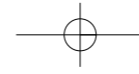


## ■ MINCER

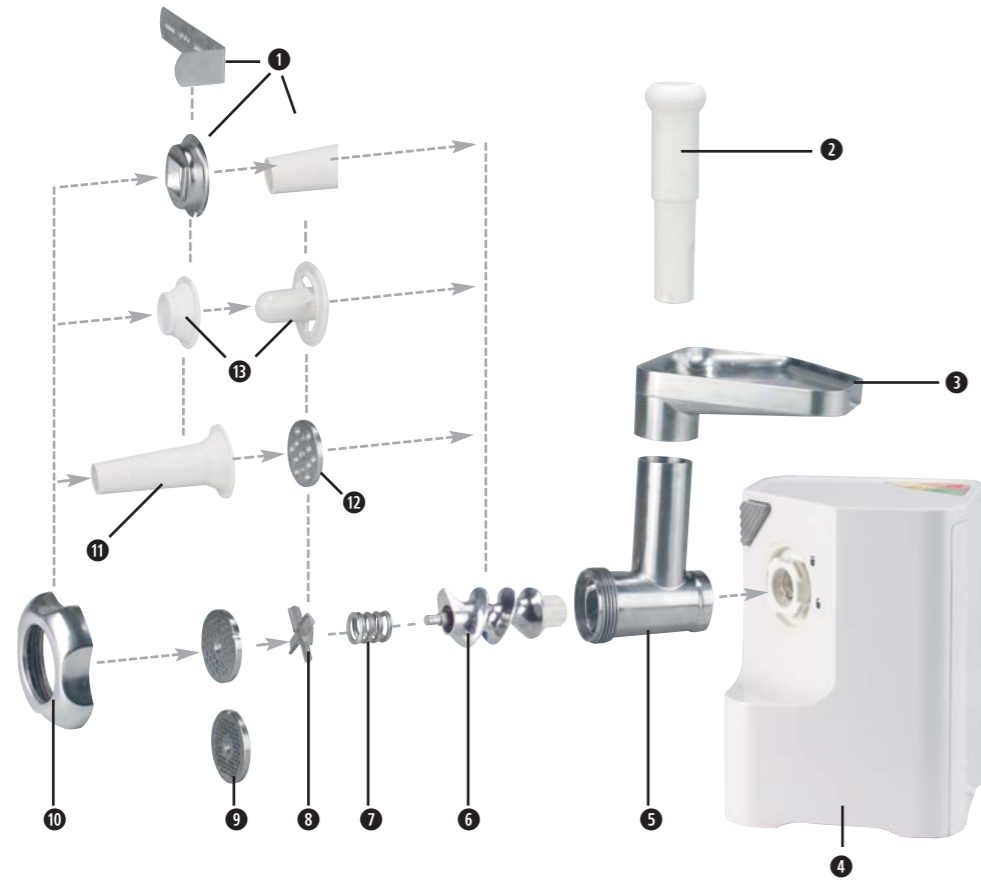


- Ⓒ **MINCER**  
Operating instructions
- Ⓒ **MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**  
Instrukcja obsługi
- Ⓒ **HÚSDARÁLÓ**  
Használati utasítás
- Ⓒ **STROJČEK ZA MLETJE MESA**  
Navodila za uporabo
- Ⓒ **MLÝNEK NA MASO**  
Návod k obsluze
- Ⓒ **MLYNČEK NA MÄSO**  
Návod na obsluhu
- Ⓒ **STROJ ZA MLJEVENJE MESA**  
Upute za upotrebu
- Ⓒ **FLEISCHWOLF**  
Bedienungsanleitung





# KH 3462



<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>1. Intended use</b>	<b>2</b>
<b>2. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>3. Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>4. Safety Instructions</b>	<b>2</b>
<b>5. Assembly / Disassembly</b>	<b>3</b>
a) Assembling the meat grinder .....	3
b) Assembling the sausage attachment .....	4
c) Assembling the kubbe attachment .....	4
d) Assembling the biscuit pastry attachments .....	4
<b>6. Operation</b>	<b>5</b>
a) Operating the appliance .....	5
b) Processing meat .....	5
c) Processing sausage meat .....	6
d) Using the kubbe attachment .....	6
e) Making biscuit pastry .....	6
<b>7. Troubleshooting</b>	<b>7</b>
<b>8. Cleaning</b>	<b>7</b>
a) Cleaning the motor block .....	7
b) Cleaning the accessories .....	7
<b>9. Storage</b>	<b>8</b>
<b>10. Disposal</b>	<b>8</b>
<b>11. Warranty and service</b>	<b>8</b>
<b>12. Importer</b>	<b>9</b>
<b>13. Recipes</b>	<b>9</b>

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

## MINCER KH 3462


### 1. Intended use

This appliance is intended for use in domestic households and for the processing of foodstuffs in small quantities .

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

### 2. Technical data

Voltage :	220-240 V / ~50 Hz
Power consumption :	250 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. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

### 3. Items supplied

- ① Biscuit attachment with pattern strips
- ② Stodger
- ③ Feed tray
- ④ Motor block
- ⑤ Meat grinder casing made of metal
- ⑥ Transport screw
- ⑦ Spring
- ⑧ Cross blade
- ⑨ Coarse and fine cutting discs
- ⑩ Clamping ring
- ⑪ Sausage attachment
- ⑫ Sausage disc
- ⑬ Kubbe attachment

### 4. Safety Instructions

#### **To avoid potentially fatal electric shocks:**

- 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 rooms, not outdoors.
- Never immerse the motor in water or other liquids! If you do, you risk receiving 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 devices on the appliance!

**⚠ To avoid the risk of accidents and injuries:**

- 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.
- Use only original accessories 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.

## 5. Assembly / Disassembly

**⚠ IMPORTANT:** 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 comprehensively described on chapter "8 Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

### a) Assembling the meat grinder

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

- Place the transport screw **6** into the mincer casing **5**.
- Place the spring **7** onto the transport screw **6**.
- Then place on the cross blade **8** so that the sharp side points away from the spring **7**.


**⚠ Caution:**

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




**⚠ Important!:**

The appliance will be damaged if the cross blade **8** is inserted the other way around!

- Select the appropriate cutting disc – the discs are stored in the small compartment on the appliance (Fig. **6**).

To open it, press on the symbol  on the cover. The cover can now be opened. Take out the cutting disc that is required **9**.

- Position the cutting disc **9** so that the indentations in the cutting disc **9** lie on the fixing points in the meat grinder casing **5**.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** on until it is handtight.

- The assembled meat grinder ⑤ is connected to the motor block ④ by a bayonet connector:
  - Insert the meat grinder casing ⑤ into the motor block ④, such that the arrow on the feeding shaft lies against the symbol  on the motor block ④. The locking button presses itself in (Fig. A).
  - 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 lies against the symbol . When the meat grinder casing ⑤ engages, the locking button springs out.
  - Finally place the feed tray ③ on top of the feeding funnel.
  - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. A) . You can now pull the meat grinder casing ⑤ out.

### b) Assembling the sausage attachment

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

- Remove the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### **Note:**

The cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required for the sausage attachment ⑪! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Take the sausage disc ⑫ from the small compartment on the top of the appliance (Fig. C).
- Position the sausage disc ⑫ so that the indentations in the sausage disc ⑫ lie on the fixing points in the meat grinder casing ⑤.
- Then place the sausage attachment ⑪ before the sausage disc ⑫.
- Screw the ring clamp ⑩ on hand-tight.

- Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).

### c) Assembling the kubbe attachment

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

- Disassemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### **Note:**

The cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required for the Kubbe attachment ⑬! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Insert both plastic parts of the Kubbe attachment ⑬ so that the indentations on the Kubbe attachment ⑬ lie on the fixing points in the meat grinder casing ⑤.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ on until it is handtight.
- Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).

### d) Assembling the biscuit pastry attachments

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

- Remove the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### **Note:**

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

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Remove the pattern strips ① from the front of the biscuit attachment ①.

- 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). Position the biscuit attachment ① so that the indentations on the biscuit attachment ① lie on the fixing points in the meat grinder casing ⑤.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ on until it is handtight.
- Re-attach the pattern strips ① to the front part of the biscuit attachment ①. Ensure that the grip on the pattern strips ① 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.
- Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- To dismantle it, you must first remove the pattern strips ① before you can screw open the ring clamp ⑩ and take the biscuit attachment ① out.

## 6. Operation

### **⚠ Important!:**

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.

### **⚠ Important!:**

NEVER activate the buttons ON or REV, with a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

### **a) Operating the appliance**

Once the appropriate attachments have been fixed:

- 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.

### **⚠ Warning:**

Never touch a machine, which is plugged in or is operational when it happens to fall or land in water – or in the case of other emergencies! First unplug the appliance in all emergency situations! Otherwise one runs the risk of serious injury or loss of life!

- Place the food to be processed into the feed tray ③ and position a container under the exit opening to collect the processed food.
- First press the OFF button 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.
- Then put the plug into the socket.
- Press the button ON to start the appliance.
- Now push in the food into the feeding shaft with the round stodger ② – NEVER with one's fingers, forks, spoons or similar object. This could lead to injury and also damage the appliance.

### **⚠ Important!:**

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

### **b) Processing meat**

- Only use meat pieces which are not larger than 2 cm. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

**⚠ Caution:**

Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat.

- When you have read all the instructions on the topic "Meat", you can take the appliance into use as described under 6.a).

**c) Processing sausage meat**

- Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 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 it for 30 minutes before processing it further.
- Position the sausage skin (natural or artificial) on the sausage attachment ① and close the other end with a knot. 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 fixing 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.

- The sausage mixture will be pressed through the sausage attachment ① and into the sausage skin. 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.

- When you have read all of the instructions about the topic "Sausage", you can take the appliance into use as described under 6 a).

**d) 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.

- Put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment ⑬.
- When you have read all the instructions about the topic "Kubbe attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).

**e) Making biscuit pastry**

When you have prepared a biscuit pastry according to your recipe, and have fixed the biscuit attachment ①:

- When you have read all the instructions about the topic "biscuit attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).
- Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- Press pastry evenly into the meat grinder casing ⑤ – the transport screw ⑥ then pushes it through the design on the pattern strip of the biscuit attachment ①.
- 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.

**⚠ Warning:**

NEVER open the housing of the motor block ④ – 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.



## 7. Troubleshooting

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the OFF button to stop the meat grinder.
- Hold the REV button pressed down. 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 REV button.
- Press the ON button to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in chapter "8. Cleaning".

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload device. 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 time period not be sufficient, 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 Service Centre.

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

- Immediately switch the appliance off by pressing the OFF button!
- If there is no risk to personal safety, unplug the appliance.
- Arrange for the defective parts be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

## 8. Cleaning

### **Warning:**

Pull out the plug from the socket, before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the unexpected switching on of the machine and electric shocks can be prevented.

### a) 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.

### **Warning:**

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.

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

### b) Cleaning the accessories

#### **Note:**

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.

#### **Caution:**



The cross blade is very sharp! Risk of injury!

- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

**Note:**

After every cleaning, apply a light coating of cooking oil to all metallic components.

**9. 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 discs  in the small compartment (Fig.  ) on the appliance.
- Store the appliance in a dry place.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the device 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.

**10. Disposal**

**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.**

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.

**11. Warranty and service**

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The 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.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing 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. This warranty is valid for the original purchaser only, it is not transferable.

**GB DES Ltd**

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

**IE Irish Connection**

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## 12. Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

## 13. Recipes

### Liver loaf

Ingredients:

750g Beef or veal liver  
150g bacon  
1 Onion  
2 Bread rolls  
Salt, Marjoram  
ca. 150g bacon in slices for lining

Soften the bread rolls in water and then squeeze them out.

Pass the liver, bacon, onion and the bread rolls through the meat grinder. For this use the fine or the coarse cutting disc 9. Add the spices according to taste. Line a loaf pan of ca. 20-25 cm with the bacon slices, fill it with the liver mixture and smooth it off.

Bake the liver loaf at 180°C for ca. 45-55 minutes in the oven, until it has a brown crust.

The liver loaf can be eaten either cold or warm.

### Kubbe

Ingredients for the wrapping

450g of lean mutton, veal or beef  
150g flour  
1 Tsp Pimento (type of pepper)  
1 Tsp Nutmeg  
1 Pinch Chili powder  
1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700g 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 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:

250g steamed broccoli  
or 250g steamed zucchini  
or 250g cooked rice

### Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300g lean Beef  
500g lean Pork  
200g Shoulder bacon  
20g 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:

125 g Butter  
125g Sugar  
1 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
1 Egg  
1 Egg white  
250g Plain flour  
1 Tbsp Baking powder  
Scraped peel of half a lemon

Beat the butter until foamy. Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs. Mix the flour, baking powder and salt and, with a mixing spoon, stir it into the mixture.

Allow the pastry to stand for ca. 30 minutes in the refrigerator. Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶ fitted.

Lay the biscuits on a baking tray lined with baking paper.

Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for ca. 10-15 minutes until golden brown.

<b>SPIS TREŚCI</b>	<b>STRONA</b>
<b>1. Przeznaczenie</b>	<b>12</b>
<b>2. Dane techniczne</b>	<b>12</b>
<b>3. Zakres dostawy</b>	<b>12</b>
<b>4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>12</b>
<b>5. Składanie / Rozkładanie maszynki</b>	<b>13</b>
a) Składanie maszynki .....	13
b) Zakładanie nasadki do kielbas .....	14
c) Zakładanie nasadki do pasztecików .....	14
d) Zakładanie nasadki do ciastek kruchych .....	14
<b>6. Obsługa</b>	<b>15</b>
a) Obsługa urządzenia .....	15
b) Przetwarzanie mięsa .....	16
c) Wytwarzanie kielbas .....	16
d) Zastosowanie nasadki do pasztecików .....	16
e) Robienie ciasteczek .....	16
<b>7. Zakłócenia w pracy</b>	<b>17</b>
<b>8. Czyszczenie</b>	<b>17</b>
a) Czyszczenie bloku silnika .....	17
b) Czyszczenie akcesoriów .....	17
<b>9. Przechowywanie</b>	<b>18</b>
<b>10. Utylizacja</b>	<b>18</b>
<b>11. Gwarancja i serwis</b>	<b>18</b>
<b>12. Importer</b>	<b>19</b>
<b>13. Przepisy</b>	<b>19</b>

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

# MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA KH 3462

## 1. Przeznaczenie

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

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

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

## 2. Dane techniczne

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

### Czas pracy

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

## 3. Zakres dostawy

- 1 Nasadka do ciasteczek kruchych z szablonem
- 2 Popychacz
- 3 Miska zasypowa
- 4 Blok silnika
- 5 Komora mielenia z metalu
- 6 Podajnik ślimakowy
- 7 Sprężyna
- 8 Nóż krzyżowy
- 9 Sitko z dużymi i małymi otworami
- 10 Pierścień zamykający
- 11 Nasadka do kielbas
- 12 Nóż tarczowy do kielbas
- 13 Nasadka do pasztecików

## 4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### ⚠ **Aby uniknąć zagrożenia życia przez porażenie prądem elektrycznym:**

- Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- By uniknąć zagrożenia, uszkodzone kable sieciowe i wtyczki oddawaj do naprawy wyłącznie specjalistom.
- Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.
- Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem wskutek porażenia prądem elektrycznym.

