

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER SFW 350 D4

(SE)

ELEKTRISK KÖTTKVARN

Bruksanvisning

(LT)

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

Naudojimo instrukcija

(LV)

ELEKTRISKĀ GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

Lietošanas pamācība

(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

(EE)

ELEKTRILINE HAKKLIHAMASIN

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

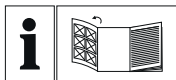
(CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 352828_2010

(SE) (PL)
(LT) (LV)



SE

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

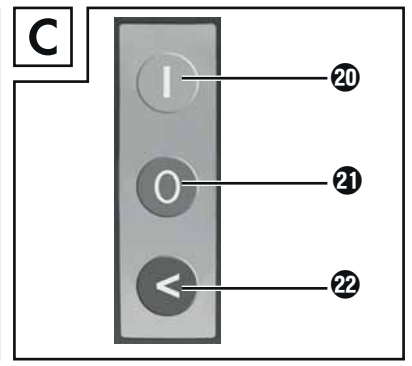
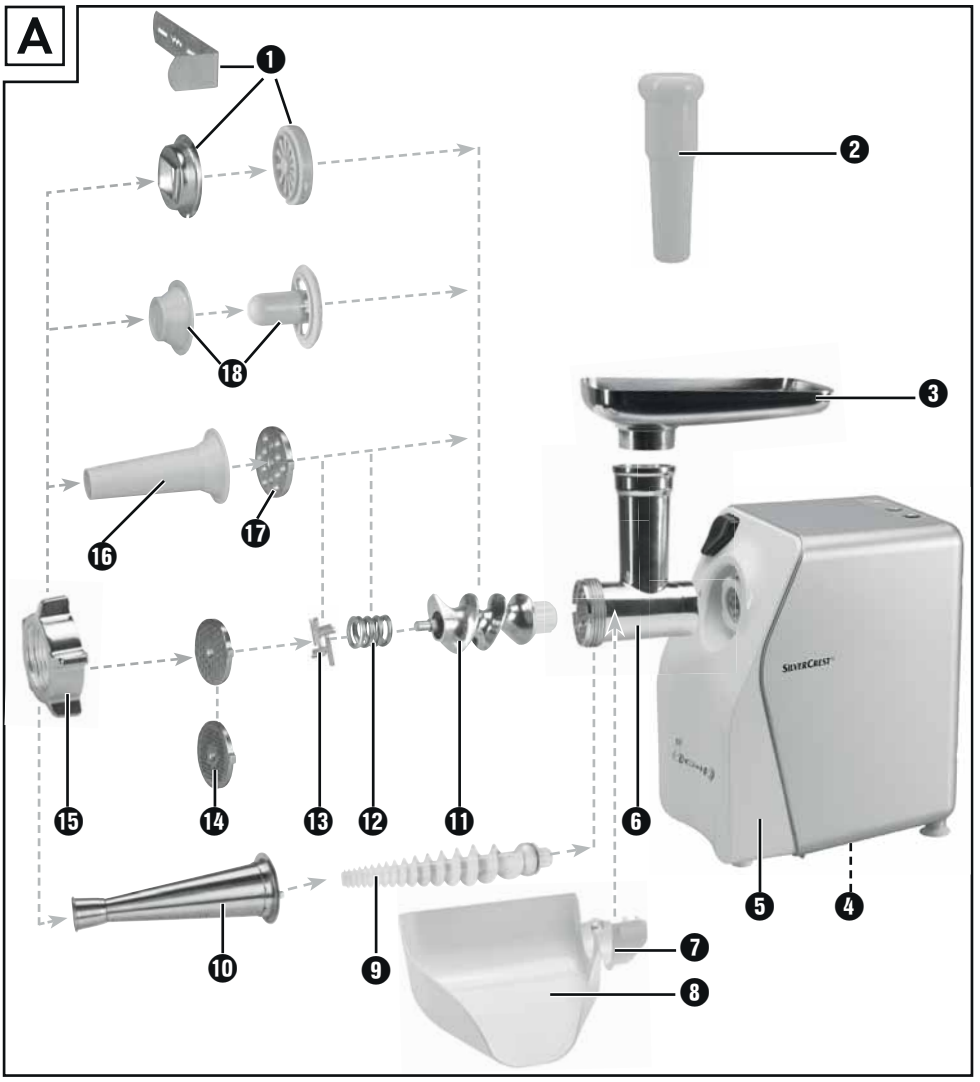
LV

