□
LK-aika	15 minuuttia

### LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä niin pitkäksi aikaa, että moottori on jäähtynyt.

## Turvaohjeet

FI

### **SÄHKÖISKUN VAARA**

- ▶ Varmista, ettei virtajohto vaurioidu. Pidä se etäällä kuumista paikoista ja asetele se niin, ettei se joudu puristuksiin.
- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut verkkojohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Käytä laitetta vain kuivassa tilassa, älä ulkona.



Älä koskaan yritä puhdistaa moottorilohkoa upottamalla sitä veteen tai muihin nesteisiin. Muuten on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

### **VAROITUS!**

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä kuvattuihin tarkoituksiin. Jos laitteen suojaruuvit vaurioituvat virheellisen käytön seurauksena, onnettomuusvaara kasvaa merkittävästi.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Älä koskaan koske laitteessa oleviin aukkoihin. Älä koskaan työnnä aukkoihin minkäänlaisia esineitä – lukuun ottamatta kulloiseenkin sarjaan kuuluvaa sulointa ja käsiteltäviä elintarvikkeita. Muutoin on olemassa huomattava tapaturmavaara!
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin asetat lisäosia paikalleen tai poistat niitä.
- ▶ Älä jätä laitetta vartioimatta sen ollessa käyttökunnossa. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen tai käytön keskeytyessä, jotta laitetta ei käynnistettäisi erehdyksessä.
- ▶ Käytä laitteessa ainoastaan alkuperäisiä lisävarusteita. Muiden lisäosien käyttö laitteessa ei ole mahdollisesti riittävän turvallista.
- ▶ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoitettujen tai kokemuksiltaan ja/tai tiedoiltaan puutteellisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, paitsi jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai he saavat tältä ohjeita siitä, kuinka laitetta tulee käyttää.
- ▶ Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä. Se saattaa vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaan kuntoon.
- ▶ Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, laitteen on oltava sammutettu ja irrotettu sähköverkosta.

## Kokoaminen / purkaminen

### HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Kaikki asennusosat on varustettu ohuella öljykalvolla, joka suojaa niitä ruostumiselta. Puhdista siksi kaikki osat perusteellisesti luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla ennen ensimmäistä käyttöä. Hankaa sitten kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.

FI

### Lihamylyn kokoaminen

Avaa taittosivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- 1) Aseta siirtokierukka **6** lihamyllyn suojukseen **5**.
- 2) Työnnä jousi **7** siirtokierukalle **6**.
- 3) Aseta sitten ristiterä **8** paikoilleen niin, että terien puoli osoittaa jousesta **7** pois päin. Varmista, että ristiterän **8** kulmikas aukko on oikein kulmikkaalla akselilla.






### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Ristiterä **8** on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!

### HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Laite vahingoittuu, jos ristiterä **8** asennetaan väärin päin!
- 4) Valitse haluamasi reikälevy **9**/makkaralevy **12**.



- 5) Aseta valittu reikälevy **9** lihamyllyn suojuksen **5** niin, että reikälevyn **9** kiinnitykset ovat lihamyllyn suojuksen **5** urissa.
- 6) Kun kaikki on asetettu paikoilleen oikein, kiristä lukitusrengas **10** käsin kiertämällä paikoilleen.
- 7) Valmiiksi koottu lihamyllyn suojuksen **5** yhdistetään moottorilohkoon **4** pikaliitännällä:
  - Työnnä lihamyllyn suojuksen **5** moottorilohkoon **4** niin, että lihamyllyn suojuksessa **5** oleva nuoli osoittaa symboliin  moottorilohkossa **4**. Lukituspainike painuu sisään (Kuva B).
  - Paina lihamyllyn suojuksen **5** kevyesti sisään ja käännä samalla lihamyllyn suojuksessa **5** oleva täyttökoulu keskiasentoon (Kuva B) niin, että täyttökouluissa oleva nuoli osoittaa symboliin . Kun lihamyllyn suojuksen **5** lukittuu paikoilleen, lukituspainike ponnahtaa ulos.
  - Aseta lopuksi täyttöastia **3** täyttökouluun päälle.
  - Irrota painamalla lukituspainiketta ja kääntämällä täyttökoulu jälleen oikealle (Kuva B) . Sen jälkeen voit vetää lihamyllyn suojuksen **5** ulos.

## Makkarantäyttöosan asennus

Avaa taittosivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- 1) Irrota lihamyllyn suojuksen **5** kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.
- 2) Irrota kaikki lihamyllyn suojuksen **5** kiinnitetyt osat ja puhdista ne.
- 3) Puhdista kaikki metalliosat ruokaöljyllä hieromalla.
- 4) Kiinnitä siirtokierukka **6**, jousi **7** ja ristiterä **7** jälleen lihamyllyn suojuksen **5**.
- 5) Aseta makkaralevy **12** paikoilleen niin, että makkaralevyssä **12** olevat kiinnitykset ovat lihamyllyn suojuksen **5** urissa.
- 6) Aseta sitten makkarantäyttöosa **11** makkaralevyn **12** eteen.
- 7) Kiristä lukitusrengas **10** käsin kiertämällä paikoilleen.
- 8) Asenna lihamyllyn suojuksen **5** kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.

## Kubba-osan asennus

Avaa taittosivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- 1) Irrota lihamyllyn suojus **5** kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.
- 2) Poista mahdolliset lisäosat ja puhdista lihamyllyn suojus **5**.

### OHJE

► Kubba-osaa **15** varten ei tarvita ristiterää **8** jousineen **7**! Irrota molemmat tarvittaessa lihamyllyn suojuksesta **5**.

- 3) Hankaa kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.
- 4) Aseta kubba-osan **15** molemmat muoviosat paikoilleen niin, että kubba-osan **15** alemmassa renkaassa olevat kiinnitykset ovat lihamyllyn suojuksen **5** urissa.
- 5) Kun kaikki osat on asennettu kohdalleen, kiristä lukitusrengas **10** jälleen käsin kiertämällä paikoilleen.
- 6) Asenna lihamyllyn suojus **5** kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.

## Pursotinosan asennus

Avaa taittosivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- 1) Irrota lihamyllyn suojus **5** kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.
- 2) Irrota mahdolliset lisäosat ja puhdista lihamyllyn suojus **5**.

### OHJE

► Pursotinosaa **1** varten ei tarvita ristiterää **8** jousineen **7**! Irrota molemmat tarvittaessa lihamyllyn suojuksesta **5**.

- 3) Hankaa kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.
- 4) Irrota pursotinosan **1** edessä oleva kuvioliuska **1** vetämällä.
- 5) Aseta ensiksi pursotinosan **1** muovilevy ja sitten metallilevy lihamyllyn suojukseen **5** (katso taittosivu). Aseta pursotinosaa **1** paikoilleen niin, että pursotinosassa **1** olevat kiinnitykset ovat lihamyllyn suojuksen **5** urissa.
- 6) Kun kaikki on asetettu paikoilleen oikein, kiristä lukitusrengas **10** käsin kiertämällä paikoilleen.