### ⚠ **Ostrzeżenie!**

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

### **⚠ Aby zapobiec niebezpieczeństwu wypadku i obrażeń:**

- Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.

## 5. Składanie / Rozkładanie maszyny

**⚠ Uwaga:** Wszystkie akcesoria są powleczone cienką warstwą oleju, zabezpieczającą je przed korozją. Dlatego przed pierwszym użyciem należy starannie oczyścić wszystkie części, zgodnie z opisem w punkcie „8. Czyszczenie”. Po użyciu natrzyj wszystkie elementy metalowe niewielką ilością oleju spożywczego.

### a) Składanie maszyny

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Włóż podajnik ślimakowy **6** do komory mielenia **5**.
- Nałóż sprężynę **7** na podajnik ślimakowy **6**.
- Następnie załóż nóż krzyżowy **8** w taki sposób, aby ostra strona była skierowana na zewnątrz sprężyny **7**.

#### **⚠ Uwaga!**

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

#### **⚠ Uwaga!**

Włożenie noża **8** w sposób odwrotny powoduje uszkodzenie urządzenia!

- Wybierz odpowiednie sitko spośród sitek znajdujących się w małym schowku w urządzeniu (rys. **6**).

W tym celu naciśnij symbol **|||** na pokrywie. Teraz możesz otworzyć pokrywę. Wyjmij odpowiednie sitko **9**.

- Włóż sitko **9** w taki sposób, aby wycięcie w sitku **9** znalazło się w uchwycie w komorze mielenia **5**.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający **10**.

- Złożona komora mielenia **5** jest połączona z blokiem silnika **4** poprzez zamknięcie bagnetowe:
  - Nasadkę maszyny **5** załóż na blok silnika **4** w takim położeniu, by strzałka w lejku do napełniania znajdowała się przy symbolu **U** na bloku silnika **4**. Przycisk blokujący zostaje wciśnięty do środka. (rys. **A**).
  - Lekko wciśnij nasadkę maszyny **5** obracając przy tym za lejek w nasadce **5** w położenie środkowe (rys. **B**) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu **U**. Po zablokowaniu nasadki maszyny **5**, przycisk blokujący zostaje zwolniony.
  - Na końcu załóż miskę zasypową **3** na lejek do napełniania.
  - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (rys. **A**) **U**. Następnie można wyjąć komorę mielenia **5**.

### b) Zakładanie nasadki do kiełbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia **5**, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **5**.

#### **i** Wskazówka:

Do nasadki do kiełbas **11** nie będzie potrzebny nóż **8** ze sprężyną **7**! Oba elementy wyjąć z nasadki maszyny **5**.

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Wyjmij nóż tarczowy do kiełbas **12** z małego schowka (rys. **C**) umieszczonego u góry urządzenia.
- Włóż nóż tarczowy do kiełbas **12** w taki sposób, aby wycięcie w nożu tarczowym do kiełbas **12** znalazło się w uchwycie w komorze mielenia **5**.
- Następnie załóż nasadkę do kiełbas **11** przed nożem tarczowym do kiełbas **12**.
- Przykręć ręką pierścień zamykający **10**.

- Złóż komorę mielenia **5** zgodnie z opisem w podpunkcie a).

### c) Zakładanie nasadki do pasztecików

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia **5**, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **5**.

#### **i** Wskazówka:

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

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Włóż obie części z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **13** w taki sposób, aby wycięcie w nasadce znalazło się w uchwycie w komorze mielenia **5**.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający **10**.
- Złóż komorę mielenia **5** zgodnie z opisem w podpunkcie a).

### d) Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia **5**, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **5**.

#### **i** Wskazówka:

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

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Zdejmij szablon **1** z przodu nasadki do ciasteczek kruchych **1**.



- Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek kruchych ❶ do komory mielenia ❺ (patrz rozkładana strona). Włóż nasadkę do ciasteczek kruchych ❶ w taki sposób, aby wycięcie w nasadce do ciasteczek ❶ znalazło się w uchwycie w komorze mielenia ❺.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający ❿.
- Włóż z powrotem szablon ❶ z przodu nasadki do ciasteczek kruchych ❶. Pamiętaj, aby uchwyt w szablonie ❶ był skierowany w kierunku na zewnątrz urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- Złóż komorę mielenia ❺ zgodnie z opisem w podpunkcie a).
- W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw szablon ❶, a następnie odkręć pierścień zamykający ❿, poczym wyjmij nasadkę do ciasteczek kruchych ❶.

## 6. Obsługa

### **⚠ Uwaga!**

Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.

### **⚠ Uwaga!**

Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku ON ani REV przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

### a) Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądaných nasadek:

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

### **⚠ Ostrzeżenie:**

Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!

- Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do miski zasypowej ❸ i ustaw z przodu pod otworem wylotowym naczynie.
- Najpierw naciśnij przycisk OFF, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
- Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Naciśnij przycisk ON, aby wyłączyć urządzenie.
- Produkty spożywcze należy podawać do lejka urządzenie wyłącznie za pomocą okrągłego popychacza ❷, a nigdy palcami, łyżką, widelcem lub tym podobnym przedmiotem. Grozi to poważnymi obrażeniami oraz uszkodzeniem urządzenia.

### **⚠ Uwaga!**

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

## b) Przetwarzanie mięsa

- Wkładaj do maszyny kawałki mięsa o wielkości nie przekraczającej ok. 2 cm. Zwróć uwagę, aby mięso było oczyszczone z kości i ścięgien.

### Uwaga!

mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ścisłe przestrzeganie zasad higieny.

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat „Mięso” można używać maszyny zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

## c) Wytwarzanie kielbas

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

### Wskazówka:

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

- Nadzienie kielbasy jest podawane do ostłonki przez nasadkę do kielbas **11**. Po osiągnięciu pożądanego długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

## Wskazówka

Podczas gotowania i zamrażania kielbasa rozszerza się. Dlatego nie napełniaj ostłonki nadmiernie, aby kielbasa nie pękała.

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat „Kielbasa” można używać maszyny zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

## d) Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **13** można formować produkty spożywcze (mięso, warzywa) w wydrążone paszteciki, które można następnie wypełnić farszem.

- Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **13** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat „Nasadka do pasztecików” można używać maszyny zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

## e) Robienie ciasteczek

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

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat ciasteczek można używać maszyny zgodnie z opisem w punkcie 6.a).
- Wyłóż małą blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- Podawaj równomiernie ciasto do komory mielenia **5** – podajnik ślimakowy **6** przetłoczy je przed wybrany motyw na szablonie nasadki do ciasteczek kruchych **1**.
- Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.

**⚠ Ostrzeżenie**

Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika ④ – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

**7. Zakłócenia w pracy**

Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

- Naciśnij przycisk OFF, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk REV. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk REV.
- Naciśnij przycisk ON, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie "8. Czyszczenie".

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

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

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

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk OFF!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.

- Przed ponownym użyciem urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

**8. Czyszczenie****⚠ Ostrzeżenie!**

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

**a) Czyszczenie bloku silnika**

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

**⚠ Ostrzeżenie:**

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

- Nie wolno stosować żadnych środków czyszczących, szorujących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie, a ich resztki mogą przedostać się do produktów spożywczych.

**b) Czyszczenie akcesoriów****ⓘ Uwaga!**

Akcesoriów nie wolno myć w zmywarce do naczyń! Prowadzi to do ich uszkodzenia!

- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić ...
  - tylko ręcznie - elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
  - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

**⚠ Uwaga!**

Nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

**i Uwaga**

Po każdym użyciu maszyny posmaruj elementy metalowe ponownie olejem spożywczym.

**9. Przechowywanie**

- Kabel zasilający (bez wtyczki) należy wsunąć do schowka w spodzie urządzenia. W ten sposób będzie on zabezpieczony przed uszkodzeniem.
- Siłka ⑨ należy schować do małego schowka w urządzeniu (rys. ⑥).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszyny na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cienką warstewkę oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

**10. Utylizacja**

**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EG.**

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



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

**11. Gwarancja i serwis**

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja wygasa w razie niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia, zastosowania przemocy lub w przypadku ingerencji, nie podjętych przez autoryzowaną placówkę serwisową. Niniejsza gwarancja nie ogranicza w praw ustawowych konsumenta. Niniejsza gwarancja obowiązuje wyłącznie w odniesieniu do pierwotnego nabywcy produktu i nie podlega cesji.

**PL Kompennass Service Polska**

ul. Strycharska 4  
26-600 Radom  
Tel.: 048 360 91 40  
048 360 94 32  
Faks: 048 384 65 38  
048 369 93 63  
E-mail: support.pl@kompennass.com

## 12. Importer

KOMPENASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

## 13. Przepisy

### Leberkäse

Składniki:  
750g wątroby wołowej lub wieprzowej  
150g boczku  
1 cebula  
2 bułeczki  
Sól, majeranek  
ok. 150g boczku do wyłożenia formy

Namoczyć bułeczki w zimnej wodzie, po czym wycisnąć z nich wodę.  
Przepuścić wątrobę, boczek, cebulę i bułeczki przez maszynkę do mięsa. Używać sitka **9** z małymi bądź dużymi otworami. Doprawić przyprawami. Prostokątną formę do pieczenia o długości 20-25 cm wyłożyć boczkiem, napęlić formę masą i wygładzić na wierzchu. Piec leberkäse w piekarniku w temperaturze 180 °C przez około 45-55 minut aż zbrązowieje na wierzchu.  
Potrawę można podawać na zimno lub ciepło.

**Paszteciki**

Składniki na paszteciki

450g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

700g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw z założonym sitkiem z dużymi otworami, a następnie z sitkiem z małymi otworami 9), wymieszać z przyprawami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka 9 założyć nasadkę do pasztecików 13 (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do pasztecików 13 zrobić paszteciki i wstawić do lodówki.

Farsz

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (najpierw z założonym sitkiem z dużymi, a następnie z małymi otworami 9). Zeszklić na patelni cebulę i dobrze wymieszać z mięsem oraz pozostałymi przyprawami. Napęlnić paszteciki farszem i upiec.

Alternatywne rodzaje farszu:

250g duszonego brokuła

lub 250g duszonej cukinii

lub 250g gotowanego ryżu

**Świeża kiełbaska grillowa**

Składniki:

300g chudego mięsa wołowego

500g chudego mięsa wieprzowego

200g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

Wstawić nadzienie kiełbasy do lodówki na ok.

30 minut. Napęlnić nadzienie do osłonki zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Kiełbasa”) i formować kiełbaski o długości 25 cm.

Gotową, dobrze wypieczoną kiełbasę podawać tego samego dnia.

## Ciasteczka

Składniki:

125 g masła

125 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

1 szczypta soli

1 jajko

1 białko

250g mąki (klasa 405)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

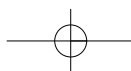
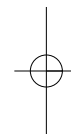
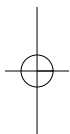
Utarta skórka z połówki cytryny

Rozbić masło na puszystą masę. Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę cytryny i jajka. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól, a następnie wymieszać z ciastem za pomocą łopatkki do mieszania.

Zostawić ciasto w lodówce na około 30 minut. Następnie przepuścić ciasto przez maszynkę do mięsa z nałożoną nasadką do ciasteczek kruchych ①.

Rozłożyć ciasteczka na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do wypieków.

Piec ciasteczka w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 10-15 minut, aż zrobią się złociste.





<b>TARTALOMJEGYZÉK</b>	<b>OLDALSZÁM</b>
<b>1. Felhasználási cél</b>	<b>24</b>
<b>2. Műszaki adatok</b>	<b>24</b>
<b>3. A készlet tartalma:</b>	<b>24</b>
<b>4. Biztonsági utasítások</b>	<b>24</b>
<b>5. Össze- és szétszerelés</b>	<b>25</b>
a) A húsdaráló összeszerelése . . . . .	25
b) A kolbásztöltő feltét rászzerelése . . . . .	26
c) A kibeh-készítő rátét felszerelése . . . . .	26
d) darálóskeksz rátét szerelése . . . . .	26
<b>6. Kezelés</b>	<b>27</b>
a) a készülék kezelése . . . . .	27
b) Hús feldolgozása . . . . .	27
c) Kolbász készítése . . . . .	28
d) a kibeh-töltővel történő munka . . . . .	28
e) darálóskeksz készítése . . . . .	28
<b>7. Hiba esetén</b>	<b>28</b>
<b>8. Tisztítás</b>	<b>29</b>
a) Motorblokk tisztítása . . . . .	29
b) Alkatrészek tisztítása . . . . .	29
<b>9. Tárolás</b>	<b>29</b>
<b>10. Ártalmatlanítás</b>	<b>30</b>
<b>11. Garancia és szerviz</b>	<b>30</b>
<b>12. Gyártja</b>	<b>30</b>
<b>13. Receptek</b>	<b>31</b>

Őrizze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

# HÚSDARÁLÓ KH 3462

## 1. Felhasználási cél

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

- friss hús aprítására,
- kolbászkészítésre állati eredetű bélben vagy műbélben,
- darálóskeksz készítésére

A készüléket nem szántárfagyasztott vagy egyéb okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy diók feldolgozására, továbbá kereskedelmi vagy ipari célokra.

## 2. Műszaki adatok

Feszültség :	220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	250 W
Védettségi osztály :	II □
Folyamatos használat:	15 perc

### Rövid üzemeltetési idő

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

## 3. A készlet tartalma:

- 1 darálóskeksz tartozék mintacsikkokkal
- 2 töltő
- 3 betöltő tál
- 4 motoregység
- 5 húsdaráló előtét fémből
- 6 szállítócsiga
- 7 rugó
- 8 csillagkés
- 9 nagy és kislyukas lyuktárcsa
- 10 zárógyűrű
- 11 kolbásztöltő tartozék
- 12 kolbásztöltő tárcsa
- 13 kibbeh-tartozék

## 4. Biztonsági utasítások

### ⚠ **Életveszélyes áramütés elkerülése érdekében:**

- Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelt ne sértse meg. Tartsa távol forró felszínektől, és vezess úgy, hogy ne csípődhessen be.
- A sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót a veszély elkerülése érdekében azonnal cseréltesse ki szakemberrel.
- A készüléket csak száraz helyiségekben használja, a szabadban ne.
- A motorblokkot soha ne tegye vízbe vagy más folyadékba! Egyébként elektromos ütés miatti életveszély áll fenn.