Pirms lasišanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	23
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	47
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	69
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	93
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	117



Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Ansvarsbegränsning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll/Beskrivning av delar	3
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	4
Montering/Demontering	6
Montera köttkvarnen	6
Montera korvstopparen	7
Montera rulltillsatsen	8
Montera kakspritsen	8
Montera passertillsatsen	9
Användning	10
Använda produkten	11
Mala kött	11
Göra korv	12
Arbeta med rulltillsatsen	12
Göra spritskakor	13
Passera tomater	13
Åtgärda fel	14
Rengöring	14
Rengöra motorblocket	15
Rengöra tillbehör	15
Förvaring	16
Kassering	17
Garanti från Kompernass Handels GmbH	18
Service	19
Importör	19
Recept	20
Kebberullar	20
Kötttrullar	21
Färsk bratwurst	22
Spritskakor	22

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till en annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar för anslutning och användning motsvarar senaste standard när dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till våra tidigare erfarenheter och kunskap.

Det går inte att ställa några krav på ersättning som baseras på information, bilder eller beskrivningar i denna bruksanvisning.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppkommer till följd av att anvisningarna inte följts, på grund av användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända har använts.

Föreskriven användning

Produkten är endast avsedd för privat bruk för att bearbeta livsmedel i de mängder som förekommer i hemmet:

- Mala färskt kött
- Stoppa korv i naturligt eller konstgjort korvskinn
- Göra spritskakor
- Passera tomater.

Produkten ska inte användas för att bearbeta frusna eller hårda livsmedel som t ex ben eller nötter och den är inte avsedd för industriellt eller yrkesmässigt bruk.

Leveransens innehåll/Beskrivning av delar

Bild A:

- ① Kaksprits med mönsterremsa
- ② Påmatare
- ③ Skål
- ④ Kabelhållare
- ⑤ Motorblock
- ⑥ Köttkvarnstillats av metall
- ⑦ Låsskruv
- ⑧ Tomatutlopp
- ⑨ Plastskruv
- ⑩ Passersil
- ⑪ Transportskruv
- ⑫ Fjäder
- ⑬ Krysskniv
- ⑭ Grov och fin hålskiva
- ⑮ Låsring
- ⑯ Korvstoppare
- ⑰ Korvplatta
- ⑱ Rullfillsats


Bild B:

- ⑲ Låsknapp

Bild C:

- ⑳ Knapp I (På)
- ㉑ Knapp O (Av)
- ㉒ Knapp < (Backa)

Tekniska data


Spänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	250 - 350 W
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

Kontinuerlig drifttid

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

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

VARNING!

- ▶ Använd aldrig produkten på andra sätt än de som beskrivs här. Det finns stor risk för olyckor om produktens säkerhetsanordningar sätts ur funktion för att produkten används på fel sätt!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Fatta aldrig tag i produktens öppningar. För aldrig in någonting i öppningarna - förutom den påmatare som ska användas till respektive tillbehör och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för olyckor!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du arbetat färdigt eller tar en paus för att undvika att produkten går igång av misstag.
- ▶ Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.
- ▶ Använd inte produkten när den är tom. Då kan den bli totalt förstörd.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig: Krysskniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.

Montering/Demontering

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Alla metalltillbehör har försetts med en tunn oljehinna som skyddar mot korrosion. Därför måste du innan första användningstillfället rengöra alla delar noggrant enligt den detaljerade beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel. Gnid sedan in alla metalleder med lite matolja.

OBSERVERA

- ▶ Ta bort skyddsfolien från knappfältet innan du börjar använda produkten.

Montera köttkvarnen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljd den ska monteras.