- 7) Aseta kuvioliуска ❶ jälleen pursotinosan ❶ eteen. Varmista, että kuvioliuskan ❶ kahva osoittaa laitteesta pois päin. Muutoin suoraan kahvassa oleva kuvio ei säädä.
- 8) Asenna lihamyllyn suojus ❷ kohdassa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.
- 9) Irrottamista varten kuvioliуска ❶ on jälleen irrotettava ensiksi, ennen kuin lukitusrengas ❸ kierretään irti ja pursotinosaa ❶ voidaan jälleen irrottaa.

## Käyttö

### ⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Älä koskaan avaa moottorilohkon ❹ koteloa – sen sisällä ei ole minkäänlaisia käyttöosia. Jos kotelo avataan, oikeus takuuseen raukeaa. Jos kotelo avataan, sähköisku voi aiheuttaa hengenvaaran.

### HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta jatkuvassa käytössä 15 minuuttia pidempään. Jätä laite lopuksi noin 30 minuutiksi pois päältä, jotta välttyttäisiin ylikuumenemiselta.
- ▶ Älä koskaan paina kulkusuuntaa vaihtaessasi painikkeita "I" tai "<" niin kauan, kun laitteen moottori ei ole täysin pysähtynyt. Moottori voi vaurioitua.

## Laitteen käyttö

Kun olet asentanut haluamasi osat:

- 1) Aseta laite siten, että se on ehdottoman vakaassa asennossa, eikä voi missään tilanteessa (esim. tärinän tai verkkojohtoon sotkeutumisen vuoksi) pudota pöydältä tai joutua avoveden lähelle. Tärinä on laitetta käytettäessä väistämätöntä.

### ⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Älä koskaan yritä tarttua putoavaan tai veteen joutuvaan laitteeseen, äläkä muutenkaan yritä hätätilanteessa kajoa laitteeseen, jos se on käynnissä tai kytketty sähköverkkoon! Vedä verkkopistoke hätätilanteessa heti pistorasiasta! Muutoin on olemassa akuutti loukkaantumis- ja hengenvaara!
- 2) Aseta työstettävät elintarvikkeet täyttöastiaan ❸ ja aseta talteenottoastiat eteen ulostuloaukon alle.

- 3) Paina ensiksi painiketta "0" varmistaaksesi, että laite on edelleen sammutettuna. Muutoin on olemassa vaara, että laite käynnistyy tahattomasti, kun verkkopistoke liitetään verkkopistorasiaan.
- 4) Työnnä sitten verkkopistoke pistorasiaan.
- 5) Käynnistä laite painamalla painiketta "I".

#### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Paina elintarvikkeet täyttökuihuun ainoastaan pyöreän sulloimen ② avulla – älä koskaan käytä sormia, haarukoita, lusikanvarsia tai vastaavia. Tämä voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen ja vahingoittaa laitetta.

#### **HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!**

- ▶ Älä koskaan paina niin lujaa, että moottorin käynti hidastuu korvin kuultavassa määrin. Muutoin laite voi ylikuormittua ja vahingoittua.

## Lihan työstäminen

- 1) Käytä lihanpaloja, jotka mahtuvat täyttökuihuun ongelmitta. Leikkaa liha tarvittaessa etukätein paloiksi. Lihan tulee olla luutonta ja jänteetöntä.

#### **⚠ VAROITUS!**

- ▶ Jauheliha on erittäin altista pilaantumaan. Huolehdi siis lihaa käsitellessäsi hyvästä hygieniasta. Muuten saattaa esiintyä terveydellisiä haittoja.
- 2) Kun olet lukenut kaikki aihetta "liha" käsittelevät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta luvussa "Laitteen käyttö" kuvatulla tavalla.

## Makkaran työstäminen

- 1) Jauha liha ensin kahdesti lihamylyn läpi, ennen kuin työstät sen makkaraksi.
- 2) Lisää makkaratäytettä varten jauhelihaan hienonnettua sipulia, mausteita ja muita ainesosia reseptisi mukaan ja sekoita massa hyvin. Aseta se 30 minuutiksi jääkaappiin seuraavia työvaiheita odottamaan.
- 3) Vedä makkarakuori (luonnonsuoli tai keinotekoinen kuori) makkaranäyttöosan ① päälle ja solmi toinen pää umpeen. Tarvitset noin 1,6 metriä suolta yhtä täytekiloa kohti.

**VINKKI**

Aseta luonnonsuoli sitä ennen noin 3 tunniksi haaleaan veteen ja kierrä se kuivaksi ennen paikoilleen asettamista. Näin siitä saadaan taas joustavaa. Luonnonsuolia saat lihakauppiaille tarkoitetuista alan liikkeistä teurastamoiden läheisyydestä tai lihakauppialtasi.

- 4) Makkaran täyte puristetaan makkarantäyttöosan **1** läpi makkaran kuoreen. Kun makkara on kyllin pitkä, sammuta laite, purista makkara toisesta päästään kasaan ja kierrä sitä pari kierrosta pituusakselin ympäri.

**VINKKI**

Makkara paisuu keitetessä ja pakastettaessa. Älä sullo makkaraa liian täyteen, ettei se halkea.

- 5) Kun olet lukenut kaikki aihetta "makkara" käsittelevät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta luvussa "Laitteen käyttö" kuvatulla tavalla.

## Kubba-osan käyttö

Kubba-osalla **13** voidaan laitteeseen asetetuista elintarvikkeista muovata ontoja liha- tai vihannesrullia, jotka voidaan täyttää haluamallasi täytteellä.

- 1) Jauha liha ensiksi kahdesti lihamyllyllä, ennen kuin se puristetaan kubba-osan **13** läpi.
- 2) Kun olet lukenut kaikki aihetta "kubba-osa" käsittelevät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta luvussa "Laitteen käyttö" kuvatulla tavalla.

## Pursotinpikkuleipien valmistus

Kun olet valmistanut reseptisi mukaisen pursotetaikinan ja asentanut pursotinosan **1**:

- 1) Aseta pienelle leivontapellille leivinpaperi ja aseta pelti laitteen edessä olevan ulostuloaukon alle.
- 2) Paina taikinaa tasaisesti lihamyllyn suojuukseen **5** – siirtokierukka **6** painaa sen sitten pursotinosan **1** kuvioliuskan kuvion läpi.
- 3) Kun pikkuleipä on haluamasi pituinen, pysäytä laite ja katkaise taikina ulostuloaukolla. Aseta pikkuleipä leivinpellille.
- 4) Kun olet lukenut kaikki aihetta "pursotinpikkuleivät" käsittelevät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta luvussa "Laitteen käyttö" kuvatulla tavalla.

## Vikatapauksessa

### Jos kasaantunut ruoka-aine on tukkinut käyttölaitteen:

- Pysäytä lihamylyly painamalla painiketta "0".
- Pidä painiketta "<" painettuna. Käyttökone käy nyt takaperin. Näin voit siirtää ruoka-ainetta vähän matkaa taaksepäin, jotta saat käyttölaitteen jälleen vapaaksi.
- Kun käyttölaite on vapautunut, vapauta painike "<".
- Käynnistä lihamylyly painamalla painiketta "I".
- Jos käyttölaite ei vapaudu tällä tavoin, puhdista laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

### Jos moottori yhtäkkiä sammuu, tämä voi johtua sisäisen ylikuormitussuojan laukeamisesta. Tämän tehtävänä on suojata moottoria.