### ⚠ **Figyelmeztetés!**

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

### **⚠ Baleset- és sérülésveszély elkerülése érdekében:**

- Soha ne nyúljon a berendezés nyílásaihoz. Soha ne tegyen bele semmilyen tárgyakat – a mindenkori rátéthez tartozó töltő és a feldolgozandó élelmiszer kivételével. Egyébként jelentős balesetveszély állhat fenn!
- Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, mielőtt kellékeket helyezne fel vagy húzna ki.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha üzemkész állapotban van. Használat után vagy munkaszünetekben a csatlakozódugót a konnektorból, hogy elkerülje a készülék tévedésből történő bekapcsolását.
- A készülékhez csak az eredeti alkatrészeket használja. Előfordulhat, hogy más alkatrészek nem elég biztonságosak.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozná abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket ne üzemeltesse üres állapotban. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.

## 5. Össze- és szétszerelés

**⚠ Figyelem:** Néhány alkatrész vékony olajréteggel van beborítva, hogy védje a korrózió ellen. Gondosan tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket az első használat előtt a 8. "Tisztítás" alponthan található részletes leírás szerint. Utána valamennyi fém alkatrészt dörzsölgön be étolajjal.

### a) a húsdaráló összeszerelése

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

- Helyezze be a szállítócsigát **6** a húsdaráló előtétjébe **5**.
- Dugja a rugót **7** a szállítócsigára **6**.
- Úgy helyezze be a csillagkést **8**, hogy az éles oldala a rugótól **7** elfele mutasson.

### **⚠ Figyelem:**

A csillagkést **8** nagyon éles! Sérülésveszély!

### **⚠ Figyelem:**

A készülékben kár keletkezhet, ha a csillagkés **8** fordítva van behelyezve!

- Válassza ki a kívánt lyuktárcsát – a készülék kis rekeszében találja a választékot ( **6** ábra).

Ehhez nyomja meg a fedélen lévő **III** jelet! A fedelet ekkor ki lehet nyitni. Vegye ki a kívánt lyuktárcsát **9**.

- Úgy helyezze be a lyuktárcsát **9**, hogy a lyuktárcsán **9** lévő bemélyedés a húsdaráló előtét **5** rögzítésén legyen.
- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel **10** szorosra.

- A készen összeszerelt húsdaráló előtétet **5** a bajonett zárral kell a motoregységre **4** csatlakoztatni:
  - Dugdja a húsdaráló előtétjét **5** a motoregységbe **4**, hogy a betöltő mélyedésen lévő nyíl a motoregységen **4** lévő jelre **T** mutasson. A zárógomb benyomódik. (**A** ábra).
  - Enyhén nyomja be a húsdaráló előtétjét **5** és közben fordítsa el a húsdaráló előtétjén **5** lévő betöltő mélyedést középpállásba (**B** ábra), hogy a betöltő mélyedésen lévő nyíl a jelre **T** mutasson. Ha beakad a helyére a húsdaráló előtét **5**, a záróretesz kiugrik.
  - Helyezze végül a betöltő tálat **3** ea betöltő nyílás tetejére.
  - Ha le akarja venni, nyomja meg a reteszelő gombot és fordítsa el a betöltő mélyedést jobbra (**A** ábra) **T**. Ezután újra ki lehet húzni a húsdaráló előtétet **5**.

### b) a kolbásztöltő feltét rászerezése

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

- Vegye le a húsdaráló előtétet **5** az a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet **5**.

#### **i** Tudnivaló:

A kolbásztöltő tartozékhoz **11** nincsen szükség a rugós **7** csillagkésre **8**! Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló tartozékból **5**.

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Vegye ki a kolbásztöltő tárcsát da készülék tetején található kis rekeszből (**C** ábra).
- Úgy helyezze be a lyuktárcsát **12**, hogy a lyuktárcsán **12** lévő bemélyedés a húsdaráló előtét **5** rögzítésén legyen.
- Ezután helyezze be a kolbásztöltő tartozékot **11** a kolbásztöltő tárcsa **12** elé.
- Csavarja rá szorosan kézzel a zárógyűrűt **10**.
- Vegye le a húsdaráló előtétet **5** az a) pontban leírtak alapján.

### c) A kibeh-készítő rátét felszerelése

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

- Vegye le a húsdaráló előtétet **5** taz a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet **5**.

#### **i** Tudnivaló:

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

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Úgy helyezze be a kibeh-töltő **13** mindkét műanyag-részét, hogy a kibeh-töltőn **13** lévő rovatkölés a húsdaráló előtétjének **5** rögzítésén legyen.
- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel **10** szorosra.
- Vegye le a húsdaráló előtétet **5** az a) pontban leírtak alapján.

### d) darálóskeksz rátét szerelése

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

- Vegye le a húsdaráló előtétet **5** taz a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet **5**.

#### **i** Tudnivaló:

A darálóskeksz tartozékhoz **1** nincsen szükség a rugós **7** csillagkésre **8**! Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló tartozékból **5**.

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Húzza le elől a mintacsíkot **1** a darálóskeksz tartozékról **1**.
- Először helyezze be a darálóskeksz tartozék **1** műanyag-, majd a fémtárcsáját a húsdaráló előtétjébe **5** (lásd a kihajtható oldalon).

Úgy helyezze be a darálóskeksz tartozékot **1**, hogy a darálóskeksz tartozék rovatkolása **1** a húsdaráló elötét **5** rögzítésén legyen.

- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel **10** szorosra.
- Dugja vissza a mintacsíkokat **1** a darálóskeksz tartozék **1** elejére. Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogantyú ne a készülék irányába mutasson. Máskülönbén a közvetlenül a nyélen található mintát nem lehet beállítani.
- Vegye le a húsdaráló elötétet **5** az a) pontban leírtak alapján.
- Ha le szeretné venni, először megint a mintacsíkot **1** kell levenni, mielőtt lecsavarná a zárógyűrűt **10** és újra kivenné a darálóskeksz készítő rátétet **1**.

## 6. Kezelés

### **⚠ Figyelem:**

Ne használja tovább egyszerre a készüléket 15 percnél. Ezután hagyja a készüléket kb. 30 percre kikapcsolva, hogy elkerülje a túlhevülést.

### **⚠ Figyelem:**

Ha megváltoztatja a darálás irányát, soha ne nyomja meg az ON vagy REV gombokat, amíg a készülék motorja teljesen meg nem állt. A motor megsérülhet.

### **a) a készülék kezelése**

Ha a kívánt rátéteket felszerelte:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. rezgés vagy a hálózati kábelben való beakadás miatt) boruljon le az asztalról vagy essen víztartályba. A készülék rázkódása üzem közben elkerülhetetlen.

### **⚠ Figyelmeztetés:**

Soha ne nyúljon egy lezárt vagy akár működő készülék után, ha ledőlné vagy vízbe esne – vagy egyéb más veszélyes helyzetben! A csatlakozódugót azonnal húzza ki! Egyébként akut sérülés- és életveszély áll fenn!

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a töltőtábla **3** és állítsa a felfogó tálat előre a kivezető nyílás alá.
- Először nyomja meg az OFF gombot, hogy biztos lehessen abban, hogy a készülék még ki van kapcsolva. Máskülönbén fennáll annak a veszélye, hogy a készülék véletlenül bekapcsol, ha a hálózati csatlakozót bedugja a konnektorba.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba.
- Nyomja meg az ON gombot, ha újra be szeretné kapcsolni a készüléket.
- Az élelmiszert kizárólag a kerek töltővel **2** nyomja a betöltőnyílásba – soha ne kézzel, villával, kanálnyal vagy hasonló tárggyal. Fokozott sérülésveszély áll fenn és a készülék is rongálódhat.

### **⚠ Figyelem:**

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

### **b) Hús feldolgozása**

- Csak olyan húsdarabokat használjon, melyek kb. 2 cm-nél nem nagyobbak. Figyeljen arra, hogy a hús ne tartalmazzon csontot vagy ínt.

### **⚠ Figyelem:**

A darált hús nagyon hajlamos a csírásodásra. Ügyeljen arra, hogy a hús feldolgozása jó higiéniai környezetben történjen.

- Ha a "Hús" témáról minden tudnivalót elolvasott, a készüléket a 6.a) pont alatt leírtak szerint elkezdheti használni.

### c) Kolbász készítése

- Először aprítsa fel a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készítené belőle.
- A kolbász töltéséhez **11** tegyen a darált húshoz apróra vágott hagymát, fűszereket és a további hozzávalókat az Ön receptje szerint és mindezt gyúrja jól össze. Tegye ezeket 30 percre a hűtőszekrénybe a további megmunkálás előtt.
- Tegye a kolbászbelet (állati eredetű belet vagy műbelet) a kolbásztöltő tartozékra **11** és csomózza be a másik végét. 1 kg töltelékre körülbelül 1,60 m belet számíthat.

#### Tipp:

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

- A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozék **11** a kolbászbélbe nyomja. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja a kolbászt a végénél össze és forgassa el néhány-szor a hosszanti tengelye körül.

#### Tipp:

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

- Ha a „Kolbász” témáról mindent elolvasott, a készüléket 6.a) pontban leírtak szerint használni kezdheti.

### d) a kibbeh-töltővel történő munka

A kibbeh-töltővel **13** a berakott élelmiszerből üreges gombócokat tud formázni húsos és zöldséges alapanyagból, melyet ízlés szerint meg tud tölteni.

- A húst először aprítsa fel kétszer a húsdarálóban, mielőtt a berakná a kibbeh töltőbe **13**.
- Ha a „Kibbeh tartozék” témáról mindent elolvasott, a készüléket elkezdheti használni a 6.a) pontban leírtak szerint.

### e) darálóskeksz készítése

Ha elkészítette a süteménytészta az Ön receptje szerint és a darálóskeksz tartozékot **1** felszerelte:

- Ha a „Darálós keksz” témáról minden tudnivalót elolvasott, a készüléket elkezdheti használni a 6.a) pontban leírtak szerint.
- Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral és tartsa ezt közvetlenül a készülék kivezető nyílása alá.
- Nyomja be a tészta egyenletesen a húsdarálóba **5** – ezt a szállítócsiga **6** átnyomja a darálóskeksz tartozék **1** mintacsíkjának kiválasztott mintáján.
- Ha a keksz elég hosszú, állítsa meg a készüléket, és törje le a tészta a kimeneti nyílásnál. Helyezze a kekszet a tepsire.

#### ⚠ Figyelmeztetés:

Soha ne nyissa ki a motorblokk burkolatát **4** – nincsenek benne kezelőelemek. A garancia érvényét veszti, ha felnyitja a burkolatot! Nyitott burkolatnál elektromos ütés általi életveszély áll fenn.

## 7. Hiba esetén

Ha a hajtóművet leblokkolja a felhalmozódott élelmiszer:

- Nyomja meg az OFF gombot, ha meg akarja állítani a húsdarálót.
- Tartsa nyomva a REV gombot. Most a hajtómű ellentétes irányban fut. Ezzel az élelmiszert egy szakaszon visszafele tudja szállítani, hogy a hajtómű ismét felszabaduljon.
- Ha a meghajtó szabaddá válik, engedje el a REV gombot.
- Nyomja meg az ON gombot, ha el akarja indítani a húsdarálót.
- Ha a hajtómű ettől nem szabadulna fel, tisztítsa meg a készüléket a 8. "Tisztítás" pontban leírtak szerint.

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

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt tovább használná.
- Ha ez eredménytelen, várjon még egyszer 15 percig.
- Ha ez az idő is eredmény nélkül telik le, ez hibát jelent. Ebben az esetben forduljon a vevőszolgálatához.

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

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket, nyomja meg az OFF gombot!
- Ha ez nem lehetséges veszélytelenül, húzza ki a csatlakozó dugót.
- Javíttassa meg a meghibásodásokat a vevőszolgálattal, mielőtt a készüléket ismét használná.

## 8. Tisztítás

### **Figyelmeztetés:**

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

### **a) Motorblokk tisztítása**

- Tisztítsa a külső felületeket és a hálózati kábelt enyhén benedvesített törlőkendővel. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.

### **Figyelmeztetés:**

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

- Ne használjon tisztító-, súroló- vagy oldószert. Ez kárt tehet a készülékben és nyomot hagyhat az ételkészítésen.

## **b) Alkatrészek tisztítása**

### **Tudnivaló:**

Ne tisztítsa a tartozékokat a mosogatógépben! Ez kárt tehet a tartozékokban!

- Tisztítson meg minden tartozékot, amelyek ételkészítésre érintkezhetnek, ...
  - csak kézzel, a kellékek nem moshatóak mosogatógéppel.
  - forró mosogatóvízzel és ételkészítésre alkalmas háztartási mosogatószerrel

### **Figyelem:**



A csillagkés nagyon éles! Sérülésveszély!

- Mindent jól szárítson meg, mielőtt tovább használná a készüléket.

### **Tudnivaló:**

Tisztítás után mindig dörzsölje be étolajjal a fém alkatrészeket.

## 9. Tárolás

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

## 10. Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2002/96/EK irányelv vonatkozik.**

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



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

## 11. Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia visszaélészerű és szakszerűtlen használat, erőszak alkalmazása és olyan behatolás esetén elévül, amelyet nem az engedélyezett szervizirodánk végez el. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia csak az első vásárlóra vonatkozik és nem lehet másra átruházni.

**HU Hornos kft.**

H - 2600 Vác  
Zrínyi utca 39.  
Telefon +36 27 314 212  
Telefax +36 27 317 212  
e-mail: support.hu@kompernass.com

## 12. Gyártja

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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



## 13. Receptek

### Leberkäse (húskenyérszerű német specialitás)

Hozzávalók:

75 dkg marha- vagy borjúmáj  
15 dkg szalonna  
1 hagyma  
2 zsemle  
só, majoránna  
kb. 15 dkg szalonna szeletelve a forma kibéléséhez

Áztassuk a zsemleket hideg vízbe, majd csavarjuk ki őket.

Daráljuk le a húsdarálón a májat, a szalonnát, a hagymát és a kinyomkodott zsemlet. Ehhez az apró- vagy nagylyukú lyuktárcsát **9** használjuk.

Adjuk hozzá a fűszereket és ízlés szerint fűszerezzük. Béleljünk ki a szalonnacsíkokkal egy kb. 20-25 cm-es szögletes formát, töltsük bele a májas keveréket és simítsuk el. A húskenyéret 180°C-on kb. 45-55 percig süssük a sütőben, míg szép barna kérge nem lesz.

A húskenyéret ezután hidegen vagy melegen is ehetjük.