- 1) Sätt in transportskruven **11** i köttkvarnstillsatsen **6**.
- 2) Sätt fjädern **12** på transportskruven **11**.
- 3) Sätt sedan in krysskniven **13** så att sidan med knivarna vänds bort från fjädern **12**. Försäkra dig om att kryssknivens **13** kantiga inskärning ligger som den ska på den kantiga axeln.



⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Krysskniven **13** är mycket vass! Risk för personskador!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Produkten skadas om krysskniven **13** sätts in på fel sätt!

- 4) Välj en hålskiva **14**.

- 5) Placera hålskivan **14** i köttkvarnstillsatsen **6** så att låsningarna på skivan **14** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** för hand.
- 7) Den färdigmonterade köttkvarnstillsatsen **6** kopplas ihop med motorblocket **5** med ett bajonettlås:
 - Stick in köttkvarnstillsatsen **6** i motorblocket **5** så att pilen på köttkvarnstillsatsen **6** hamnar vid symbolen **1** på motorblocket **5**.
Låsknappen **19** trycks in (bild B).
 - Tryck försiktigt in köttkvarnstillsatsen **6** och vrid samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen **6** till läget i mitten (bild B) så att pilen på påfyllningsröret pekar mot symbolen **1**. När köttkvarnstillsatsen **6** fastnar trycks låsknappen **19** ut.
 - Avsluta med att sätta skålen **3** på påfyllningsröret.
 - Tryck på låsknappen **19** och vrid påfyllningsröret åt höger för att ta av tillsatsen igen (bild B) **1**. Sedan kan du dra loss köttkvarnstillsatsen **6**.

Montera korvstopparen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljd den ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som sitter på eller i köttkvarnstillsatsen **6** och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportskruven **11**, fjädern **12** och krysskniven **13** i köttkvarnstillsatsen **6** igen.
- 5) Lägg koryvplattan **17** så att låsningarna på plattan **17** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) Sätt sedan korvstopparen **16** framför koryvplattan **17**.
- 7) Skruva fast låsringen **15** för hand.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera rulltillsatsen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljden den monteras.

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen **6**.

OBSERVERA

► När man använder rulltillsatsen **18** behövs varken krysskniven **13** med fjädern **12**, en hålskiva eller koryplattan **14/17**!
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Lägg rulltillsatsens **18** två plasthalvor så att låsningarna på rulltillsatsens **18** undre ring hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 5) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera kakspritsen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljden den monteras.

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen **6**.

OBSERVERA

► När man använder kakspritsen **1** behövs varken krysskniven **13** med fjädern **12**, en hålskiva eller koryplattan **14/17**!
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Dra loss mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in kakspritsens **1** plastskiva och därefter metallskivan i köttkvarnstillsatsen **6** (se uppfällbar sida). Lägg kakspritsen **1** så att låsningarna på kakspritsen **1** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** för hand.

- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan ① framtill på kakspritsen ①. Kontrollera att mönsterremsans ① handtag pekar bort från köttkvarnen. Annars blir det inget mönster där.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen ⑥ så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 9) För att ta av kakspritsen måste du först dra loss mönsterremsan ① innan låsringen ⑮ skruvas loss och kakspritsen ① kan tas av igen.

Montera passertillsatsen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljd den ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen ⑥ så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen ⑥.

OBSERVERA

► När passertillsatsen används behövs inte transportskruven ⑪ och krysskniven ⑬ med fjäder ⑫! Ta ut alla delar som finns kvar i köttkvarnstillsatsen ⑥.

- 3) För in plastskruven ⑨ i köttkvarnstillsatsen ⑥.
- 4) För passersilen ⑩ över plastskruven ⑨ så att låsningarna på passersilen ⑩ hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen ⑥. Då ska hålen i passersilen ⑩ vändas nedåt.
- 5) När alla delar monterats rätt drar du låsringen ⑮ över passersilen ⑩ och skruvar åt den för hand.
- 6) Montera köttkvarnstillsatsen ⑥ så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 7) Öppna låsskruven ⑦ till tomatutloppet ⑧.
- 8) Placera tomatutloppet ⑧ under passertillsatsen genom att sticka in passersilens ⑩ spets genom det lilla hålet i tomatutloppet ⑧.