- Sammuta laite ja anna sen jäähtyä n. 30 minuuttia, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Jos tämä ei auta, odota vielä 15 minuuttia.
- Jos tästäkään odotusajasta ei ole apua, se on merkinä viasta. Käänny tällaisessa tapauksessa asiakaspalvelun puoleen.

### Jos verkkojohto on vahingoittunut tai laitteen osissa on silminnähtäviä vaurioita:

- Sammuta laite heti painamalla painiketta "0"!
- Jos tätä ei voi vaaratta tehdä, irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Korjauta vauriot valtuutetussa asiakashuollossa, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

## Puhdistus

### SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen. Näin vähennät vahingossa tapahtuvan käynnistyksen ja sähköiskujen aiheuttamat onnettomuusvaarat.

### Moottorilohkon puhdistaminen

- Puhdista kaikki ulkopinnat ja virtajohto kevyesti kostutetulla liinalla. Kuivaa laite hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

** SÄHKÖISKUN VAARA**

- ▶ Älä koskaan yritä puhdistaa moottorilohkoa upottamalla sitä veteen tai muihin nesteisiin. Muuten sähköisku aiheuttaa hengenvaaran laitteeseen tunkeutuneen kosteuden joutuessa kosketuksiin sähköjohtojen kanssa.

**HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!**


- ▶ Älä käytä puhdistus-, hankaus- tai liuotinaiteita. Nämä voivat vaurioittaa laitetta ja jättää elintarvikkeisiin jäämiä.

## Varusteosien puhdistaminen

**OHJE**

- ▶ Älä puhdistais lisäosia astianpesukoneessa! Lisäosat vahingoittuvat!
- Puhdista elintarvikkeiden kanssa mahdollisesti kosketuksiin tulevat lisäosat ...
  - vain käsin. Ne eivät kestä konepesua.
  - kuumalla vedellä ja elintarvikkeille sopivalla kotitalouksille tarkoitetulla astianpesuaineella.

** VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Ristiterä  on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!
- Kuivaa kaikki hyvin, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

**OHJE**

- ▶ Voitele metalliosat ruokaöljyllä jokaisen puhdistuksen jälkeen! Muutoin metalliosat saattavat värjäytyä!

## Säilytys

- Liitä virtajohto (ilman verkkopistoketta) laitteen pohjassa olevaan johtokuiluun. Näin se on suojassa vaurioilta.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa.
- Hankaa metalliset osat kuivaamisen jälkeen ohuesti ruokaöljyllä – jos et käytä laitetta heti uudelleen. Näin saat ne suojattua ruostumiselta.
- Säilytä laitetta poissa lasten ja valvontaa kaipaavien henkilöiden ulottuvilta. He eivät ehkä osaa arvioida sähkölaitteen käyttöön liittyviä vaaroja oikein.

## Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) alainen.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

### OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.



### Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 96251

**Palvelupuhelin:** Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)



## Maahantuojaja

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

## Reseptejä

### Kubba

Kuoren ainekset

450 g vähärasvaista lampaan-, vasikan- tai naudanlihaa

150 g jauhoja

1 tl maustepippuria

1 tl muskottipähkinää

1 ripaus chilijauhetta

1 ripaus mustapippuria

Lihatäytteen ainekset

700 g lampaanlihaa

1 1/2 rkl oliiviöljyä

1 1/2 rkl hienonnettua sipulia

1/2 tl maustepippuria)

1/2 tl suolaa

1 1/2 rkl jauhoja

Jauha kuorta varten tarkoitettu liha kaksi kertaa peräkkäin lihamyllyllä (ensiksi karkealla ja sitten hienommalla reikälevyllä 9) ja sekoita loppujen aineiden kanssa. Hienonna tämä massa samoin kahdesti lihamyllyllä. Vaihda reikälevy 9 kubba-osaan 13 (katso luku "Kubba-osan asennus").

Muodosta kubba-kuoret kubba-osalla 13 ja pakasta ne.

Täyte:

Jauha liha kahdesti lihamyllyllä (ensiksi karkealla ja sitten hienolla reikälevyllä ①).

Paista sipulit ja sekoita ne lihan ja loppujen aineksien kanssa. Täytä kubba-kuoret seoksella ja paista ne.

Vaihtoehtoisia täytteitä:

250 g höyrytettyä parsakaalia

tai 250 g höyrytettyä kesäkurpitsaa

tai 250 g keitettyä riisiä

### **Tuoreet braatvurstit**

Ainekset:

300 g vähärasvaista naudanlihaa

500 g vähärasvaista sianlihaa

200 g rasvaista sianlapaa

20 g suolaa

1/2 rkl jauhettua valkopippuria

1 tl kuminaa

1/2 tl muskottipähkinää

Jauha naudanliha, sianliha ja sianlapa kahdesti lihamyllyn läpi.

Sekoita sekalaiset mausteet ja suola ja sekoita seosta 5 minuuttia.

Aseta makkaratäyte jääkaappiin n. 30 minuutin ajaksi. Täytä makkaratäyte ohjeen mukaan (katso luku "Makkaran valmistus") ja kierrä makkaroista 25 cm:n pituisia.

Nauti valmiit braatvurstit samana päivänä hyvin kypsiksi paistettuina.

**Pursotinpikkuleivät**

Ainekset:

500 g voita

500 g sokeria

2 - 3 annospussillista (n. 4 g) vanilliinisokeria

1 annospussillinen vaniljavanukasta

1/4 tl suolaa

1 kananmuna

4 munankeltuainen

800 g erikoisvehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

200 g jauhettuja manteleita (kaltattuja)

sitruunan raastettu kuori

Vatkaa voi vaahdoksi. Lisää loput ainekset vähitellen ja sekoita taikina hyvin. Anna valmiin taikinan levätä jääkaapissa peitettynä n. 12 tuntia (esim. yön yli). Purista taikina sitten pursotinosalla ❶ varustetun lihamyllyn läpi. Aseta pursotinpikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle leivontapellille. Paista pursotinpikkuleivät kullankeltaisiksi esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa n. 10–15 minuuttia.

# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>34</b>
Upphovsrätt .....	34
Ansvarsbegränsning .....	34
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>34</b>
<b>Leveransens innehåll / Beskrivning av delar</b> .....	<b>35</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>35</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>36</b>
<b>Montering/Demontering</b> .....	<b>37</b>
Montera ihop köttkvarnen .....	37
Montera korvstoppare .....	38
Montera rulltillbehör .....	39
Montera kaksprits .....	39
<b>Användning</b> .....	<b>40</b>
Använda produkten .....	40
Mala kött .....	41
Göra korv .....	41
Arbeta med rulltillbehöret .....	42
Baka spritskakor .....	42
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>43</b>
<b>Rengöring</b> .....	<b>43</b>
Rengöra motorblock .....	43
Rengöra tillbehör .....	44
<b>Förvaring</b> .....	<b>44</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>44</b>
<b>Garanti och service</b> .....	<b>45</b>
<b>Importör</b> .....	<b>45</b>
<b>Recept</b> .....	<b>46</b>
Kubberullar .....	46
Hemlagad bratwurst .....	47
Spritskakor .....	47

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaseri. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Ta väl vara på den här bruksanvisningen. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

All form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat tillstånd, är endast tillåten med tillverkarens skriftliga godkännande.

## Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar som gäller anslutning och användning motsvarar senaste standard då dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning som baseras på angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

## Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd för att bearbeta livsmedel i privata hushåll i de mängder som normalt förekommer i hemmet:

- Mala färskt kött,
- Göra korv i naturtarm eller konstgjort korvsinn,
- Baka spritskakor

Köttkvarnen är inte avsedd för bearbetning av frusna eller naturligt hårda livsmedel, t ex ben eller nötter, och inte heller för yrkesmässig eller industriell användning.


## Leveransens innehåll / Beskrivning av delar

Bild A:

- ❶ Kaksprits med mönsterrensa
- ❷ Påmatare
- ❸ Påfyllningsskål
- ❹ Motorblock
- ❺ Köttkvarn av metall
- ❻ Transportsnäcka
- ❼ Fjäder
- ❽ Kniv
- ❾ Grov och fin hålskiva
- ❿ Låsring
- ⓫ Korvstoppare
- ⓬ Korvplatta
- ⓭ Rulltillbehör

SE

## Tekniska data


Spänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning	250 - 350 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

### Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

## Säkerhetsanvisningar

### **RISK FÖR ELCHOCK**

- ▶ Akta så att strömkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta ytor och lägg den så att den inte kan klämmas.
  - ▶ Låt genast auktoriserad fackpersonal byta ut skadade kablar och kontakter för att undvika olyckor.
  - ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig ute i det fria.
-  Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för elchocker.

### **VARNING!**

- ▶ Använd aldrig produkten till andra ändamål än de som beskrivs här. Det finns en betydande risk för skador om skyddsanordningarna sätts ur funktion för att du använder köttkvarnen på fel sätt!

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Stick aldrig in fingrarna i produktens öppningar. Stick inte heller in några föremål i öppningarna – med undantag från den påmatare som används och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att produkten inte kan sättas på av misstag.
- ▶ Använd bara originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.
- ▶ Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte övervakas eller instruerats av någon ansvarig person.
- ▶ Se noga till så att barnen inte leker med produkten.
- ▶ Använd aldrig produkten utan livsmedel. Då kan den totalförstöras.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.

## Montering/Demontering

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Samtliga tillbehör är försedda med en oljefilm som ska skydda mot korrosion. Rengör därför alla delar nogg så som beskrivs detaljerat i kapitel Rengöring innan du använder dem första gången. Gnid sedan in alla metalldelar med lite matolja.

## Montera ihop köttkvarnen

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Sätt transportsnäckan **6** i köttkvarnen **5**.
- 2) Sätt fjädern **7** på transportsnäckan **6**.
- 3) Sätt sedan in kniven **8** med den vassa sidan vänd från fjädern **7**. Se till att den fyrkantiga öppningen på kniven **8** ligger rätt på den fyrkantiga axeln



### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!




- ▶ Kniven **8** är mycket vass! Risk för personskador!

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Produkten skadas om kniven **8** sätts in på fel håll!

- 4) Välj en hålskiva **9**/korvplatta **12**.



- 5) Lägg in den hålskiva 9 du ska använda i köttkvarnen 5 så att fixeringarna på hålskivan 9 hamnar i öppningarna på köttkvarnen 5.
- 6) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen 10 för hand.
- 7) Den färdigmonterade köttkvarnen 5 ansluts till motorblocket 4 med bajonettlås:
  - Sätt köttkvarnen 5 på motorblocket 4 så att pilen på köttkvarnen 5 ligger mot symbolen  på motorblocket 4. Öppna-knappen trycks in (Bild B).
  - Tryck försiktigt in köttkvarnen 5 och vrid samtidigt köttkvarnens 5 påfyllningsrör till läget i mitten (Bild B) så att pilen pekar mot symbolen . När köttkvarnen 5 snäpper fast åker Öppna-knappen ut igen.
  - Sätt till sist påfyllningsskålen 3 ovanpå påfyllningsöppningen.
  - För att ta av påfyllningsröret trycker du in Öppna-knappen och vrider det åt höger (Bild B) . Sedan kan du dra ut köttkvarnen 5.

## Montera korvstoppare

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen 5 så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som monterats på/i köttkvarnen 5 och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportsnäckan 6, fjädern 7 och kniven 8 i köttkvarnen 5 igen.
- 5) Stoppa in korvplattan 12 så att fixeringarna på korvplattan 12 hamnar i öppningarna på köttkvarnen 5.
- 6) Sätt sedan korvstopparen 11 framför korvplattan 12.
- 7) Skruva fast låsringen 10 för hand.
- 8) Montera köttkvarnen 5 så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

## Montera rulltillbehör

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör köttkvarnen **5**.

### OBSERVERA

► När man använder rulltillbehöret **13** behövs varken kniv **8** eller fjäder **7**!  
Ta ut båda delarna ur köttkvarnen **5** om du ska använda rulltillbehöret.

- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Lägg in rulltillbehörets **13** båda plasthalvor så att fixeringarna på rulltillbehörets **13** undre ring hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 5) När allt sitter på plats skruvar du fast låsringen **10** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

## Montera kaksprits

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör sedan köttkvarnen **5**.

### OBSERVERA

► När man använder kakspritsen **1** behövs varken kniv **8** eller fjäder **7**!  
Ta ut båda delarna ur köttkvarnen **5** om du ska använda kakspritsen.

- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Dra av mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in plastskivan och sedan kakspritsens **1** metallskiva i köttkvarnen **5** (se uppfällbar sida). Lägg in kakspritsen **1** så att fixeringarna på kakspritsen **1** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 6) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen **10** för hand.

- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan ❶ framill på kakspritsen ❶. Kontrollera att handtaget på remsan ❶ pekar bort från produkten. Annars går det inte att använda det mönster som sitter precis vid handtaget.
- 8) Montera köttkvarnen ❷ så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 9) Dra först av mönsterremsan ❶ innan du skruvar loss låsringen ❷ och tar ut kakspritsen ❶.

## Användning

### RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Öppna aldrig motorblockets ❸ hölje – det finns inga komponenter som ska servas inuti. Om höljet öppnas upphör garantin att gälla. När höljet är öppet finns risk för livsfarliga elchocker.

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ungefär 30 minuter så att den inte överhettas.
- ▶ Tryck aldrig på någon av knapparna „I“ eller „<“ när du ska byta rotationsriktning så länge motorn inte står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

## Använda produkten

När du monterat de tillbehör du vill ha:

- 1) Ställ produkten så att den står absolut stabilt och under inga omständigheter kan falla ner från bordet eller hamna i närheten av vatten ( t ex av vibrationerna eller för att någon råkar dra ner produkten i strömkabeln). Vibrationer är oundvikliga när köttkvarnen arbetar.

### RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Försök aldrig fatta tag i köttkvarnen om den fallit ner, hamnat i vatten eller vid liknande nödsituationer om den fortfarande är ansluten och i värsta fall fortfarande är igång! I nödsituationer ska du genast dra ut kontakten! Annars finns akut risk för livsfarliga och allvarliga personsador!
- 2) Lägg de livsmedel som ska bearbetas i skålen ❸ och ställ ett uppsamlingskärl under utmatningsöppningen på framsidan.

- 3) Tryck först på 0-knappen för att försäkra dig om att produkten verkligen är avstängd. Annars finns risk för att den startar av misstag när man sätter kontakten i ett eluttag.
- 4) Sätt sedan kontakten i ett eluttag.
- 5) Tryck på I-knappen för att sätta på produkten.

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Använd endast den runda påmataren ② för att trycka ner livsmedel i påfyllningsöppningen – använd aldrig fingrarna, gafflar, skedskaft eller liknande. Då finns stor risk för att du själv och produkten skadas.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Tryck aldrig så hårt att motorn hörbart saktar ner. Annars kan produkten överbelastas och skadas.

SE

## Mala kött

- 1) Försök bara mala köttbitar som går in genom påfyllningsöppningen utan problem. Skär upp köttet i lagom stora bitar om det behövs. Se till så att det inte finns ben eller senor i köttet.

**⚠ VARNING!**

- ▶ Köttfärs är mycket känsligt för bakterier. Se till att hålla god hygien när du mal kött. Annars kan du bli sjuk.

- 2) När du läst igenom all information på temat kött kan du börja använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Göra korv

- 1) Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du börjar göra korv.
- 2) Tillsätt hackad lök, kryddor och andra ingredienser efter ditt recept i köttfärsen och knåda smeten noga. Låt den sedan stå i kylskåpet i 30 minuter innan du fortsätter.
- 3) Kräng ett korvsinn (naturtarm eller konstgjort sinn) över korvstopparen ① och gör en knut i den andra änden. För varje kilo korvsmet går det åt ungefär 1,60 m korvsinn.

**TIPS**

Naturtarmar ska först ligga tre timmar i ljummet vatten och sedan vridas ur innan de krängs över korvhornet. Då blir de elastiska igen. Naturtarmar kan köpas hos en charkuterist i närheten av ett slakteri eller hos någon annan köthandlare.

- 4) Korvsmeten pressas igenom korvstopparen **11** och in i korvskinnet. När korven har önskad längd stänger du av maskinen, trycker ihop korvänden och snurrar korven ett par varv så att den snörps av i änden.

**TIPS**

Korven expanderar när den kokas och fryses. Fyll därför inte på för mycket smet, då kan korven spricka.

- 5) När du läst igenom all information på temat korv kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Arbeta med rulltillbehöret

Med rulltillbehöret **13** kan du forma ihåliga rullar av kött eller grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillbehöret **13**.
- 2) När du läst igenom all information på temat rulltillbehör kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Baka spritskakor

När du gjort en kakdeg efter eget recept och monterat kakspritsen **1**:

- 1) Lägg bakpapper på en liten bakplåt och ställ plåten under utmatningsöppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in en jämn ström av deg genom köttkvarnen **5** – sedan pressas den vidare av transportsäckan **6** genom det motiv som valts på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degbiten är lagom lång stänger du av produkten och kniper av degen vid öppningen. Lägg kakan på bakplåten.
- 4) När du läst all information på temat spritskakor kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Åtgärda fel

### Om drivanordningen blockeras av livsmedel som fastnat:

- Tryck på 0-knappen för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen intryckt. Då backas drivmekanismen. På så sätt flyttas det som har fastnat bakåt och drivmekanismen fungerar igen.
- Släpp <-knappen igen när problemet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen för att starta köttkvarnen.
- Om det fortfarande är stopp i drivmekanismen ska du rengöra produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

### Om motorn stannar plötsligt kan det bero på att den inbyggda överbelastningssäkring har utlöst. Den är till för att skydda motorn

- Stäng av produkten och låt den svalna i ca 30 min. innan du använder den igen.
- Om det inte hjälper väntar du i ytterligare 15 min.
- Om inte det heller har någon effekt tyder det på att något är fel. Vänd dig i så fall till kundtjänst.

### Om strömkabeln skadas eller om du märker att andra delar är trasiga :

- Stäng genast av produkten med 0-knappen!
- Om det inte är helt ofarligt ska du istället dra ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera skadorna innan du använder produkten igen.

## Rengöring

### RISK FÖR ELCHOCK

- Dra ut kontakten innan du rengör köttkvarnen. Då kan den inte sättas på av misstag och orsaka skador och det finns ingen risk för elchocker.

## Rengöra motorblock

- Rengör utsidan och strömkabeln med en något fuktig trasa. Torka av produkten noga innan du använder den igen.

### RISK FÖR ELCHOCK

- Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det kommer in vätska till elektriska ledare.

## AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!


- ▶ Använd inte rengöringsmedel, slipande medel eller lösningsmedel. De kan skada produkten och rester av medlet kan hamna i livsmedlen.

## Rengöra tillbehör

### OBSERVERA

- ▶ Diska inte tillbehören i diskmaskinen! Då kommer de att skadas!
- Rengör alla tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel ...
  - för hand, de tål inte maskindisk.
  - med hett vatten och vanligt diskmedel

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Kniven  är mycket vass! Risk för personskador!
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

### OBSERVERA

- ▶ Gnid alltid in alla metalldelar med lite matolja när du rengjort dem! Annars kan metalldelarna missfärgas!

## Förvaring

- För in strömkabeln (utan kontakt) i facket på produktens undersida. Då skyddas den från skador.
- Förvara produkten i ett torrt utrymme.
- Gnid in alla tillbehör av metall med ett tunt lager matolja när de torkat - om du inte genast ska använda produkten igen. Det ger ett gott skydd mot korrosion.
- Förvara produkten oåtkomligt för barn och otillräkneliga personer. De inser inte alltid riskerna när man handskas med elektriska apparater.

## Kassering



**Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti och service

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

### OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förlitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadda garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas direkt efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas direkt efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE

#### Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

IAN 96251

FI

#### Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 96251

**Tillgänglighet Hotline:** Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



## Recept

### Kubberullar

Ingredienser till skalet

450 g magert får-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk kryddpeppar

1 tsk muskotnöt

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllningen

700 g lammkött

1 1/2 msk olivolja

1 1/2 msk finhackad lök

1/2 tsk kryddpeppar

1/2 tsk salt

1 1/2 msk mjöl

Låt köttet till rullarna gå två gånger i följd genom köttkvarnen (först genom den grova och sedan genom den fina hålskivan **9**) och blanda sedan i de övriga ingredienserna. Låt även denna smet gå igenom köttkvarnen två gånger.

Byt hålskivan **9** mot rulltillbehöret **13** (se kapitel Montera rulltillbehör).

Forma rullar med rulltillbehöret **13** och bryn dem.

Fyllning:

Låt köttet gå två gånger igenom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **9**). Bryn löken och blanda ordentligt med köttet och resten av ingredienserna. Fyll rullarna med massan och låt dem genomstekas.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

## Hemlagad bratwurst

Ingredienser:

- 300 g magert nötkött
- 500 g magert griskött
- 200 g bogfläsk
- 20 g salt
- 1/2 matsked malen vitpeppar
- 1 tesked kummin
- 1/2 tesked muskotnöt

Låt nötkött, griskött och fläsk gå två gånger genom köttkvarnen.