### Kibbeh

A külső rész hozzávalói

45 dkg száraz birka-, borjú- vagy marhahús  
15 dg liszt  
1 tk. szegfűbors  
1 tk. szerecsendió  
1 csipet chilipor  
1 csipet bors

A hústöltelék hozzávalói

70 dkg birkahús  
1 1/2 evőkanál olívaolaj  
1 1/2 ek. felaprított hagyma  
1/2 tk. szegfűbors  
1/2 teáskanál só  
1 1/2 ek. liszt

A külső részhez kétszer daráljuk le a húst a húsdarálóban (először a nagy- majd a kislyukú lyuktárcsán **9**) és keverjük össze a hozzávalókkal. Ezt a keveréket megint kétszer daráljuk le a húsdarálón. Cseréljük ki a lyuktárcsát **9** a kibbeh-töltő tartozékkal **13** (lásd a „Kibbeh-töltő tartozék felszerelése” című részt).

Alakítsuk ki a kibbeh külső héját a kibbeh töltővel **13** és fagyasszuk meg.

Töltelék:

A húst kétszer daráljuk le a húsdarálón (egyszer a nagy- majd a kislyukú lyuktárcsán **9**). Pirítsuk meg a hagymát, majd keverjük össze a hússal és a többi hozzávalóval. Töltsük meg vele a kibbeh külső részét és süssük ki.

Töltelékváltozatok:

25 dkg párolt brokkoli  
vagy 25 dkg párolt cukkini  
vagy 25 dkg főtt rizs

### Friss grillkolbász

Hozzávalók:

30 dkg sovány marhahús  
50 dkg sovány sertéshús  
20 dkg szalonna a lapockából  
2 dkg só  
1/2 evőkanál őrölt fehérbors  
1 tk. köménymag  
1/2 tk. szerecsendió

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

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

A kolbásztöltelékét kb. 30 percre tegyük a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztöltelékét a leírás szerinti (lásd a „Kolbász feldolgozása” című részt) és csavarja el a 25 cm hosszú kolbászok végét.

A kész grillkolbászt még aznap jól átsütve fogyasszuk.

### Darálóskeksz

Hozzávalók:

12,5 dkg vaj  
12,5 dkg cukor  
1 csomag vaníliacukor  
1 csipet só  
1 tojás  
1 tojásfehérje  
25 dkg liszt (405-ös típusú)  
1 tk. sütőpor  
fél citrom reszelt haja

Habosra verjük fel a vaját. Adjuk hozzá a cukrot, a vaníliacukrot, a citromhajat és a tojásokat. Keverjük össze a lisztet, sütőport és a sót, majd keverőkanállal keverjük a tésztához.

A tésztát kb. 30 percig pihentesse a hűtőszekrényben. Ezután nyomjuk ki a húsdarálón a darálóskeksz tartozékkal ①.

Helyezzük a darálóskekszet egy sütőpapírral kibélelt tepsire.

A darálóskekszet előmelegített 180°C-os sütőben kb. 10-15 percig süssük aranybarnára.

<b>KAZALO VSEBINE</b>	<b>STRAN</b>
<b>1. Namen uporabe</b>	<b>34</b>
<b>2. Tehnični podatki</b>	<b>34</b>
<b>3. Vsebina kompleta</b>	<b>34</b>
<b>4. Varnostni napotki</b>	<b>34</b>
<b>5. Sestavitev / razstavitev</b>	<b>35</b>
a) Sestavitev mesoreznice . . . . .	35
b) Montaža nastavka za polnjenje klobas . . . . .	36
c) Montaža nastavka za orientalski kubbe . . . . .	36
d) Montaža nastavka za brizgane kekse . . . . .	36
<b>6. Uporaba</b>	<b>37</b>
a) Uporaba stroja . . . . .	37
b) Predelava mesa . . . . .	37
c) Izdelava klobas . . . . .	37
d) Delo z nastavkom za orientalski kubbe . . . . .	38
e) Izdelava brizganih keksov . . . . .	38
<b>7. V primeru napak</b>	<b>38</b>
<b>8. Čiščenje</b>	<b>39</b>
a) Čiščenje motornega bloka . . . . .	39
b) Čiščenje delov pribora . . . . .	39
<b>9. Shranjevanje</b>	<b>39</b>
<b>10. Odstranitev</b>	<b>40</b>
<b>11. Garancija in servis</b>	<b>40</b>
<b>12. Proizvajalec</b>	<b>40</b>
<b>13. Recepti</b>	<b>41</b>

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

## STROJČEK ZA MLETJE MESA KH 3462


### 1. Namen uporabe

Ta stroj je predviden izključno za predelavo živil v gospodinjsko običajnih količinah v privatnih gospodinjstvih:

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

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

### 2. Tehnični podatki

Napetost:	220-240 V / ~ 50 Hz
Moč:	250 W
Razred zaščite:	II 
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

#### Čas kratkotrajne uporabe:

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora naprava ostati izklopljena tako dolgo, dokler se motor ni ohladil.

### 3. Vsebina kompleta

- 1 Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- 2 Potiskalo
- 3 Polnilna posoda
- 4 Motorni blok
- 5 Kovinski nastavek
- 6 Transportni polž
- 7 Vzmet
- 8 Križno rezilo
- 9 Groba in fina luknjasta plošča
- 10 Zaporni obroč
- 11 Nastavek za polnjenje klobas
- 12 Plošča za klobase
- 13 Nastavek za orientalski kubbe

### 4. Varnostni napotki

#### **Da se izognete smrtni nevarnosti zaradi električnega udara:**

- Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij in speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- Poškodovane omrežne kable ali omrežne vtiče naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje, da se izognete nevarnosti.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače grozi smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

#### **Opozorilo!**

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

### **⚠ Za preprečevanje nevarnosti požara in poškodb:**

- Nikoli ne segajte v odprtine stroja. Vanje tudi nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskal, ki spadajo k nastavkom, ter živil za predelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezagod!
- Preden na stroj nataknete ali z njega odstranite dele pribora, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.
- Stroja nikoli ne pustite nenadzorovanega, ko je pripravljen za obratovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- Na stroju uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- Ta stroj ni namenjen temu, da ga uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo stroja.
- Otroke je treba nadzorovati, da se s strojem ne bi igrali.
- Stroja nikoli ne uporabljajte praznega. Stroj se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.

## **5. Sestavitev / razstavitev**

- ⚠ Pozor:** Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih ščiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano pod "8. Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

### **a) Sestavitev mesoreznice**

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

- Vstavite transportni polž **6** v kovinski nastavek mesoreznice **5**.
- Vzmet **7** natakните na transportni polž **6**.
- Potem križno rezilo **8** vstavite tako, da ostra stran kaže vstran od vzmeti **7**.

### **⚠ Previdno:**

Rezilo **8** je zelo ostro! Nevarnost poškodbe!

### **⚠ Pozor:**

Stroj se bo poškodoval, če križno rezilo **8** vstavite narobe!

- Izberite zeleno luknjasto ploščo – več različnih najdete v manjšem predalčku na stroju (slika **9**).

V ta namen pritisnite na simbol **III** na pokrovu. Pokrov sedaj lahko odprete. Vzemite zeleno luknjasto ploščo **9**.

- Luknjasto ploščo **9** vstavite tako, da se zarez na luknjasti plošči **9** nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice **5**.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **10**.

- V celoti montiran kovinski nastavek mesoreznice **5** s pomočjo bajonetne zapore povežite z motornim blokom **4**:
  - Kovinski nastavek mesoreznice **5** vtaknite v motorni blok **4**, tako da se puščica na polnilnem nastavku nahaja pri simbolu **U** na motornem bloku **4**. Zaporni gumb se zaskoči. (slika **A**).
  - Kovinski nastavek mesoreznice **5** rahlo potisnite noter in pri tem polnilni nastavek na kovinskem nastavku **5** obrnite v sredinski položaj (slika **B**), tako da puščica na polnilnem nastavku kaže na simbol **U**. Ko se kovinski nastavek mesoreznice **5** zaskoči, zaporni gumb skoči ven.
  - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
  - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb in polnilni nastavek ponovno zasučite na desno (slika **A**) **U**. Potem lahko kovinski nastavek **5** potegnete ven.
- Kovinski nastavek mesoreznice **5** montirajte, kot je opisano pod a).

### c) Montaža nastavka za orientalski kubbe

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

- Kovinski nastavek mesoreznice **5** odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek **5** očistite.

#### **i** Napotek:

Za nastavek za kubbe **13** križnega rezila **8** z vzmetjo **7** ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **5**.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Oba dela iz umetne snovi nastavka za kubbe **13** vstavite tako, da se zareza na nastavku za kubbe **13** nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice **5**.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, ponovno ročno privijte zaporni obroč **10**.
- Kovinski nastavek mesoreznice **5** montirajte, kot je opisano pod a).

### d) Montaža nastavka za brizgane kekse

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

- Kovinski nastavek mesoreznice **5** odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek **5** očistite.

#### **i** Napotek:

Za nastavek za brizgane kekse **1** križnega rezila **8** z vzmetjo **7** ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **5**.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Nastavek z vzorcem **1** potegnite iz nastavka za brizgane kekse **1**.

### b) Montaža nastavka za polnjenje klobas

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

- Kovinski nastavek mesoreznice **5** odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek **5** očistite.

#### **i** Napotek:

Za nastavek za polnjenje klobas **11** križnega rezila **8** z vzmetjo **7** ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **5**.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Ploščo za klobase **12** vzemite iz predalčka (slika **C**) zgoraj na stroju.
- Ploščo za klobase **12** vstavite tako, da se zareza na plošči za klobase **12** nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice **5**.
- Potem nastavek za polnjenje klobas **11** namestite pred ploščo za klobase **12**.
- Ročno privijte zaporni obroč **10**.

- Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse ❶ v kovinski nastavek mesoreznice ❺ (glejte razklopno stran).  
Nastavek za brizgane kekse ❶ vstavite tako, da se zareza na nastavku za brizgane kekse ❶ nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice ❺.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč ❿.
- Nastavek z vzorcem ❶ ponovno vstavite v nastavek za brizgane kekse ❶. Pazite na to, da ročaj na nastavku z vzorcem ❶ kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ montirajte, kot je opisano pod a).
- Za odstranitev morate najprej ponovno odstraniti nastavek z vzorcem ❶, preden odvijete zaporni obroč ❿ in nastavek za brizgane kekse ❶ ponovno lahko odstranite.

### ⚠ **Opozorilo:**

Nikoli ne segajte po priključenem ali celo delujočem stroju, če je padel na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič tako potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!

- Živila za obdelavo položite v polnilno posodo ❸ in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.
- Najprej pritisnite tipko OFF, da preverite, ali je stroj še izklopljen. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
- Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
- Pritisnite tipko ON, da stroj vklopite.
- Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom ❷ – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročaji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in stroj bi se lahko poškodoval.

## 6. Uporaba

### ⚠ **Pozor:**

Stroja ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem stroj približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.

### ⚠ **Pozor:**

Nikoli ne pritiskajte tipk ON ali REV pri menjavi smeri teka, dokler motor stroja ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

### a) Uporaba stroja

Ko ste montirali zelene nastavke:

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

### ⚠ **Pozor:**

Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasnji. Drugače se stroj lahko preobremeni in poškoduje.

### b) Predelava mesa

- Uporabljajte samo koščke mesa, ki niso večji kot pribl. 2 cm. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

### ⚠ **Previdno:**

Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa.

- Ko ste prebrali vse napotke na temo mesa, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

### c) Izdelava klobas

- Meso v mesoreznici zmeljite dvakrat, preden ga uporabite za izdelavo klobas.

- Za nadev za klobase mesu dodajte čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo uporabo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas ⑪ in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

#### **Nasvet:**

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

- Nadev za klobase v črevo potisnete skozi nastavek za polnjenje klobas ⑪. Ko je dosežena zelena dolžina, stroj izklopite, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

#### **Nasvet:**

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

- Ko ste prebrali vse napotke na temo klobas, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

### **d) Delo z nastavkom za orientalski kubbe**

Z nastavkom za kubbe ⑬ lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- Meso v mesoreznici zmeljite dvakrat, preden ga začnete potiskati skozi nastavek za kubbe ⑬.
- Ko ste prebrali vse napotke na temo nastavka za kubbe, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

### **e) Izdelava brizganih keksov**

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

- Ko ste prebrali vse napotke na temo brizganih keksov, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).
- Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na stroju.
- Testo enakomerno potiskajte v kovinski nastavek mesoreznice ⑤ – transportni polž ⑥ ga potem potisne skozi izbrani motiv na nastavku za brizgane kekse ①.
- Ko je keks dosegel želeno dolžino, stroj zaustavite in testo na izstopni odprtini odloomite. Keks položite v pekač.

#### **⚠ Opozorilo:**

Ohišja motornega bloka nikoli ne odpirajte ④ – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice nehalo veljati. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

## **7. V primeru napak**

Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko OFF, da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko REV pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko REV spustite.
- Pritisnite tipko ON, da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, stroj očistite, kot je opisano pod "8. Čiščenje".

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



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

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

- Stroj takoj izklopite, tako da pritisnete tipko OFF!
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden stroj ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

## 8. Čiščenje

### **Opozorilo:**

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

### a) Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. Stroj dobro posušite, preden ga ponovno uporabite.

### **Opozorilo:**

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

- Ne uporabljajte čistil, sredstev za drgnjenje ali topil. Ta stroj lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

## b) Čiščenje delov pribora

### **Napotek:**

Delov pribora ne čistite v pomivalnem stroju! To bi privedlo do poškodbe delov pribora!

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, čistite ...
  - samo ročno, deli pribora niso primerni za pomivalni stroj.
  - z vročo vodo in gospodinjskim pomivalnim sredstvom primernim za živila.

### **Previdno:**



Križno rezilo je zelo ostro! Nevarnost poškodbe!

- Vse skupaj dobro obrišite in posušite, preden stroj ponovno uporabite.

### **Napotek:**

Po vsakem čiščenju kovinske dele ponovno natrite z malce jedilnega olja.

## 9. Shranjevanje

- Potisnite omrežni kabel (brez omrežnega vtiča) v kabelski jašek na dnu stroja. Tako je zaščiten pred poškodbami.
- Pospravite luknjaste plošče  v predalček (slika ) na stroju.
- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če stroja ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Stroj shranite tako, da ni dosegljiv otrokom in osebam potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preценiti nevarnosti v zvezi z električnimi stroji.

## 10. Odstranitev



**Stroja nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/ES.**

Mesoreznicu oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

## 11. Garancija in servis

Za ta stroj prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa.

Stroj je bil skrbno izdelan in pred dobavo natančno preverjen. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancija velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa tudi za potrošne dele ali poškodbe lomljivih delov, npr. stikal ali akumulatorjev. Proizvod je namenjen izključno za privatno in ne za obrtno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilne uporabe, uporabe sile in pri posegih, ki jih ni izvedel pooblaščen servis, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje. Ta garancija velja samo za prvega kupca in ni prenosljiva.