- 9) Dra åt låsskraven **7** så att den griper tag om köttkvarnstillsatsen **6**.
- 10) Fixera låsskraven **7** genom att fälla den lilla låsningen över låsskraven **7**.

Användning

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Öppna aldrig motorblockets **5** hölje – det finns inga kontrollelement inuti produkten. Om höljet öppnas upphör garantin att gälla. Om höljet är öppet finns risk för livsfarliga elchocker.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!




- ▶ Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ca 30 minuter så att den inte överhettas.
- ▶ Tryck aldrig på någon av knapparna **1** **20** eller **22** för att ändra riktning förrän motorn står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

Använda produkten


När du monterat de tillbehör du vill ha:

- 1) Ställ produkten så att den står fullständigt stabilt och absolut inte kan falla i golvet (t ex på grund av vibrationer eller för att någon fastnar i strömkabeln och drar omkull den) och ställ den inte i närheten av öppna, vattenfyllda kärl. Vibrationer är oundvikliga när produkten används.

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Ta aldrig i produkten om den är ansluten eller i värsta fall är igång om den fallit i golvet eller i vatten - eller vid liknande nödsituationer! Dra genast ut kontakten ur uttaget i farliga situationer! Annars finns stor risk för personskador och dödsolyckor!
- 2) Lägg de livsmedel som ska bearbetas i skålen  och sätt ett uppsamlingskärl under utloppet.
 - 3) Tryck först på 0-knappen  för att försäkra dig om att produkten fortfarande är avstängd (bild C). Annars kan den råka starta av misstag om kontakten sitter i uttaget.
 - 4) Sätt kontakten i ett eluttag.
 - 5) Tryck på I-knappen  för att koppla på produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd inget annat än den runda påmataren  för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret - aldrig fingrar, gafflar, skedskافت eller liknande föremål. Det finns stor risk för personskador och ev. skador på produkten.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Tryck aldrig så hårt att motorn saktar in så att det hörs. Annars kan produkten överbelastas och skadas.

Mala kött

- 1) Använd lagom stora köttbitar som utan vidare går ned i påfyllningsröret. Skär köttet i mindre bitar om det behövs. Se till så att det inte finns några ben eller senor i köttet.

VARNING!

- ▶ I köttfärs bildas mycket lätt bakterier. Var därför extra noga med hygien när du maler kött. Annars kan den som äter köttfärsen bli sjuk.
- 2) När du läst all information om hur man mal kött kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra korv

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du gör korv av det.
- 2) Tillsätt finhackad lök, kryddor och övriga ingredienser efter eget recept i korvsmeten och knåda ihop den ordentligt. Låt korvsmeten stå i kylskåpet en halvtimme innan du fortsätter.
- 3) Kräng korvskinnet (naturligt eller konstgjort korvskinn) över korvstopparen **16** och knyt ihop den andra änden. För varje kg korvsmet kan du beräkna cirka 1,60 m korvskinn.

TIPS

Blötlägg naturtarmar cirka 3 timmar i förväg i ljummet vatten och vrid ur dem innan du kränger dem över korvstopparen. Då blir naturtarmarna åter elastiska. Du kan köpa naturtarm i köttaffärer i närheten av slakterier eller i din lokala charkuterihandel.

- 4) Korvsmeten pressas sedan genom korvstopparen **16** och in i korvskinnet. När korven har önskad längd ska du stänga av produkten, trycka ihop korven i änden och vrida den några gånger runt längdaxeln.

TIPS

Korv tänjs ut vid tillagning och infrysning. Därför ska du inte fylla korvarna med för mycket smet, då kan de spricka.