Blanda i kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

Låt korvsmeten stå i kylskåpet i ca 30 minuter. Fyll på korvsmet enligt anvisningarna (se kapitel Göra korv) och stoppa 25 cm långa korvar.

Stek den färdiga bratwursten ordentligt och ät upp den samma dag.

## Spritskakor

Ingredienser:

- 500 g smör
- 500 g socker
- 2 - 3 kuvert vaniljsocker
- 1 kuvert vaniljpudding
- 1/4 tsk salt
- 1 ägg
- 4 äggulor
- 800 g vetemjöl (typ 405)
- 2 tsk bakpulver
- 200 g malen mandel (skållad)
- det rivna skalet av en citron

Rör smöret pösigt. Tillsätt övriga ingredienser lite i taget och knåda degen väl.

Låt den färdiga delen vila övertäckt ca 12 timmar (t.ex. över natten) i kylskåp.

Kör sedan degen i köttkvarnen genom kakspritsen ①. Lägg spritskakorna på en bakplåt med bakpapper. Grädda spritskakorna i ugnen i 180°C ca 10 - 15 minuter tills de blivit guldgula.



# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>50</b>
Ophavsret .....	50
Ansvarsbegrænsning .....	50
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>50</b>
<b>Medfølger ved køb / Beskrivelse af delene</b> .....	<b>51</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>51</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>52</b>
<b>Sådan samles kødhakkeren, og sådan skilles den ad</b> .....	<b>53</b>
Samling af kødhakkeren .....	53
Montering af pølsehorn .....	54
Montering af kubbe-del .....	55
Montering af dejsprøjte .....	55
<b>Betjening</b> .....	<b>56</b>
Betjening af maskinen .....	56
Tilberedning af kød .....	57
Tilberedning af pølser .....	57
Sådan arbejder du med kubbe-delen .....	58
Fremstilling af sprøjtede kager .....	58
<b>I tilfælde af fejl</b> .....	<b>59</b>
<b>Rengøring</b> .....	<b>59</b>
Rengøring af motorblokken .....	59
Rengøring af tilbehørsdele .....	60
<b>Opbevaring</b> .....	<b>60</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>61</b>
<b>Garanti og service</b> .....	<b>61</b>
<b>Importør</b> .....	<b>62</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>62</b>
Kubbe .....	62
Frisk Rostbratwurst (tysk medister) .....	63
Sprøjtede kager .....	64

## Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning, så du altid kan finde den igen. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billeder - også i ændret form - er kun tilladt efter skriftligt samtykke med producenten.

## Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykningstidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

## Anvendelsesområde

Denne maskine er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger i mængder, der er normale for en almindelig husholdning:

- Hakning af ferskt kød
- Tilberedning af pølser i naturtarm eller kunstig tarm
- Tilberedning af sprøjtede kager

Maskinen er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og ikke til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

## Medfølger ved køb / Beskrivelse af delene

Figur A:

- ❶ Dejsprøjte-del med mønsterstriber
- ❷ Stopper
- ❸ Påfyldningsskål
- ❹ Motordel
- ❺ Kødhakkedel af metal
- ❻ Transportsnegl
- ❼ Fjeder
- ❽ Krydskniv
- ❾ Grov og fin hulskive
- ❿ Låsering
- ⓫ Pølsehorn
- ⓬ Pøleskive
- ⓭ Kubbe-del

DK

## Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Strømforbrug	250 - 350 W
Beskyttelsesklasse	II/□
Korttidsdrift	15 minutter

### Korttidsdrift

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for maskinen, indtil motoren er kølet af.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE FOR STRØMSTØD**

- ▶ Sørg for, at strømledningen ikke beskadiges. Hold den borte fra varme steder og dele, og læg den, så den ikke kan klemmes fast.
- ▶ Hvis strømledningen eller strømskikket er beskadiget, skal den/det straks udskiftes af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun maskinen i tørre rum, ikke udendørs.



Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

### **ADVARSEL!**

- ▶ Brug kun maskinen til de formål, der er beskrevet her. Der er alvorlig fare for uheld, hvis du sætter beskyttelsesanordningerne på maskinen ud af funktion, fordi du bruger den forkert!

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Stik aldrig fingrene ind i åbningerne på maskinen. Stik heller ikke genstande ind i maskinens åbninger. Den eneste undtagelse er stopperen, der hører til tilbehøret samt fødevarerne, der skal tilberedes. I modsat fald er der alvorlig fare for uheld!
- ▶ Træk først stikket ud af stikkontakten, før tilbehørsdelene sættes på eller tages af.
- ▶ Sørg for, at maskinen altid er under opsyn, når den er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis du afbryder arbejdet, så maskinen ikke starter ved en fejltagelse.
- ▶ Brug kun de originale tilbehørsdele til denne maskine. Andre dele er muligvis ikke tilstrækkeligt sikre.
- ▶ Denne kødhakker må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan kødhakkeren skal benyttes.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- ▶ Sæt aldrig maskinen i gang, hvis den er tom. Den kan gå i stykker, så den ikke længere kan repareres.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra lysnettet.

## Sådan samles kødhakkeren, og sådan skilles den ad

### OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Alle tilbehørsdele er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod korrosion. Rengør derfor alle dele omhyggeligt, før du bruger dem første gang, som beskrevet i kapitlet "Rengøring". Gnid derefter alle metaldele ind med spiseolie.

### Samling af kødhakkeren

Klap udklapssiden ud - her kan du på billederne se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Sæt transportsneglen **6** ind i kødhakkerdelen **5**.
- 2) Sæt fjederen **7** på transportsneglen **6**.
- 3) Sæt krydskniven **8** ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen **7**. Sørg for, at den firkantede kærve på krydskniven **8** sidder korrekt på den firkantede akse.



### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!




- ▶ Krydskniven **8** er meget skarp! Fare for personskader!

### OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinen går i stykker, hvis krydskniven **8** sættes omvendt ind!

- 4) Vælg en hulskive **9**/pølseskive **10**.



- 5) Sæt den valgte hulskive ⑨ ind i kødhakkedelen ⑤, så fikseringerne på hulskiven ⑨ sidder i kærvene på kødhakkedelen ⑤.
- 6) Når alt er sat rigtigt ind, skrues låseringen ⑩ på med hånden.
- 7) Den færdigt monterede kødhakkerdel ⑤ samles med motorblokken ④ ved hjælp af en bajonetteftning:
  - Sæt kødhakkerdelen ⑤ ind i motorblokken ④, så pilen på kødhakkerdelen ⑤ er ud for symbolet  på motorblokken ④. Låseknappen trykkes ind. (Fig. B).
  - Tryk kødhakkerdelen ⑤ en smule ind, og drej samtidigt skakten ved kødhakkerdelen ⑤ til midterpositionen (Fig. B), så pilen på skakten peger mod symbolet . Når kødhakkerdelen ⑤ går i hak, hopper låseknappen ud.
  - Sæt til sidst påfyldningsskålen ③ på øverst på påfyldningsskakten.
  - Hvis du vil tage den af, skal du trykke på låseknappen og dreje skakten til højre igen (Fig. B) . Derefter kan kødhakkerdelen ⑤ tages ud.