## SI Birotehnika

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: zlatko.tkalcec@volja.net

## 12. Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

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

## 13. Recepti

### Mesni sir

Sestavine:

750 g govejih ali telečjih jeter

150 g slanine

1 čebula

2 žemlji

sol, majoran

pribl. 150 g slanine v rezinah za obložitev

Žemlji namočite v hladno vodo in ju iztisnite.

Jetra, slanino, čebulo in žemlji zmeljite v mesoreznici.

Zato uporabite fino ali grobo luknjasto ploščo **9**.

Dodajte začimbe in okus postopoma izboljšajte.

Štirioglat pekač pribl. 20–25 cm obložite z rezinami slanine, dodajte jetrno maso in zgladite njeno površino. Mesni sir pecite pri 180 °C ca. 45–

55 minut v pečici, dokler nima lepe rjave skorje.

Mesni sir lahko jeste hladnega ali toplega.

### Orientalski kubbe

Sestavine za ovoj

450 g nemastne bravine, telečjega ali govejega mesa

150 g moke

1 žlička pimenta

1 žlička muškatega oreška

1 ščepec čilija v prahu

1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev

700 g bravine

1 1/2 žlice olivnega olja

1 1/2 žlice fino sesekljane čebule

1/2 žličke pimenta

1/2 čajne žličke soli

1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo **9**) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Luknjasto ploščo **9** zamenjajte za kubbe nastavek **13** (glejte poglavje "Montaža nastavka za orientalski kubbe").

Kubbe ovoje oblikujte s kubbe nastavkom **13** in jih zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo **9**). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kubbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Alternativni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

### Sveže pečenice

Sestavine:

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

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb ter sol in 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut.

Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje "Izdelava klobas") in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice pecite in pojedite še isti dan.

### Brizgani keksi

Sestavine:

- 125 g masla
- 125 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jajce
- 1 beljak
- 250 g moko (tip 405)
- 1 žlička pecilnega praška
- nastrgana lupina polovice limone

Maslo penasto umešajte. Dodajte sladkor, vanilijev sladkor, limonino lupino in jajca. Moko, pecilni prašek in sol zmešajte in jih s kuhalnico umešajte v testo.

Testo pustite mirovati v hladilniku pribl. 30 minut. Potem ga poženi skozi mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse ❶.

Brizgane kekse položite na pekač obložen s papirjem za peko.

Brizgane kekse pecite v ogreti pečici pri 180 °C ca. 10-15 minut zlato rumeno.

<b>OBSAH</b>	<b>STRANA</b>
<b>1. Účel použití</b>	<b>44</b>
<b>2. Technické údaje</b>	<b>44</b>
<b>3. Obsah dodávky</b>	<b>44</b>
<b>4. Bezpečnostní pokyny</b>	<b>44</b>
<b>5. Složení/rozložení</b>	<b>45</b>
a) Montáž kutru	45
b) Montáž přechovacího nástavce	46
c) Montáž nástavce Kubbe	46
d) Montáž nástavce na stříkané pečivo	46
<b>6. Obsluha</b>	<b>47</b>
a) Obsluha přístroje	47
b) Zpracování masa	47
c) Zpracování klobás	47
d) Práce s Kubbe nástavcem	48
e) Výroba stříkaného pečiva	48
<b>7. V případě poruchy</b>	<b>48</b>
<b>8. Čištění</b>	<b>49</b>
a) Čištění tělesa motoru	49
b) Čištění dílů příslušenství	49
<b>9. Úschova</b>	<b>49</b>
<b>10. Likvidace</b>	<b>49</b>
<b>11. Záruka a servis</b>	<b>50</b>
<b>12. Dovozece</b>	<b>50</b>
<b>13. Recepty</b>	<b>50</b>

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

# MLÝNEK NA MASO KH 3462

## 1. Účel použití

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

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

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

## 2. Technické údaje

Napětí:	220-240 V / ~ 50 Hz
Příkon:	250 W
Třída ochrany:	II □
Doba nepřetržitého mixování:	15 minut

### Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uvedené krátké provozní době se musí přístroj vypnout na tak dlouho, až se motor ochladí.

## 3. Obsah dodávky

- 1 Nástavec na stříkané pečivo se vzorkovacím proužkem
- 2 Pěchovátko
- 3 Plnicí miska
- 4 Blok motoru
- 5 Kovový mlecí blok
- 6 Dopravní šnek
- 7 Pero
- 8 Křížový nůž
- 9 Hrubě a jemně děrovaný kotouč
- 10 Uzavírací prstenec
- 11 Nástavec pro pěchování uzenin
- 12 Kotouč na uzeniny
- 13 Kubbe nástavec

## 4. Bezpečnostní pokyny

### **⚠ Abyste zabránili nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem:**

- Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil. Udržujte jej mimo horká místa a ved'te jej tak, aby se nikde nemohl zaklínit.
- Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
- Nikdy nenamáčejte těleso motoru do vody ani jiných kapalin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

### **⚠ Výstraha!**

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

### **⚠ Abyste zabránili nebezpečí úrazu a zranění:**

- Nikdy nesahejte do otvorů na přístroji. Nikdy dovnitř nestrkejte jakékoli předměty – s výjimkou pěchovátek určených vždy pro určitý nástavec a zpracováváný druh potravin. V opačném případě hrozí nebezpečí závažného zranění!
- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než nasazujete nebo odebíráte díly příslušenství.
- Nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru, je-li připraven k provozu. Vždy po použití nebo při přerušení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste tak zabránili neúmyslnému spuštění.
- Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by neměly být ponechány bez dozoru, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno. Mohlo by ho to nenapravitelně poškodit.

## 5. Složení/rozložení

**⚠ Pozor:** Veškeré díly příslušenství jsou opatřeny tenkým olejovým filmem, aby byly chráněny před korozí. Proto před prvním použitím veškeré díly pečlivě vyčistěte, jak je podrobně popsáno v bodě „8. Čištění“. Po použití a vyčištění naolejujte všechny kovové části jedlým olejem.

### a) Montáž kutru

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Vložte dopravní šnek **6** do mlecího bloku **5**.
- Nasuňte pero **7** na dopravní šnek **6**.
- Nasadte křížový nůž **8** tak, aby ostrá strana ukazovala od pera **7** pryč.

### **⚠ Pozor:**

Nůž **8** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

### **⚠ Pozor:**

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

- Zvolte požadovaný děrovaný kotouč – najdete je v malé přihrádce na přístroji (obr. **C**).

Přitlačte na symbol **III** na krytu. Kryt se nyní dá otevřít. Vezměte požadovaný děrovaný kotouč **9**.

- Nasadte děrovaný kotouč **9** tak, aby vybrání na děrovaném kotouči **9** dosedlo na výstupek v mlecím bloku **5**.
- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte pevně uzavírací prstenec **10**.

- Smontovaný mlecí blok 5 se bajonetovým uzávěrem spojí s blokem motoru 4:
- Mlecí blok 5 vložte do motorového bloku 4 tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol T na motorovém bloku 4. Aretační tlačítko se zatlačí dovnitř. (Obr. A).
- Mlecí blok 5 lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku 5 do středové polohy (obr. B) tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol T. Jakmile se mlecí blok 5 zaaretuje, zajišťovací tlačítko vyskočí.
- Nakonec nasadte plnicí miskou 3 nahoru na plnicí šachtu.
- Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko a otočte plnicí šachtu opět doprava (obr. A) T. Pak můžete mlecí blok 5 vytáhnout.

### b) Montáž pěchovacího nástavce

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok 5 vyčistěte.

#### i) **Poznámka:**

U pěchovacího bloku na uzeniny 11 se křížový nůž 8 s pružinou 7 nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku 5.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Vyjměte kotouč na uzeniny 12 z malé přihrádky (obr. C) nahoře na přístroji.
- Nasadte kotouč na uzeniny 12 tak, aby vybrání na kotouči 12 dosedlo na výstupek v mlecím boxu 5.
- Potom nasadte nástavec pro pěchování uzenin 11 před kotouč 12.
- Našroubujte pevně uzavírací prstenec 10.
- Namontujte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).

### c) Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok 5 vyčistěte.

#### i) **Poznámka:**

U bloku s trojúhelníkovými otvory 13 se křížový nůž 8 s pružinou 7 nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku 5.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Nasadte oba plastové díly z Kubbe 13 nástavce tak, aby vybrání na Kubbe 13 nástavci dosedlo na výstupek v mlecím bloku 5.
- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte znovu pevně uzavírací prstenec 10.
- Namontujte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).

### d) Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok 5 vyčistěte.

#### i) **Poznámka:**

U bloku pro stříkané pečivo 1 se křížový nůž 8 s pružinou 7 nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku 5.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Vytáhněte vzorkovací proužek 1 vpředu z nástavce pro stříkané pečivo 1.
- Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo 1 do mlecího bloku 5 (viz výklopnou stranu). Nasadte nástavec na stříkané pečivo 1 tak, aby vybrání na nástavci 1 dosedlo na výstupek v mlecím bloku 5.



- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte pevně uzavírací prstenec 10.
- Vzorkovací proužek 1 vpředu opět nasadíte do nástavce pro stříkané pečivo 1. Dbejte na to, aby rukojeť vzorkovacího proužku 1 ukazovala od přístroje pryč. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- Namontujte mlecí blok 5, jak je popsáno pod písmenem a).
- Pro odebrání musíte opět nejprve vytáhnout vzorkovací proužek 1, než můžete opět odšroubovat uzavírací prstenec 10 a odebrat nástavec na stříkané pečivo 1.
- Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky 3 a dopředu pod výstupní otvor postavte nádobu na zachycení namleté směsi.
- Nejprve stiskněte tlačítko OFF, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
- Potom zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko ON.
- Potraviny zatlačujte do plnicí šachty výhradně kulatým pěchovátkem 2 – nikdy prsty, vidličkami, rukojetí lžice nebo pod. Hrozí nebezpečí závažného zranění a přístroj by se mohl poškodit.

## 6. Obsluha

### ⚠ **Pozor:**

Nepoužívejte přístroj déle než 15 minut v trvalém provozu. Nechte pak přístroj asi 30 minut vypnutý, abyste tak zabránili přehřátí.

### ⚠ **Pozor:**

Nikdy netiskněte tlačítko ON nebo REV během změny směru chodu, dokud motor přístroje není úplně v klidu. Motor se může poškodit.

### a) Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

### ⚠ **Výstraha:**

Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!

### ⚠ **Pozor:**

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

### b) Zpracování masa

- Používejte jen kousky masa, které nejsou větší než asi 2 cm. Dbejte na to, aby maso nemělo kosti nebo šlachy.

### ⚠ **Pozor:**

Sekaná je velmi náchylná k napadení choroboplodnými zárodky. Dbejte proto na správnou hygienu, když zpracováváte maso.

- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „maso“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

### c) Zpracování klobás

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

**Tip:**

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

- Náplň se pak natlačí pečovacím nástavcem 11 do střeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát ji otočte kolem její podélné osy.

**Tip:**

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

- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „klobása“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

**d) Práce s Kubbe nástavcem**

Kubbe nástavcem 12 můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte Kubbe nástavcem 12.
- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

**e) Výroba stříkaného pečiva**

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

- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).
- Vyložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- Těsto rovnoměrně tlačte do mlecího bloku 5 – dopravní šnek 6 je pak protlačuje zvoleným motivem na vzorkovacím proužku nástavce na stříkané pečivo 1.

- Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.

**⚠ Výstraha:**

Nikdy neotvírejte kryt bloku motoru 4 – uvnitř nejsou žádné ovládací prvky. Po otevření krytu zaniká nárok na záruku! Při otevřeném tělese hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem.

**7. V případě poruchy**

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko OFF.
- Držte stisknuté tlačítko REV. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko REV pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko ON.
- Jestliže se tím pohon neuvolní, přístroj vyčistěte, jak je popsáno v bodě 8 „Čištění“.

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

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

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

- Ihned přístroj vypněte tak, že stisknete tlačítko OFF!
- Není-li možné provést to bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

## 8. Čištění

### **Výstraha:**

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

### a) Čištění tělesa motoru

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

### **Výstraha:**

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

- Nepoužívejte žádné čističe, abraziva ani roz-pouštědla. Ty mohou přístroj poškodit a zanechat v potravinách zbytky.

### b) Čištění dílů příslušenství

#### **Poznámka:**

Nemyjte díly příslušenství v myčce! Tím se tyto díly poškodí!

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

#### **Pozor:**



Křížový nůž je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

#### **Poznámka:**

Po každém čištění naolejujte kovové části jedlým olejem.

## 9. Úschova

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

## 10. Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/ES.**

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



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## 11. Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.

V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Tato záruka platí pouze pro prvního kupujícího a není přenosná na další osoby.

**CZ** Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel  
servisu výrobků Kompernass

Malešické nám.1  
108 00 Praha 10  
Hotline: 800 400 235  
Fax: 271 722 939  
e-mail: support.cz@kompernass.com

## 12. Dovoze

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

## 13. Recepty

### Sekaná s játry (Leberkäse)

**Přísady:**  
750 g hovězích nebo telecích jater  
150 g slaniny  
1 cibule  
2 housky  
sůl, majoránka  
ca 150 g slaniny v plátcích k vyložení

Namočíme housky ve studené vodě a poté vymačkáme.

V mlýnku semeleme játra, slaninu, cibuli a housky. Použijeme k tomu jemně nebo hrubě děrovaný kotouč 9. Přidáme koření a dochutíme. Hranatý pekáč ca 20-25 cm vyložíme plátky slaniny, vložíme játrovou hmotu a vyhladíme do hladka. Játrovou sekanou pečeme při 180 °C ca 45 - 55 minut v troubě, dokud nezíská pěknou hnědou kůrčičku. Játrová sekaná se dá jíst studená nebo teplá.

## Kubbe

Suroviny pro obal  
 450 g libového skopového, telecího nebo  
 hovězího masa  
 150 g mouky  
 1 lžička nového koření  
 1 lžička muškátového oříšku  
 špetka čili  
 špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň  
 700 g skopového masa  
 1 1/2 lžíce olivového oleje  
 1 1/2 lžíce jemně nasekané cibule  
 1/2 lžičky nového koření  
 1/2 lžičky soli  
 1 1/2 lžíce mouky

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

Kubbe obaly vyformujeme Kubbe nástavcem 13 a necháme namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomeleme na mlýnku (nejprve s hrubě a pak jemně děrovaným kotoučem 9). Cibuli osmahneme a dobře smícháme s masem a zbývajícími surovinami. Směsí naplníme obaly Kubbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice  
 nebo 250 g dušené cukety  
 nebo 250 g vařené rýže

## Čerstvá klobása

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

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě týž den.