- 5) När du läst all information om hur man gör korv kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Arbeta med rulltillsatsen

Med rulltillsatsen **18** kan du forma ihåliga rullar av malet kött eller malda grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillsatsen **18**.
- 2) När du läst all information om hur man gör kebberrullar kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra spritskakor

När du har förberett en deg efter eget recept och monterat kakspritsen **1**:

- 1) Lägg bakplåtspapper på en liten bakplåt och placera den under öppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in degen i köttkvarnstillsatsen **6** i jämn takt – med hjälp av transportskruven **11** pressas den sedan genom det valda motivet på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degen har önskad längd ska du stanna produkten och bryta av degen vid öppningen. Placera kakorna på bakplåten.
- 4) När du läst all information om hur man gör spritskakor kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Passera tomater

- 1) Ställ en skål under tomatutloppet **8**.
- 2) Ställ en skål framtill under passersilen **10**.
- 3) Skär tomaterna i fyra delar och för långsamt in dem i jämn takt i köttkvarnstillsatsen **6**.
Plastskruven **9** pressar tomaterna genom passertillsatsen, de passerade tomaterna hamnar i tomatutloppet **8**. Tomatskalen kommer ut framtill ur passersilen **10**.

OBSERVERA

Om det tränger ut tomatosaft ur passertillsatsens skruvkopplingar kan det bero på följande:

- Du arbetar för snabbt.
- Du trycker in tomatbitarna för hårt.
- Tomatbitarna är för stora.

► I så fall ska du jobba långsammare, inte trycka så hårt och skära upp tomaterna i mindre bitar.

- 4) När du läst all information om hur man passerar tomater kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Åtgärda fel

Om drivningen blockeras för att livsmedel fastnat:

- Tryck på 0-knappen **21** för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen **22** intryckt. Drivningen går nu baklänges. Då flyttas det som fastnat bakåt så att drivningen fungerar igen.
- Släpp <-knappen **22** när stoppet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen **20** för att koppla på produkten.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring om det inte gick att få bort stoppet.

Om motorn plötsligt stannar kan det bero på att överbelastnings säkringen har aktiverats. Den ska skydda motorn.

- Stäng av produkten och låt den stå och svalna i ca 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om det inte hjälper ska du vänta i ytterligare 15 minuter.
- Om produkten inte fungerar ändå tyder det på att den är defekt. Vänd dig i så fall till vår kundtjänst.

Om du upptäcker skador på kabeln eller tillbehören:

- Stäng omedelbart av produkten med 0-knappen **21**!
- Om det inte är riskfritt att trycka på knappen drar du ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera produkten innan du använder den igen.

Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Dra ut kontakten innan du rengör produkten. Då kan produkten inte gå igång av misstag och orsaka olyckor och elchocker.

Rengöra motorblocket

- Torka av utsidan och kabeln med en något fuktig disktrasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan för att få bort envis smuts. Torka sedan bort ev. rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa. Torka av produkten ordentligt innan du använder den igen.



RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Doppa aldrig ned motorblocket **5** i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om fukt som trängt in hamnar på elektriska ledare.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga rengöringsmedel, slipande medel eller lösningsmedel. Då kan produkten skadas och rester av medlet kan hamna i maten.


Rengöra tillbehör

- Rengör tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel...
 - i hett vatten och ett diskmedel som lämpar sig för livsmedelstillbehör.

OBSERVERA

- ▶ Vi rekommenderar en flaskborste för att rengöra passersilen **10**. Då går det lättare att göra rent i de små hålen.

OBSERVERA

- ▶  Kaksprietsens **1** plastdel, påmataren **2**, korvstopparen **16** och rulltillsatsen **18** kan diskas i maskin.
- ▶ Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till så att de inte kläms fast. Annars kan plasten deformeras!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Krysskniven **15** är mycket vass! Risk för personskador!