DK

## Montering af pølsehorn

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen ⑤ af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Skil alle dele ad, som er monteret på/i kødhakkedelen ⑤, og rengør dem.
- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Sæt transportsneglen ⑥, fjederen ⑦ og krydskniven ⑧ ind i kødhakkedelen ⑤ igen.
- 5) Sæt pølseskiven ⑫ ind, så fikseringerne på pølseskiven ⑫ sidder i kærvene på kødhakkedelen ⑤.
- 6) Sæt derefter pølsehornet ⑪ foran pølseskiven ⑫.
- 7) Skru låseringen ⑩ på med hånden.
- 8) Montér kødhakkerdelen ⑤ som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".

## Montering af kubbe-del

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **5** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **5**.

### BEMÆRK

► Til kubbe-delen **15** skal krydskniven **8** med fjederen **7** ikke bruges!  
Tag derfor begge dele ud af kødhakkerdelen **5**.

- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Sæt kubbe-delens to plastikdele **13** ind, så fikseringerne på kubbe-delens nederste ring **13** sidder i kærvene på kødhakkerdelen **5**.
- 5) Når det hele er sat rigtigt ind, skrues låseringen **10** fast igen med hånden.
- 6) Montér kødhakkerdelen **5** som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".

## Montering af dejsprøjte

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **5** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **5**.

### BEMÆRK

► Til dejsprøjtedelen **1** skal krydskniven **8** med fjederen **7** ikke bruges!  
Tag derfor begge dele ud af kødhakkerdelen **5**.

- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Tag mønsterstrimlen **1** foran på dejsprøjtedelen **1** af.
- 5) Sæt først plastskiven og derefter metalskiven til dejsprøjten **1** ind i kødhakkerdelen **5** (se udklapssiden). Sæt dejsprøjte-delen **1** ind, så fikseringerne på dejsprøjte-delen **1** sidder i kærvene på kødhakkerdelen **5**.
- 6) Når alt er sat rigtigt ind, skrues låseringen **10** på med hånden.

- 7) Sæt mønsterstrimlen **1** ind igen foran på dejsprøjtedelen **1**. Sørg for, at grebet på mønsterstrimlen **1** peger væk fra maskinen. Ellers kan mønsteret, som er lige ved grebet, ikke indstilles.
- 8) Montér kødhakkerdelen **5** som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 9) Når du vil afmontere dejsprøjten, skal du trække mønsterstrimlen **1** af, før du skruer låseringen **10** af og tage dejsprøjtedelen **1** ud igen.

## Betjening

### FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Åbn aldrig huset omkring motorblokken **4** – der er ingen betjeningsdele i huset. Hvis huset åbnes, bortfalder garantien. Når huset er åbent, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

### OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke maskinen længere end 15 minutter i vedvarende drift. Lad derefter maskinen være slukket i ca. 30 minutter for at undgå overophedning.
- ▶ Tryk aldrig på knapperne "I" eller "<" ved skift af omdrejningsretning, medmindre maskinens motor står helt stille. Motoren kan gå i stykker.

## Betjening af maskinen

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

- 1) Stil maskinen, så den står helt stabilt og ikke kan falde ned fra bordet (f.eks. på grund af vibrationer, eller hvis der rives i strømledningen) eller komme i nærheden af rindende vand. Vibrationer er uundgåelige, når maskinen arbejder.

### FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Lad være med at gribe ud efter maskinen, mens den er i gang, hvis den falder ned eller kommer ned i vand – eller i andre nødstilfælde! Træk i nødstilfælde straks strømstikket ud! Ellers er der akut fare for kvæstelser og livsfare!
- 2) Læg fødevarerne, der skal tilberedes, ned i påfyldningsskålen **3**, og stil en opsamlingsbeholder under udløbsåbningen.

- 3) Tryk først på knappen "0" for at sikre, at maskinen stadig er slukket. Ellers kan maskinen starte ved en fejltagelse, hvis stikket sættes i stikkontakten.
- 4) Sæt derefter stikket i stikkontakten.
- 5) Tryk på knappen "I" for at tænde for maskinen.

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Pres kun fødevarerne ned i skakten med den runde stopper **2** – aldrig med fingrene, gaffler, skafter på skeer eller lignende. Der er alvorlig fare for personskader, og maskinen kan ødelægges.

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tryk aldrig så hårdt, at det kan høres, at motoren arbejder langsommere. Ellers kan maskinen overbelastes og beskadiges.

DK

## Tilberedning af kød

- 1) Brug kødstykker, som nemt kan komme ned i påfyldningsskakten. Skær eventuelt kødet til, så det passer. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

**⚠ ADVARSEL!**

- ▶ Hakket kød er meget udsat for bakterier. Sørg derfor for en god hygiejne, når du tilbereder kød. Ellers kan der være fare for sygdomme.
- 2) Når du har læst alle informationer om emnet "kød", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

## Tilberedning af pølser

- 1) Kør kødet to gange gennem kødhakkeren, før du forarbejder det til pølser.
- 2) Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til det hakkede kød som angivet i opskriften for pølsefyldet, og ælt massen godt igennem. Stil pølsefyldet i køleskabet i ca. 30 min., før du fortsætter tilberedningen.
- 3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pølse-stoppedelen **1**, og luk den anden ende med en knude. Til 1 kg pølsefyld skal du regne med ca. 1,60 m pølsetarm.

## TIP

Læg først naturtarmen i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid tarmen, før du sætter den på. Derved bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme kan du få hos specialslagtere i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

- 4) Pølsefyldet presses ind i pølsetarmen gennem pølse-stoppedelen **11**. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke maskinen, trykke pølsen sammen i enden, og dreje den et par gange rundt om sin egen længdeakse.

## TIP

Pølser udvider sig ved kogning og frysning. Overfyld derfor ikke pølserne, da de ellers kan gå i stykker.

- 5) Når du har læst alle informationer om emnet "pølser", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

## Sådan arbejder du med kubbe-delen

Med kubbe-delen **18** kan du forme hule ruller af kød eller grøntsager af de anvendte fødevarer og derefter fylde dem efter ønske.

- 1) Kør kødet to gange gennem kødhakkeren, før du presser det gennem kubbe-delen **18**.
- 2) Når du har læst alle informationer om emnet "kubbe-del", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

## Fremstilling af sprøjtede kager

Når du har tilberedt en dej til sprøjtede kager efter en opskrift og har monteret delen til sprøjtede kager **1**:

- 1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under åbningen foran på maskinen.
- 2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen **5** - transportsneglen **6** trykker derefter dejen gennem det valgte motiv på motivstrimlen på dejsprøjten **1**.
- 3) Når dejen har nået den ønskede længde, skal du stoppe maskinen og skære dejen af ved udgangsåbningen. Læg dejen på bagepladen.
- 4) Når du har læst alle informationer om emnet "sprøjtede kager", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

## I tilfælde af fejl

### Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen "0" for at standse kødhakkeren.
- Bliv ved med at trykke på knappen "<". Motoren kører nu baglæns. Derved kan du transportere fødevarerne et stykke tilbage for at frigøre motoren.
- Når motoren ikke længere er blokeret, slipper du knappen "<".
- Tryk på knappen "I" for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri, skal maskinen rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

### Hvis motoren pludselig standser, kan det være, at den interne overbelastningssikring er blevet udløst. Den skal beskytte motoren.