## **Stříkané pečivo**

Suroviny:

125 g másla

125 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

špetka soli

1 vejce

1 bílek

250 g mouky (typ 405)

1 lžička prášku do pečiva

citrónová kůra z půlky citrónu

Máslo utřeme do pěny. Přidáme cukr, vanilkový cukr, citrónovou kůru a vejce. Smícháme mouku, prášek do pečiva a sůl a vařečkou umícháme do těsta.

Těsto necháme odpočívat v ledničce ca 30 minut.

Pak pomeleme na mlýnku s nástavcem pro stříkané pečivo ①.

Stříkané pečivo položíme na pečicí plech vyložený pečicím papírem.

Pečivo pečeme v předehřáté troubě na 180 °C ca 10-15 minut do zlatožluta.

<b>OBSAH</b>	<b>STRANA</b>
<b>1. Účel použitia</b>	<b>54</b>
<b>2. Technické údaje</b>	<b>54</b>
<b>3. Obsah dodávky</b>	<b>54</b>
<b>4. Bezpečnostné pokyny</b>	<b>54</b>
<b>5. Poskladanie a rozobranie</b>	<b>55</b>
a) Montáž mlynčeka na mäso	.55
b) Montáž nástavca na plnenie klobás	.56
c) Montáž nástavca Kubbe	.56
d) Montáž nástavca na pečivo	.56
<b>6. Obsluha</b>	<b>57</b>
a) Používanie mlynčeka	.57
b) Spracovanie mäsa	.57
c) Spracovanie klobás	.58
d) Práca s nástavcom Kubbe	.58
e) Príprava pečiva	.58
<b>7. V prípade poruchy</b>	<b>58</b>
<b>8. Čistenie</b>	<b>59</b>
a) Čistenie bloku motora	.59
b) Čistenie dielov príslušenstva	.59
<b>9. Uskladnenie</b>	<b>59</b>
<b>10. Likvidácia</b>	<b>60</b>
<b>11. Záruka a servis</b>	<b>60</b>
<b>12. Dovozca</b>	<b>60</b>
<b>13. Recepty</b>	<b>60</b>

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

# MLYNČEK NA MÄSO KH 3462

## 1. Účel použitia

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

- Mletie čerstvého mäsa,
- Plnenie klobás do prírodného alebo umelého čreva,
- Výrobu lisovaného pečiva

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

## 2. Technické údaje

Napätie :	220 - 240 V, 50 Hz
Príkón:	250 W
Trieda ochrany :	II □
Krátkodobá prevádzka:	15 minút

### Krátkodobá prevádzka

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

## 3. Obsah dodávky

- 1 Nástavec na pečivo s pásikom so vzormi
- 2 Vtláčadlo
- 3 Plniaca miska
- 4 Blok motora
- 5 Kovový nástavec mlynčeka na mäso
- 6 Transportná závitovka
- 7 Pružina
- 8 Krížový nôž
- 9 Kotúč s hrubými a jemnými otvormi
- 10 Uzatvárací krúžok
- 11 Nástavec na plnenie klobás
- 12 Klobásový kotúč
- 13 Nástavec Kubbe

## 4. Bezpečnostné pokyny

### ⚠ Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:

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

### ⚠ **Pozor!**

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



**⚠ Aby ste predišli úrazu a poraneniu:**

- Nikdy nesiahajte do otvorov v mlynčeku. Nikdy doň nekladajte cudzie predmety – s výnimkou príslušného tlačiaceho piestu a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!
- Skôr ako začnete nasadzovať alebo odoberať časti príslušenstva, vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Ak je mlynček pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vyťahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému spusteniu mlynčeka.
- Používajte len originálne náhradné diely určené na tento prístroj. Iné diely nemusia byť dostatočne bezpečné.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave. To by ho mohlo neopraviteľne poškodiť.

**5. Poskladanie a rozobranie**

**⚠ Pozor:** Všetky diely príslušenstva sú chránené tenkým olejovým filmom, ktorý zabraňuje ich korózii. Preto pred prvým použitím starostlivo vyčistite všetky diely podľa podrobného opisu uvedeného v časti „8. Čistenie“. Potom utrite všetky kovové časti trochou stolového oleja.

**a) Montáž mlynčeka na mäso**

Otvorte si zloženú stranu -zobrazuje postup montáže.

- Nasadte transportnú závitovku **6** do nástavca mlynčeka na mäso **5**.
- Nasuňte pružinu **7** na transportnú závitovku **6**.
- Potom nasadte krížový nôž **8** tak, aby jeho ostrá strana smerovala von od pružiny **7**.

**⚠ Upozornenie:**

Nôž **8** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

**⚠ Upozornenie:**

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

- Zvoľte požadovaný kotúč s otvormi – sú na výber v malom priečinku na prístroji (obr. **9**).

Za tým účelom zatlačte na symbol **III** na kryte. Teraz sa dá kryt otvoriť. Vyberte požadovaný kotúč s otvormi **9**.

- Vložte kotúč s otvormi **9** tak, aby vrub na ňom **9** zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso **5**.
- Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **10**.

- Celkom zmontovaný nástavec mlynčeka na mäso **5** sa spája s blokom motora **4** pomocou bajonetového spojenia:
  - Zasuňte nástavec mlynčeka na mäso **5** do bloku motora **4** tak, aby šípka na plniacej šachte bola na symbole **T** na bloku motora **4**. Zaisťovacie tlačidlo sa vtláča dovnútra. (Obr. **A**).
  - Mierne potlačte nástavec mlynčeka na mäso **5** ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso **5** do stredovej polohy (obr. **B**) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu **T**. Keď nástavec mlynčeka na mäso **5** zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo von.
  - Nakoniec nasadíte plniacu miskú **3** hore na plniacu šachtu.
  - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo a znova otočte plniacu šachtu doprava (obr. **A**) **T**. Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso **5** vytiahnuť von.

### b) Montáž nastavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **5**.

#### **i** **Upozornenie:**

Pre nástavec na plnenie klobás **11** nie je potrebný krížový nôž **8** s pružinou **7**! V prípade potreby vyberte oba z nastavca mlynčeka na mäso **5**.

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Vyberte klobásový kotúč **12** z malej zásuvky (obr. **C**) hore na prístroji.
- Vložte klobásový kotúč **12** tak, aby vrub na ňom **12** zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso **5**.
- Potom nasadíte nástavec na plnenie klobás **11** pred klobásový kotúč **12**.
- Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **10**.

- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode a).

### c) Montáž nastavca Kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **5**.

#### **i** **Upozornenie:**

Pre nástavec Kubbe **18** nie je potrebný krížový nôž **8** s pružinou **7**! V prípade potreby vyberte oba z nastavca mlynčeka na mäso **5**.

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Nasadíte obidva umelohmotné diely nastavca Kubbe **18** tak, aby vrub na nástavci Kubbe **18** zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso **5**.
- Keď je všetko správne nasadené, rukou znova pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **10**.
- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode a).

### d) Montáž nastavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso **5**, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **5**.

#### **i** **Upozornenie:**

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

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nastavca na pečivo **1**.
- Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nastavca na pečivo **1** do nastavca mlynčeka na mäso **5** (pozri roztváraciu stranu).

Nasadíte nástavec na pečivo ❶ tak, aby vrub na nástavci ❶ zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso ❷.

- Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok ❸.
- Znova nasuňte pásik so vzormi ❶ spredu na nástavec na pečivo ❶. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku so vzormi ❶ smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❷, ako bolo uvedené v bode a).
- Na odmontovanie musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi ❶, než odkrúтите uzatvárací krúžok ❸ a môžete znova vybrať nástavec na pečivo ❶.

## 6. Obsluha

### ⚠ **Upozornenie:**

Nepoužívajte prístroj dlhšie než 15 minút v jednom kuse. Najneskoršie po pätnástich minútach trvalej prevádzky nechajte prístroj asi 30 minút vypnutý, aby ste zabránili jeho prehriatiu.

### ⚠ **Upozornenie:**

Nikdy nestláčajte tlačidlá ON alebo REV pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

### a) Používanie mlynčeka

Po namontovaní požadovaných nástavcov:

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

### ⚠ **Upozornenie:**

Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytriahnite zástrčku zo siete! Upozornenie: V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!

- Potraviny, ktoré treba spracovať, vložte do plniacej misky ❹ a pod výstupný otvor podložte nádobu.
- Najprv stlačte tlačidlo OFF (vyp), aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Potom zasuniete sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Stlačte tlačidlo ON, ktorým prístroj zapnete.
- Potraviny vtlačajte do plniacej šachty výlučne okrúhlym vtláčadlom ❺ – nikdy nie prstami, vidličkou, rúčkou lyžice alebo podobnými predmetmi. Hrozí pritom veľké nebezpečenstvo úrazu a môže dôjsť aj k poškodeniu mlynčeka.

### ⚠ **Upozornenie:**

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

### b) Spracovanie mäsa

- Používajte len kúsky mäsa, ktoré nie sú väčšie ako asi 2 cm. Dbajte na to, aby mäso neobsahovalo žiadne kosti a šľachy.

### ⚠ **Upozornenie:**

Mleté mäso je veľmi náchylné na pokazenie. Pri spracovávaní mäsa preto dbajte na dostatočné dodržiavanie hygieny.

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa mäsa, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6.a).

### c) Spracovanie klobás

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

#### Tip:

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

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

#### Tip:

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

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa klobás, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6. a).

### d) Práca s nástavcom Kubbe

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

- Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho pretlačte cez nástavec Kubbe 13.
- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa nástavca Kubbe, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6.a).

### e) Príprava pečiva

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

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa lisovaného pečiva, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6. a).
- Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- Cesto rovnomerne vtlačajte do nástavca mlynčeka na mäso 5 – transportná závitovka 6 ho pretlačí cez zvolenú vzorku na lište nástavca na lisované pečivo 1.
- Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.

#### ⚠ Upozornenie:

Nikdy neotvárajte kryt bloku motora 4 – nie sú v ňom žiadne ovládacie prvky. Ak otvoríte kryt prístroja, stratíte nárok na záruku. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

## 7. V prípade poruchy

Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačte tlačidlo OFF (vyp), aby ste zastavili mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo REV (spätný chod). Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo REV (spätný chod).
- Stlačte tlačidlo ON (zap), aby ste spustili mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvolníte, vyčistite zariadenie tak, ako je opísané v časti „8. Čistenie“.

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

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

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

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla OFF (vyp)!
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákazníckom servise, a až potom zariadenie opäť používajte.

## 8. Čistenie

### **Upozornenie:**

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

### a) Čistenie bloku motora

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

### **Upozornenie:**

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

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

## b) Čistenie dielov príslušenstva

### **Upozornenie:**

Nečistite diely príslušenstva v umývačke riadu! Spôsobilo by to na nich poškodenia!

- Všetky diely príslušenstva, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, čistíte ...
  - len ručne, príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačkách riadu,
  - horúcou vodou a s použitím vhodného prostriedku na umývanie riadu.

### **Upozornenie:**



Křížový nôž je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

### **Upozornenie:**

Po každom čistení pretrite kovové časti znova stolovým olejom.

## 9. Uskladnenie

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

## 10. Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.**

**Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/ES.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## 11. Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúceho účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzované. Táto záruka platí len pre prvého kupujúceho a nie je prenosná.

**SK ELBYT**

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

## 12. Dovožca

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

## 13. Recepty

### Pečeňový syr

Suroviny:

750 g hovädzej alebo teľacej pečene

150 g slaniny

1 cibuľa

2 žemle

soľ, majorán

asi 150 g slaniny v plátkoch na vyloženie

Žemle namočíme do studenej vody a potom z nich vytlačíme vodu.

Pečeň, slaninu, cibuľu a žemle pomelieme v mlynčeku na mäso. Môžeme na to použiť kotúč s malými alebo veľkými otvormi 9. Pridáme korenie a jemne dochutíme. Hranatú formu asi 20 - 25 cm vyložíme plátkami slaniny, naplníme pečeňovou hmotou a vyhladíme. Pečeňový syr pečieme v rúre pri 180°C asi 45 - 55 minút, až získa peknú hnedú kôrku.

Pečeňový syr sa potom dá jesť studený alebo teplý.

## Kubbe

Suroviny na obal

450 g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa  
150 g múky  
1 ČL nového korenia  
1 ČL muškátového orieška  
štipka čili  
štipka čierneho korenia

Suroviny pre mäsovú plnku

700 g baranieho mäsa  
1 1/2 PL olivového oleja  
1 1/2 PL jemne posekanej cibule  
1/2 ČL nového korenia  
1/2 ČL soli  
1 1/2 PL múky

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

Obaly Kubbe vytvarujeme pomocou nástavca Kubbe 13 a zamrazíme.

Plnka:

Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv použijeme kotúč s veľkými otvormi, potom kotúč s malými otvormi 9). Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami. Obaly Kubbe zmesou naplníme a upečieme.

Alternatívne plnky:

250 g dusenej brokolice  
alebo 250 g dusenej cukiny  
alebo 250 g varenej ryže

## Čerstvé klobásky

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa  
500 g chudého bravčového mäsa  
200 g slaniny z pliecka  
20 g soli  
1/2 PL mletého bieleho korenia  
1 ČL rasce  
1/2 ČL muškátového orieška

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

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

Náplň uložíme do chladničky asi na 30 minút.

Naplníme klobásovú plnku podľa návodu (pozri kapitola „Spracovanie klobás“) a vyrobíme klobásy o dĺžke asi 25 cm.

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

## Lisované pečivo

Suroviny:

125 g masla

125 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

štipka soli

1 vajce

1 bielok

250 g múky (typ 405)

1 ČL prášku do pečiva

postrúhaná kôrka z polovičky citróna

Maslo vymiešame do peny. Pridáme cukor, vanilkový cukor, kôru z citróna a vajcia. Zmiešame múku, prášok do pečiva a soľ, a postupne pridávame do cesta a dobre premiešame.

Cesto necháme asi 30 minút odležať v chladničke.

Potom pretlačíme cez mlynček na mäso s nasadeným nástavcom na pečivo ①.

Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie

a naň poukladáme lisované koláčiky.

Rúru predhrejeme na 180 °C a koláčiky v nej pečieme asi 10 - 15 minút do zlatožlta.