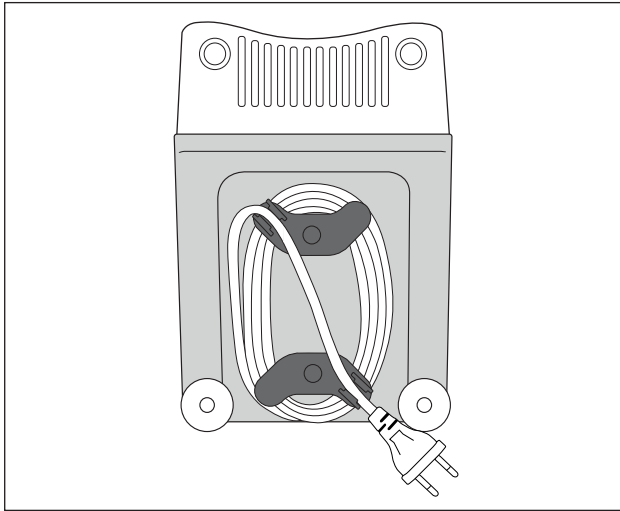
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

OBSERVERA

- ▶ Gnid alltid in metalldelarna med matolja igen efter varje rengöring! Annars kan metalldelarna missfärgas!

Förvaring

- Linda upp kabeln medsols på kabelhållaren ④ under produkten och fixera den så som visas på bilden nedanför. Då skyddas den från skador:



- Förvara produkten på ett torrt ställe.
- Gnid in alla metalltillbehör med lite matolja när de torkat - om du inte ska använda dem direkt igen. Då skyddas de från korrosion.
- Förvara produkten oåtkomligt för barn och personer som behöver tillsyn. De kanske inte alltid förstår att elektriska apparater kan vara farliga.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Förpackningen skyddar produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1-7: Plast

20-22: Papper och kartong

80-98: Komposit (sammansatta material)

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 352828_2010.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 352828_2010

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Kebberullar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g magert nöt- eller lammkött

2 lökar

10 g mjöl

25 g grovhackade pinjenötter

1/2 tsk vardera av rökt paprikapulver, kanel, spiskummin, malen kummin, malda nejlikor, malen muskot

Salt och peppar

Ingredienser till skalet:

500 g vetebulgur (blötlagd)

500 g magert nöt- eller lammkött

1 lök

1 nypa peppar, 1 nypa chili

Köttfyllning

Förbered först köttfyllningen så att den hinner svalna medan du gör skalet.

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **13**). Blanda noga ihop kött, mjöl, pinjenötter och kryddor.

Hacka och bryn löken. Blanda köttsmeten med löken. Låt massan bli genomstekt och låt den sedan stå och svalna.

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**) och blanda sedan med bulgur, finhackad lök och kryddor. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **14** mot rulltillbehöret **15** (se kapitel Montera rulltillbehör) och forma ca 7 cm långa, ihåliga rullar.

Tillagning:

Fyll skalet med köttsmet så snart de är klara och tryck ihop ändarna så att det bildas små knyten. Friterar kebberrullarna i 190° C varm olja ca 3 minuter.

Kebberullarna ska bli gyllenbruna.

Köttbullar

Ingredienser till köttskalet:

450 g magert lamm-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk rökt paprikapulver

1 tsk muskot

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllning:

700 g lammkött

1,5 msk olivolja

1,5 msk finhackad lök

1/2 tsk rökt paprikapulver

1/2 tsk salt

1,5 msk mjöl

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**) och blanda sedan med övriga ingredienser. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **14** mot rulltillsatsen **13** (se kapitel Montera rulltillsatsen).

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

Fyllning

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**). Bryn löken och blanda ihop den med kött och övriga ingredienser. Fyll rullarna och bryn dem.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

Färsk bratwurst

Ingredienser:

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

Låt nötkött, fläskkött och bogfläsk gå genom köttkvarnen två gånger.

Tillsätt kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

Låt korvsmeten stå i kylskåpet i ca 30 minuter. Stoppa korvarna enligt anvisningen (se kapitel Göra korv) och vrid av dem när de är ca 25 cm långa.

Stek de färdiga korvarna så att de blir riktigt genomstekta och ät upp dem samma dag.