- Sluk for maskinen, og lad den køle af i ca. 30 min., før du bruger den igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente 15 min. mere.
- Hvis det heller ikke hjælper, tyder alt på en defekt. Henvend dig i så fald til kundeservice.

### Hvis strømledningen er beskadiget, eller der kan ses skader på maskinens dele:

- Sluk straks for maskinen ved at trykke på knappen "0"!
- Træk strømstikket ud, hvis det ikke kan gøres uden risiko.
- Få disse skader repareret af kundeservice, før maskinen anvendes igen.

## Rengøring

### FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør maskinen. Dermed forhindrer du faren for uheld på grund af uventet, uønsket start og elektrisk stød.

### Rengøring af motorblokken

- Rengør alle udvendige dele og strømledningen med en fugtig klud. Tør maskinen godt af, inden du bruger den igen.

### FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt ind i elektriske ledere.

## **OBS - MATERIELLE SKADER!**


- ▶ Brug ikke rengørings-, skure- eller opløsningsmidler. Disse midler kan beskadige maskinen og efterlade rester på fødevarerne.

## **Rengøring af tilbehørsdele**

### **BEMÆRK**

- ▶ Rengør ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen! Det medfører, at delene ødelægges!
- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, ...
  - med hånden, tilbehørsdelene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
  - med varmt opvaskevand og opvaskemiddel, der egner sig til genstande, som kommer i kontakt med fødevarer.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Krydskniven  er meget skarp! Fare for personskader!
- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger maskinen igen.

### **BEMÆRK**

- ▶ Gnid metaldelene ind i spiseolie igen efter rengøring! Ellers kan metaldelene misfarves!

## **Opbevaring**

- Sæt strømledningen (uden strømstik) ind i kabelskakten under maskinens bund. Så beskyttes den mod skader.
- Opbevar maskinen et tørt sted.
- Gnid metaldelene med et tyndt lag spiseolie efter aftørring, hvis du ikke bruger maskinen med det samme igen. Derved er metaltilbehøret godt beskyttet mod korrosion.
- Opbevar maskinen, så børn og personer, som har behov for opsyn, ikke kan få fat i den. Disse personer kan ikke altid bedømme mulige farer ved omgang med elektriske apparater.

## Bortskaffelse



**Smid aldrig kødhakkeren ud sammen med det normale husholdningsaffald.**  
**Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Bortskaf kødhakkeren hos et godkendt affaldsfirmas eller på din kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt genbrugspladsen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti og service

På denne maskine får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

### BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatører.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

### DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompermass@lidl.dk](mailto:kompermass@lidl.dk)

IAN 96251

**Åbningstid for hotline:** Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)



## Importør

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

## Opskrifter

### Kubbe

Ingredienser til omslaget

450 g magert lamme-, kalve- eller oksekød

150 g mel

1 tsk. allehånde

1 tsk. muskatnød

1 knivspids chilipulver

1 knivspids peber

Ingredienser til kødfyldet

700 g fåre-/lammekød

1 1/2 spsk. olivenolie

1 1/2 spsk. finthakket løg

1/2 tsk. allehånde

1/2 tsk. salt

1 1/2 spsk. mel

Hak kødet til omslaget to gange efter hinanden i kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulske **4**), og bland det sammen med ingredienserne. Hak også denne masse to gange i kødhakkeren. Skift hulsken **4** ud med kubbe-delen **13** (se kapitlet "Montering af kubbe-del").

Form kubbe-omslagene med kubbe-delen **13**, og frys dem.

Fyld:

Hak kødet to gange med kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive ⑨).

Svits løgene, og bland dem godt sammen med kødet og de øvrige ingredienser. Fyld kubbe-omslagene med blandingen, og sprødsteg dem.

Alternativt fyld:

250 g dampet broccoli

eller 250 g dampet squash

eller 250 g kogt ris

DK

### **Frisk Rostbratwurst (tysk medister)**

Ingredienser:

300 g magert oksekød

500 g magert svinekød

200 g spæk

20 g salt

1/2 spsk. hvidt, stødt peber

1 tsk. kommen

1/2 teske muskatnød

Kør oksekødet, svinekødet og spækket to gange gennem kødhakkeren.

Tilsæt de blandede krydderier samt salt, og ælt i 5 minutter.

Stil pøsefyldet i køleskabet i ca. 30 minutter. Fyld pøsefyldet i som beskrevet i vejledningen (se kapitlet "Tilberedning af pølser"), og sno pølser på ca. 25 cm længde.

Spis den færdige godt gennemstegte Rostbratwurst samme dag.

## Sprøjtede kager

Ingredienser:

500 g smør

500 g sukker

2 - 3 breve vaniljesukker

1 brev vaniljebudding

1/4 teske salt

1 æg

4 æggeblommer

800 g mel (type 405)

2 tsk. bagepulver

200 g malede mandler (blancherede)

Revet skal af en citron

Pisk smørret, til det skummer. Tilsæt resten af ingredienserne lidt efter lidt, og ælt dejen godt igennem. Lad den færdige dej hvile ca. 12 timer (f.eks. natten over) tildækket i køleskabet. Kør den så gennem kødhakkeren med dejsprøjte-delen ❶. Læg de sprøjtede kager på en bageplade med bagepapir. Bag kagerne gyldne i en forvarmet bageovn ved 180°C i ca. 10-15 minutter.

# Inhaltsverzeichnis

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

DE  
AT  
CH

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Haftungsbeschränkung

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

## Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

DE  
AT  
CH

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

### **WARNUNG!**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ 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.

## Zusammenbauen / Zerlegen

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

### Fleischwolf zusammenbauen

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

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



### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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



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

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

## Kubbe-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

DE  
AT  
CH

## Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **5** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

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

## Bedienen

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## Fleisch verarbeiten

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

**⚠️ WARNUNG!**

- ▶ Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

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

## Wurst verarbeiten

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

## TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

## TIPP

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

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

## Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

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

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz **13** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

## Spritzgebäck herstellen

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

- 1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- 2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **5** - die Transportschnecke **6** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

## Im Fehlerfall

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

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

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

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

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

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

## Reinigen

### STROMSCHLAGEFAHR

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

### Motorblock reinigen

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



## STROMSCHLAGGEFAHR

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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


## Zubehörteile reinigen

### HINWEIS

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



## WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein - wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

## Entsorgung



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

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

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

### HINWEIS

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

IAN 96251



## AT Service Österreich

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

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

IAN 96251

## 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 96251

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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Rezepte

### Kubbe

Zutaten für die Hülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

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

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

Füllung:

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten Reis

### **Frische Rostbratwurst**

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 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 (Typ 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Stand der Informationen:

11 / 2013 · Ident.-No.: SFW350C1-02013-2

---

IAN 96251