<b>SADRŽAJ</b>	<b>STRANA</b>
<b>1. Uporabna namjena</b>	<b>64</b>
<b>2. Tehnički podaci</b>	<b>64</b>
<b>3. Obim isporuke</b>	<b>64</b>
<b>4. Sigurnosne upute</b>	<b>64</b>
<b>5. Sastavljanje / Rastavljanje</b>	<b>65</b>
a) Sastavljanje stroja za meso	.65
b) Montiranje nastavka za umetanje kobasica	.66
c) Montiranje Kubbe-nastavka	.66
d) Montiranje nastavka za brizgano pecivo	.66
<b>6. Rukovanje</b>	<b>67</b>
a) Rukovanje sa uređajem	.67
b) Prerađivanje mesa	.67
c) Izrada kobasica	.68
d) Rad sa Kubbe-nastavkom	.68
e) Izrada brizganog peciva	.68
<b>7. U slučaju greške</b>	<b>69</b>
<b>8. Čišćenje</b>	<b>69</b>
a) Čišćenje bloka motora	.69
b) Čišćenje dijelova opreme	.69
<b>9. Čuvanje</b>	<b>70</b>
<b>10. Zbrinjavanje</b>	<b>70</b>
<b>11. Jamstvo i servis</b>	<b>70</b>
<b>12. Uvoznik</b>	<b>70</b>
<b>13. Recepti</b>	<b>71</b>

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

## STROJ ZA MLJEVENJE MESA KH 3462


### 1. Uporabna namjena

Ovaj uređaj je predviđen isključivo za prerađivanje namirnica u količinama uobičajenim za privatna domaćinstva:

- Usitnjavanje svježeg mesa,
- Izrada kobasica u prirodnom ili umjetnom crijevu,
- Proizvodnja brizganog peciva

Uređaj nije predviđen za prerađivanje zamrznutih i tvrdih namirnica, na primjer kostiju ili oraaha, kao niti za pogon u komercijalnim ili industrijskim područjima

### 2. Tehnički podaci

Napon:	220-240 V / ~50 Hz
Snaga:	250 W
Zaštitna klasa:	II 
KB-vrijeme:	15 minuta

#### KB-vrijeme

KB-vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu, bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog KB-vremena uređaj morate isključiti toliko dugo, dok se motor ne ohladi.

### 3. Obim isporuke

- 1 Nastavak za brizgano pecivo sa uzornim trakama
- 2 Čep
- 3 Zdjela za punjenje
- 4 Blok motora
- 5 Metalni nastavak za usitnjivač mesa
- 6 Transportni puž
- 7 Feder
- 8 Križni nož
- 9 ploča sa grubim i finim otvorima
- 10 Prsten za zatvaranje
- 11 Nastavak čepa za umetanje mase za kobasice
- 12 Ploča za kobasice
- 13 Kubbe-nastavak

### 4. Sigurnosne upute

#### **Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:**

- Obratite pažnju na to, da mrežni kabel ne bude oštećen. Držite ga dalje od vrućih područja i vodite ga tako, da ne može biti uklješten.
- Oštećeni mrežni kabel ili mrežni utikač na popravak dajte autoriziranom stručnom osoblju, kako bi bile izbjegnute moguće opasnosti.
- Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, a ne na otvorenom.
- Blok motora nikada ne uronite u vodu ili druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

#### **Upozorenje!**

Uređaj nikada ne koristite u svrhe druge od onih, koje su ovdje opisane. Postoji velika opasnost od nezgode, kada pogrešnim rukovanjem zaštitne mehanizme uređaja stavite van funkcije!

### **⚠ Da biste izbjegli opasnost od nezgode i ozljeđivanja:**

- Nikada ruku ne gurajte u otvore uređaja. Nikada ne umetnite predmete u otvore – sa izuzetkom čepa za umetanje namirnica, kao i samih namirnica. U protivnom može doći do velike opasnost od nezgode!
- Izvucite utikač iz utičnice, prije nego što postavljate dijelove opreme ili iste skidate.
- Uređaj nikada ne ostavite bez nadzora, kada je spreman za pogon. Nakon uporabe ili u pauzama rada uvijek izvucite utikač iz utičnice, kako biste spriječili nehотиčno pokretanje.
- Koristite isključivo originalne dijelove opreme za jedno sa ovim uređajem. Dijelovi drugih proizvođača za to možda nisu dovoljno sigurni.
- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Uređaj nikada ne pogonite, kada je prazan. Uređaj bi mogao biti nepopravljivo oštećen.

## 5. Sastavljanje / Rastavljanje

**⚠ Pažnja:** Svi dijelovi opreme prevučeni su sa tankim uljnim filmom, kako bi bili zaštićeni od korozije. Stoga prije prve uporabe temeljito očistite sve dijelove na način detaljno opisan u poglavlju „8. Čišćenje“. Nakon toga na sve metalne dijelove nanesite malo jestivog ulja.

### a) Sastavljanje stroja za meso

Isključite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- Postavite transportni puž **6** u nastavak za mljevenje mesa **5**.
- Natakните feder **7** na transportni puž **6**.
- Zatim križni nož **8** umetnite tako, da oštra strana bude okrenuta od federa **7**.

### **⚠ Oprez:**

Nož **8** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeđivanja!




### **⚠ Pažnja:**

Uređaj će biti oštećen, ako križni **8** nož umetnete obrnuto!

- Odaberite željenu ploču sa otvorima – Izbor ćete pronaći u malom pretincu na uređaju (slika **6**).

U tu svrhu pritisnite simbol **III** na pokrovu. Pokrov sada možete otvoriti. Izvadite željenu ploču sa otvorima **9**.

- Umetnite ploču sa otvorima **9** tako, da otvor na ploči sa otvorima **9** leži na učvršćivaču nastavka usitnjivača mesa **5**.
- Kada ste sve ispravno postavili, zavrnite prsten za zatvaranje **10** rukom.

- Gotovo montirani nastavak usitnjivača mesa ⑤ se preko bajonet-zatvarača spaja sa blokom motora ④:
- Utaknite nastavak usitnjivača za meso ⑤ u blok motora ④, tako da strelica na otvoru za umetanje sa simbolom  naliježe na bloku motora ④. Tipka za aretiranje će uleći. (Slika **A**).
- Pritisnite nastavak usitnjivača za meso ⑤ blago unutra i pritom okrenite otvor za umetanje na usitnjivaču ⑤ u središnji položaj (slika **B**), tako da strelica na otvoru za umetanje bude uperena u pravcu simbola . Kada nastavak za mljevenje mesa ⑤ ulegne, gumb za aretiranje iskače.
- Na koncu zdjelu za punjenje ③ postavite gore na otvor za umetanje.
- Za skidanje pritisnite tipku za aretiranje i otvor za umetanje ponovo okrenite na desnu stranu (slika **A**) . Nakon toga možete nastavak usitnjivača mesa ⑤ izvući.

## b) Montiranje nastavka za umetanje kobasica

Isklopite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- Skinite nastavak za mljevenje ⑤ na način opisan pod točkom a).
- Eventualno prisutne nastavke skinite i očistite nastavak za mljevenje mesa ⑤.

### **Napomena:**

Za nastavak za umetanje kobasica ⑪ križni nož ⑧ sa federom ⑦ nije potreban! Oba elementa po potrebi izvadite iz nastavka usitnjivača mesa ⑤.

- Trljanjem na sve metalne dijelove nanosite jestivo ulje.
- Izvadite ploču za kobasice ⑫ iz malog pretinca (slika **C**) na gornjoj strani uređaja.
- Ploču za kobasice ⑫ umetnite tako, da utor na ploči za kobasice ⑫ bude pozicioniran na učvršćivaču nastavka za mljevenje ⑤.

- Nakon toga nastavak za umetanje kobasica ⑪ pred ploču za kobasice ⑫.
- Zavrnite prsten za zatvaranje ⑩ čvrsto rukom.
- Montirajte nastavak za mljevenje ⑤ na način opisan pod točkom a).

## c) Montiranje Kubbe-nastavka

Isklopite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- Skinite nastavak za mljevenje ⑤ na način opisan pod točkom a).
- Eventualno prisutne nastavke skinite i očistite nastavak za mljevenje mesa ⑤.

### **Napomena:**

Za Kubbe-nastavak ⑬ križni nož ⑧ sa federom ⑦ nije potreban! Oba elementa po potrebi izvadite iz nastavka usitnjivača mesa ⑤.

- Trljanjem na sve metalne dijelove nanosite jestivo ulje.
- Dva plastična dijela Kubbe-nastavka ⑬ umetnite na taj način, da utor na Kubbe-nastavku ⑬ bude pozicioniran uz učvršćivač u nastavku za mljevenje mesa ⑤.
- Kada je sve ispravno umetnuto, ponovo zavrnite prsten za zatvaranje ⑩ čvrsto rukom.
- Montirajte nastavak za mljevenje ⑤ na način opisan pod točkom a).

## d) Montiranje nastavka za brizgano pecivo

Isklopite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- Skinite nastavak za mljevenje ⑤ na način opisan pod točkom a).
- Eventualno prisutne nastavke skinite i očistite nastavak za mljevenje mesa ⑤.

### **Napomena:**

Za nastavak za brizgano pecivo ① križni nož ⑧ sa federom ⑦ nije potreban! Oba elementa po potrebi izvadite iz nastavka usitnjivača mesa ⑤.

- Trljanjem na sve metalne dijelove nanesite jestivo ulje.
- Povlačenjem skinite traku za oblikovanje sa prednje ❶ strane nastavka za brizgano pecivo ❶.
- Umetnite prvo plastičnu ploču, zatim metalnu ploču nastavka za brizgano pecivo ❶ u nastavak za mljevenje ❷ (vidi rasklopnu stranu). Umetnite nastavak za brizgano pecivo ❶ na taj način, da utor na nastavku za brizgano pecivo ❶ leži na učvršćivaču u nastavku za mljevenje ❷.
- Kada ste sve ispravno postavili, zavrnite prsten za zatvaranje ❸ rukom.
- Traku za oblikovanje ponovo umetnite na prednjoj strani ❶ nastavka za brizgano pecivo ❶. Obratite pažnju na to, da rukohvat na ogleđnoj traci ❶ bude usmjeren od uređaja. U protivnom uzorak, koji se nalazi neposredno na rukohvatu, ne možete podesiti.
- Montirajte nastavak za mljevenje ❷ na način opisan pod točkom a).
- Za skidanje prvo morate ponovo povlačenjem ❶ skinuti traku za oblikovanje, prije nego što prsten za zatvaranje ❸ odvrnete i nastavak za brizgano pecivo ❶ ponovo možete izvaditi.

## 6. Rukovanje

### ⚠ Pažnja:

Uređajem ne radite duže od 15 minuta u stalnom pogonu. Nakon toga uređaj ostavite da miruje oko 30 minuta, kako biste izbjegli pregrijavanje.

### ⚠ Pažnja:

Nikada ne pritisnite tipke ON ili REV prilikom promjene smjera kretanja, dok motor uređaja nije u stanju mirovanja. Motor može pretrpjeti oštećenje.

### a) Rukovanje sa uređajem

Nakon što ste željene nastavke montirali:

- Uređaj postavite tako, da ima potpuno stabilan oslonac i nikako (npr. uslijed vibracija ili zaplitanja u mrežnom kabelu) ne može pasti sa stola ili dospjeti u blizinu otvorene vode. Potresi se prilikom pogona uređaja ne mogu izbjeći.

### ⚠ Upozorenje:

Nikada ne hvatajte priključeni uređaj ili uređaj u pogonu, ukoliko on pada ili dospije u vodu - ili u drugim slučajevima opasnosti! U slučaju opasnosti odmah izvucite mrežni utikač! U protivnom može doći do akutne opasnosti od ozljeđivanja, čak i do opasnosti po život!

- Namirnice za prerađivanje umetnite u zdjelu za umetanje ❸ i postavite prihvatnu posudu na prednjoj strani ispod izlaznog otvora.
- Pritisnite prvo tipku OFF, kako biste bili sigurni da je uređaj još isključen. U protivnom postoji opasnost, da se uređaj nehотиčno uključi kada mrežni utikač utaknete u mrežnu utičnicu.
- Zatim mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- Pritisnite tipku ON, da biste uključili uređaj.
- Namirnice isključivo pomoću okruglog čepa za umetanje ❷ gurajte u otvor za umetanje - nikada prstima, vilicama, žlicama ili sl. Postoji velika opasnost od ozljeđivanja, a i uređaj bi mogao biti oštećen.

### ⚠ Pažnja:

Nikada ne pritisnite toliko čvrsto, da motor čujno usporava svoj rad. U protivnom uređaj može pretrpjeti preopterećenje i biti oštećen.

### b) Prerađivanje mesa

- Koristite isključivo komade mesa, koji nisu veći od ca. 2 cm. Obratite pažnju na to, da se u komadima mesa ne nalaze kosti ili tetive.

**⚠ Oprez:**

Mljeveno meso vrlo je osjetljivo na klice. Stoga strogo pazite na higijenu, kada prerađujete meso.

- Nakon što ste pročitali sve napomene o temi "Meso", možete početi raditi sa uređajem na način opisan pod točkom 6.a).

**c) Izrada kobasica**

- Meso dva puta usitnite pomoću stroja, prije nego što ga preradite u kobasice.
- Za izradu mesne mase za kobasice mljevenom mesu dodajte sitno isjeckan luk, začine i ostale dodatke prema receptu, te dobivenu masu dobro promiješajte. Stavite je u hladnjak na 30 minuta, prije nego što nastavite sa preradom.
- Navucite crijevo za kobasice (prirodno ili umjetno) preko nastavka za umetanje kobasica ① i čvorom zatvorite drugi kraj. Za svaki kilogram mase možete kalkulirati približno 1,6 metara crijeva.

**Savjet:**

Prirodno crijevo prethodno umetnite u mlaku vodu na tri sata, te ga prije navlačenja izmičite. Prirodno crijevo na taj način ponovo postaje elastično. Prirodno crijevo možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama za mesarstvo u blizini klaonica ili kod Vašeg mesara.

- Masa za punjenje se kroz nastavak za umetanje ① utiskuje u crijevo za kobasice. Kada dostignete željenu dužinu, isključite uređaj, pritisnite kraj kobasice i nekoliko puta ga zavrnite oko uzdužne osovine.

**Savjet:**

Kobasica se širi prilikom kuhanja i zamrzavanja.

Prema tome ne prepunite crijevo, jer kobasica u protivnom može pući.

- Nakon što ste pročitali sve napomene o temi "Kobasice", možete započeti koristiti uređaj na način opisan pod točkom 6.a).

**d) Rad sa Kubbe-nastavkom**

Pomoću Kubbe-nastavka ⑬ možete od umetnutih namirnica oblikovati šuplje valjke od mesa ili povrća, koje kasnije po želji možete napuniti.

- Meso prvo dva puta propustite kroz stroj, prije nego što ga protiskujete kroz Kubbe-nastavak ⑬.
- Nakon što ste pročitali sve upute o temi "Kubbe-nastavak", možete započeti koristiti uređaj na način opisan pod točkom 6.a).

**e) Izrada brizganog peciva**

Kada ste pripremili tijesto za brizgano pecivo u skladu sa receptom, te montirali nastavak za brizgano pecivo ①:

- Nakon što ste pročitali sve naputke o temi "Brizgano pecivo", možete početi koristiti uređaj na način opisan pod točkom 6.a).
- Mali lim za pečenje obložite sa papirom za pečenje i postavite ga ispod izlaznog otvora na prednjoj strani uređaja.
- Vršite ravnomjerno utiskivanje tijesta u nastavak za mljevenje ⑤ – transportni puž ⑥ će tijesto zatim protisnuti kroz odabrani motiv na motivnoj traci nastavka za brizgano pecivo ①.
- Nakon što je pecivo dostiglo željenu dužinu, zaustavite uređaj i odlomite tijesto na izlaznom otvoru. Postavite pecivo na lim za pečenje.