Spritskakor

Ingredienser:

- 500 g smör
- 500 g socker
- 2 - 3 kuvert vaniljsocker (14 - 21 g)
- 1 kuvert vaniljpudding
- 1/4 tesked salt
- 1 ägg
- 4 äggulor
- 800 g vetemjöl (typ 405)
- 2 teskedar bakpulver
- 200 g mald mandel (skållade och skalade)
- rivet skal av en halv citron

Rör smöret pösigt. Tillsätt de övriga ingredienserna lite i sänder och knåda ihop degen ordentligt. Låt den färdiga degen stå ca 12 timmar (t ex över natten) i kylskåpet. Kör sedan degen genom köttkvarnens kaksprits ❶. Lägg bakplåtspapper på en bakplåt och placera kakorna på plåten. Förvärm ugnen till 180°C och grädda kakorna gyllengula i ca 10-15 minuter.

Spis treści

Wprowadzenie	24
Prawo autorskie	24
Ograniczenie od odpowiedzialności	24
Użycie zgodne z przeznaczeniem	24
Zakres dostawy / Opis części	25
Dane techniczne	26
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	26
Składanie / Rozkładanie maszyny	29
Składanie maszyny	29
Zakładanie nasadki do kielbas	30
Zakładanie nasadki do pasztecików	31
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	31
Montaż nasadki do przecierania	32
Obsługa	33
Obsługa urządzenia	34
Przerabianie mięsa	34
Przerabianie kielbas	35
Zastosowanie nasadki do pasztecików	35
Wyrób ciastek kruchych	36
Przecieranie pomidorów	36
Postępowanie w przypadku usterki	37
Czyszczenie	37
Czyszczenie bloku silnika	38
Czyszczenie akcesoriów	38
Przechowywanie	39
Utylizacja	40
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	41
Serwis	42
Importer	42
Przepisy	43
Kebbe	43
Krokiety mięsne	44
Świeża kielbaska grillowa	45
Ciastka kruche	45

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkiego rodzaju rozpowszechnianie, wgl. przedruk, odtwarzanie ilustracji, także w zmienionej postaci, dozwolone wyłącznie za zgodą producenta.

Ograniczenie od odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane i wskazówki montażu, podłączania i obsługi, są zgodne z ostatnim stanem przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i orientację według najnowszej wiedzy.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ❶ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ❷ popychacz
- ❸ szalka zasypowa
- ❹ nawijaka kabla
- ❺ blok silnika
- ❻ metalowa nasadka
- ❼ opaska zamykająca
- ❽ wylot pomidorów
- ❾ plastikowy ślimak
- ❿ sitko do przecierania
- ⓫ podajnik ślimakowy
- ⓬ sprężyna
- ⓭ nóż krzyżowy
- ⓮ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ⓯ zakrętka
- ⓰ nasadka do kielbas
- ⓱ nóż tarczowy do kielbas
- ⓲ nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- ❸ Przcisk blokady

Ilustracja C:

- ❹ Przcisk „I” (Włączanie)
- ❺ Przcisk „O” (Wyłączanie)
- ❻ Przcisk „<” (Wstecz)

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	250 - 350 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Czas pracy	15 minut

Czas pracy

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyczki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.



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

OSTRZEŻENIE!

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

**⚠ OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

⚠ OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Składanie / Rozkładanie maszynki

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Składanie maszynki

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Włóż ślimak **11** do nasadki **6**.
- 2) Włóż sprężynę **12** do ślimaka **11**.
- 3) Następnie nóż krzyżowy **13** załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny **12**. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **13** było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.






⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy **13** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża **13** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- 4) Wybierz właściwą tarczę otworami **14**.

- 5) Wybrany nóż tarczowy **14** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **14** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.
- 7) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę **6** do bloku silnika **5** tak, by strzałka w nasadce **6** znajdowała się przy symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokujący **19** zostaje wciśnięty do środka (Rys. B).
 - Lekko wciśnij nasadkę maszynyki **6** obracając przy tym za lejek w nasadce **6** w położenie środkowe (Rys. B) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu . Gdy nasadka maszynyki **6** zatrzaśnie się, przycisk blokujący **19** odskakuje.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **19** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynyki **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce **6** i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy **11**, sprężynę **12** i nóż krzyżowy **13** umieść ponownie w metalowej nasadce **6**.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas **17** załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas **17** weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas **16** przed nożem tarczowym do kielbas **17**.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający **15**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **18** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **18** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **18** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **15**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszynyki **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.