**⚠ Upozorenje:**

Nikada ne otvorite kućište bloka motora ④ – u njemu se ne nalaze nikakvi elementi za posluživanje.

Ukoliko otvorite kućište, jamstvo prestaje važiti. Pri otvorenom kućištu postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

## 7. U slučaju greške

Kada je pogon blokiran uslijed nagomilanih namirnica:

- Pritisnite tipku OFF, da biste zaustavili usitnjivač mesa.
- Držite tipku REV pritisnutu. Pogon se sada okreće unazad. Na taj način možete namirnice pomaknuti malo unatrag, kako biste ponovo oslobodili pogon.
- Kada je pogon oslobođen, otpustite tipku REV.
- Pritisnite tipku ON, da biste pokrenuli usitnjivač za meso.
- Ukoliko ne uspijete osloboditi pogon, očistite uređaj na način opisan pod točkom „8. Čišćenje“.

Ako se motor odjednom isključi, moguće je da je iskočio interni osigurač od preopterećenja. Ovaj osigurač ima zadatak da zaštiti motor.

- Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi približno 30 minuta, prije nego što ga nastavite koristiti.
- Ukoliko na taj način ne postignete rezultat, pričekajte još dodatnih 15 minuta.
- Ako i ovaj dodatni rok protekne bez rezultata, onda je vjerojatno u pitanju defekt. U tom slučaju se obratite servisnoj ispostavi.

Ako je mrežni kabel oštećen, ili su vidljiva oštećenja dijelova uređaja:

- Uređaj odmah isključite tako, što ćete pritisnuti tipku OFF!
- Ukoliko to ne možete učiniti bez opasnosti, izvucite mrežni utikač.
- Oštećenja moraju biti popravljena od strane servisa, prije nego što nastavite upotrebljavati uređaj.

## 8. Čišćenje

### **Upozorenje:**

Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice. Na taj način ćete spriječiti opasnost od nezgode uslijed neočekivanog nehotičnog pokretanja uređaja i strujnog udara.

### **a) Čišćenje bloka motora**

- Očistite sve vanjske površine i mrežni kabel sa blago navlaženom krpom za suđe. Uređaj dobro osušite, prije nego što ga ponovo koristite.

### **Upozorenje:**

Blok motora nikada ne uronite u vodu ili druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, ukoliko tekućina dospije do električnih provodnika.

- Ne koristite sredstva za čišćenje, ribanje ili sredstva za otapanje. Ova sredstva mogu oštetiti uređaj i ostaviti tragove na namirnicama.

### **b) Čišćenje dijelova opreme**

#### **Napomena:**

Dijelove opreme ne perite u stroju za posuđe! To dovodi do oštećenja dijelova opreme!

- Čistite dijelove opreme, koji dolaze u dodir sa namirnicama, ...
  - isključivo rukom, jer dijelovi opreme nisu prikladni za strojno pranje.
  - sa vrućom vodom za pranje i sredstvom za pranje prikladnim za namirnice.

#### **Oprez:**

Križni nož je vrlo oštar! Opasnost od ozljeđivanja!

- Sve dobro osušite, prije nego što nastavite koristiti uređaj.

**i Napomena:**

Nakon svakog čišćenja na metalne dijelove nanosite jestivo ulje.

**9. Čuvanje**

- Gurnite mrežni kabel (bez mrežnog utikača) u kabelski pretinac ispod dna uređaja. Tako će biti zaštićen od oštećenja.
- Umetnite ploče sa otvorima **9** u mali pretinac (slika **9**) na uređaju.
- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.
- Na metalne nastavke nakon sušenja nanosite nešto jestivog ulja – ukoliko uređaj ne nastavite odmah koristiti. Na taj način postići ćete dobru zaštitu od korozije.
- Uređaj čuvajte tako, da ne bude dostupan djeci i osobama sa posebnim potrebama. Ove osobe moguće opasnosti u rukovanju sa električnim uređajima ne mogu uvijek procijeniti na pravi način.

**10. Zbrinjavanje**

**Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.**

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualne važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

**11. Jamstvo i servis**

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namjenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju zlouporabe ili nenamjenske uporabe, primjene sile i u slučaju zahvata, koji nisu izvršeni od strane naše autorizirane servisne ispostave, jamstvo prestaje važiti. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta. Ovo jamstvo vrijedi samo za prvog kupca i nije prenosivo.

**HR Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**

Koprivnička 27 a

10000 Zagreb

Tel.: 01/3692-008

email: support.hr@kompernass.com

**Proizvođač:**

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, Njemačka

**12. Uvoznik**

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb



## 13. Recepti

### Jetreni sir

Sastojci:

750g Goveđe ili juneće jetre

150g Špeka

1 Luk

2 Žemičke

Sol, majoran

ca. 150g špeka u ploškama za postavljanje

Žemičke razmekšati u hladnoj vodi i kasnije gnječenjem iscijediti.

Jetra, špek, luk i žemičke propustite kroz usitnjivač za meso. U tu svrhu koristite ploču sa finim ili grubim otvorima **9**. Dodajte začine prema ukusu. Formu u obliku sanduka veličine ca. 20-25 cm obložite sa ploškama špeka, umetnite masu sa jetrom i poravnajte. Jetreni sir na temperaturi od 180 °C ca. 45-55 minuta pecite u štednjaku, sve dok se ne stvori lijepa smeđa kora.

Jetreni sir može biti poslužen hladan ili topao.

### Kubbe

Sastojci za ovoj

450g krte janjetine, teletine ili govedine

150g brašna

1 MŽ (mala žlica) pimenta

1 MŽ muskatnog oraha

Malo čilija u prahu

Papra po ukusu

Sastojci za punjenje od mesa

700g janjetine

1 1/2 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja

1 1/2 VŽ fino kosoanog luka

1/2 MŽ pimenta

1/2 mala žlica soli

1 1/2 VŽ brašna

Meso za ovoj dva puta za redom usitnite u usitnjivaču za meso (prvo sa grubom, zatim sa finom pločom sa otvorima **9**) i pomiješajte sa sastojcima. Ovu masu također dva puta usitniti pomoću stroja. Ploču sa otvorima **9** zamijenite Kubbe-nastavkom **13** (vidi poglavlje „montaža Kubbe-nastavka“). Kubbe-ovoje pomoću Kubbe-nastavka **13** oblikovati i zamrznuti.

Punjenje:

Meso dva puta za redom usitnite u usitnjivaču za meso (prvo sa grubom, zatim sa finom pločom sa otvorima **9**). Luk zapržiti i dobro pomiješati sa mesom i ostalim sastojcima. Kube-ovoje ovom mješavinom napuniti i ispeći.

Alternativna punjenja:

250g pirjanih brokula

ili 250g pirjanog cukinija

ili 250g kuhane riže

### Svježa pečenica

Sastojci:

- 300g krte govedine
- 500g krte svinjetine
- 200g špeka
- 20g soli
- 1/2 MŽ bijelog mljevenog papra
- 1 MŽ kima
- 1/2 MŽ muskatnog oraha

Govedinu, svinjetinu i špek dva puta usitniti pomoću stroja.

Pomiješane začine i sol dodati, te 5 minuta mijesiti.

Mesnu masu za punjenje kobasica staviti na ca.

30 minuta u hladnjak. Mesnu masu puniti prema uputstvu (vidi poglavlje "Prerađivanje kobasica"), te izraditi kobasice dužine od 25 cm.

Gotovu pečenicu istoga dana dobro propečenu pojedite.

### Brizgano pecivo

Sastojci:

- 125g maslaca
- 125g šećera
- 1 paketić vanilin-šećera
- Soli po ukusu
- 1 jaje
- 1 bjelanjak
- 250g brašna (tip 405)
- 1 MŽ praška za pecivo
- Odstrugana kora od pola limuna

Maslac istući, dok se ne stvori pjena. Šećer, vanilin-šećer, koru od limuna i jaja dodati. Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješati i pomoću žlice za miješanje umiješati u tijesto.

Tijesto ostaviti ca. 30 minuta da stoji u hladnjaku.

Zatim propustiti kroz usitnjivač za meso sa nastavkom za brizgano pecivo ①.

Brizgano pecivo postaviti na lim za pečenje, na koji smo prethodno postavili papir za pečenje.

Brizgano pecivo u predgrijanoj pećnici na 180°C ispeći u trajanju od ca.10-15 minuta, dok ne poprimi zlatnožutu boju.

<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>1. Verwendungszweck</b>	<b>74</b>
<b>2. Technische Daten</b>	<b>74</b>
<b>3. Lieferumfang</b>	<b>74</b>
<b>4. Sicherheitshinweise</b>	<b>74</b>
<b>5. Zusammenbauen / Zerlegen</b>	<b>75</b>
a) Fleischwolf zusammenbauen .....	.75
b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	.76
c) Kubbe-Aufsatz montieren .....	.76
d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	.76
<b>6. Bedienen</b>	<b>77</b>
a) Das Gerät bedienen .....	.77
b) Fleisch verarbeiten .....	.77
c) Wurst verarbeiten .....	.78
d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz .....	.78
e) Spritzgebäck herstellen .....	.78
<b>7. Im Fehlerfall</b>	<b>79</b>
<b>8. Reinigen</b>	<b>79</b>
a) Motorblock reinigen .....	.79
b) Zubehörteile reinigen .....	.79
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>80</b>
<b>10. Entsorgung</b>	<b>80</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>80</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>81</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>81</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## FLEISCHWOLF KH 3462


### 1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist 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.

### 2. Technische Daten

Spannung:	220-240 V / ~50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 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.

### 3. Lieferumfang

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

### 4. Sicherheitshinweise

#### **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- 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!

### **⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

- 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.

## **5. Zusammenbauen / Zerlegen**

- ⚠ Achtung:** 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 unter „8. Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

### **a) Fleischwolf zusammenbauen**

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

- Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die scharfe Seite von der Feder **7** weg zeigt.

**⚠ Vorsicht:**

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

**⚠ Achtung:**

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

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe – Sie finden eine Auswahl in dem kleinen Fach am Gerät (Abb. **C**).

Hierzu drücken Sie auf das Symbol **|||** an der Abdeckung. Die Abdeckung lässt sich nun öffnen. Entnehmen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**.

- Legen Sie die Lochscheibe **9** so ein, dass die Einkerbung an der Lochscheibe **9** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

- 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 Einfüllschacht am Symbol **1** am Motorblock **4** liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. **A**).
  - 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. **A**) **1**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **5** heraus ziehen.

### b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

#### **i** Hinweis:

Für den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Nehmen Sie die Wurstscheibe **12** aus dem kleinen Fach (Abb. **C**) oben am Gerät.
- Legen Sie die Wurstscheibe **12** so ein, dass die Einkerbung an der Wurstscheibe **12** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** vor die Wurstscheibe **12**.

- Schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter a) beschrieben.

### c) Kubbe-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

#### **i** 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.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes **13** so ein, dass die Einkerbung am Kubbe-Aufsatz **13** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** wieder handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter a) beschrieben.

### d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

#### **i** 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.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

- Ziehen Sie den Musterstreifen ❶ vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ❶ ab.
- Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶ in den Fleischwolfvorsatz ❷ (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ so ein, dass die Einkerbung am Spritzgebäck-Aufsatz ❶ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❷ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❸ handfest auf.
- 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.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❷ wie unter a) beschrieben.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❸ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.
- 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.

### ⚠ **Warnung:**

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!

- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❹ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
- Drücken Sie erst die Taste OFF, 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.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Taste ON, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ❺ in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

## 6. Bedienen

### ⚠ **Achtung:**

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.

### ⚠ **Achtung:**

Drücken Sie nie die Tasten ON oder REV bei Lauf richtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

### a) Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

### ⚠ **Achtung:**

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

### b) Fleisch verarbeiten

- Verwenden Sie nur Fleischstücke, die nicht größer als etwa 2 cm sind. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

**⚠ Vorsicht:**

Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**c) Wurst verarbeiten**

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 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 für 30 min. in den Kühlschrank vor dem weiteren Verarbeiten.
- Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz 11 und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

**Tipp:**

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

- 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.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz**

Mit dem Kubbe-Aufsatz 12 können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz 12 pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**e) Spritzgebäck herstellen**

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz 13 montiert haben:

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.
- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz 5 – die Transportschnecke 6 drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes 13.
- 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.

**⚠ Warnung:**

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks 4 – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.



## 7. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste OFF, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV 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 REV los.
- Drücken Sie die Taste ON, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „8. 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 OFF 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.

## 8. Reinigen

### **Warnung:**

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

### a) 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.

### **Warnung:**

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

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

### b) 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 Lebensmitteln kommen können, ...
  - nur von Hand, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
  - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

### **Vorsicht:**



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.

## 9. Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die Lochscheiben  in dem kleinen Fach (Abb. ) am Gerät.
- 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.

## 10. Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.**

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.

## 11. 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.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für 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. Diese Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und ist nicht übertragbar.

**DE Schraven  
Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107  
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus dem Mobilfunknetz)  
Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: support.de@kompernass.com

**AT Kompernaß Service Österreich**

Rittenschober KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: support.at@kompernass.com

## 12. Importeur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

## 13. Rezepte

### Leberkäse

Zutaten:  
750g Rinder - oder Kalbsleber  
150g Speck  
1 Zwiebel  
2 Brötchen  
Salz, Majoran  
ca. 150g Speck in Scheiben zum Auslegen

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken.

Die Leber, den Speck, die Zwiebeln und die Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Benutzen Sie hierfür die feine oder grobe Lochscheibe 9.

Die Gewürze hinzugeben und fein abschmecken.

Eine Kastenform ca. 20-25 cm mit den Speckseiten auslegen, die Lebermasse einfüllen und glatt streichen. Den Leberkäse bei 180°C ca. 45-55 Minuten im Ofen backen, bis er eine schöne braune Kruste hat.

Der Leberkäse kann kalt oder warm gegessen werden.

## Kubbe

Zutaten für die Hülle

450g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch  
150g Mehl  
1 TL Piment (Nelkenpfeffer)  
1 TL Muskatnuss  
1 Prise Chilipulver  
1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700g 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 B wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz B 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:

250g gedünsteten Brokkoli  
oder 250g gedünstete Zucchini  
oder 250g gekochten Reis

## Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300g mageres Rindfleisch  
500g mageres Schweinefleisch  
200g Schulterspeck  
20g Salz  
1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer  
1 Teelöffel Kümmel  
1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

## Spritzgebäck

Zutaten:

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.

Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank 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.