- 7) Załóż szablon **1** ponownie z przodu na nasadkę do ciasteczek **1**. Uchwyt na szablonie **1** musi być skierowany od urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- 8) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 9) W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw pasek z wzorami ciastek kruchych **1**, a następnie odkręć pierścień zamykający **15** i wyciągnij nasadkę **1**.

Montaż nasadki do przecierania

Otwórz rozkładaną stronę - znajdziesz tam kolejność montażu przedstawioną w formie obrazkowej.

- 1) Zdejmij metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa, w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do przecierania pomidorów nie jest potrzebny ani podajnik ślimakowy **11**, ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**! Wyjmij wszystko z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Wsuń plastikowy ślimak **9** w metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.
- 4) Wsuń sitko do przecierania **10** w taki sposób na plastikowy ślimak **9**, aby mocowania w sitku do przecierania **10** znalazły się w wycięciach metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa. Otwory w sitku do przecierania **10** są skierowane przy tym do dołu.
- 5) Gdy wszystko zostanie prawidłowo zamontowane, załóż zakrętkę **15** na sitko do przecierania **10** i dokręć ją ręką.
- 6) Zamontuj metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 7) Otwórz opaskę zamykającą **7** na wylocie pomidorów **8**.
- 8) Umieść wylot pomidorów **8** pod nasadką do przecierania, wkładając końcówkę sitka do przecierania **10** przez mały otwór w wylocie pomidorów **8**:



- 9) Opaskę zamykającą 7 zamknij w taki sposób, aby obejmowała ona metalową nasadkę 6 maszyny do mielenia mięsa.
- 10) Zamocuj opaskę zamykającą 7 składając mały element mocujący na opaskę zamykającą 7.

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!




- ▶ Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.
- ▶ Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku „I” 20 ani „<” 22 przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

Obsługa urządzenia


Po zamontowaniu pożądanych nasadek:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

OSTRZEŻENIE!

- ▶ mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ściśle przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.

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

Przerabianie kiełbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kiełbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kiełbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Naciągnij osłonkę do kiełbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kiełbas **16** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

PORADA

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

- 4) Nadzienie kiełbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kiełbas **16**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kiełbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

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

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **18** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napętnić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **18** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Wyrób ciastek kruchych

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

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

Przecieranie pomidorów

- 1) Ustaw naczynie pod wylotem pomidorów ❸.
- 2) Ustaw naczynie z przodu pod sitkiem do przecierania ❶.
- 3) Pokrój pomidory na ćwiartki i wkładaj je powoli oraz równomiernie w metalową nasadkę ❸ maszyny do mielenia mięsa. Plastikowy ślimak ❶ przeciska pomidory przez nasadkę do przecierania, przetarte pomidory spadają do wylotu pomidorów ❸. Skórka pomidora wychodzi z sitka do przecierania ❶ z przodu.

WSKAZÓWKA

Gdyby doszło do wydostawania się soku pomidorowego z połączeń śrubowych nasadki do przecierania pomidorów, może to mieć następujące przyczyny:

- Pracujesz za szybko.
 - Wciskasz kawałki pomidorów do urządzenia ze zbyt dużą siłą.
 - Kawałki pomidorów są zbyt duże.
- Zmniejsz w takim przypadku tempo pracy, wciskaj kawałki pomidora lekko do urządzenia oraz pokrój pomidory na mniejsze kawałki.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących „Przecierania pomidorów”, możesz korzystać z urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Postępowanie w przypadku usterki

Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetworzonego produktu:

- Naciśnij przycisk „0” ④, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „<” ②. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetworzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk „<” ②.
- Naciśnij przycisk „I” ④, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

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

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

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

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk „0” ④!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

Czyszczenie bloku silnika

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Bloku silnika 5 nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Może to spowodować śmiertelny wypadek wskutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli wilgoć dostanie się do elementów przewodzących prąd elektryczny.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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


Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić, ...
 - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do czyszczenia sitka do przecierania 10 zalecamy używanie szczotki do czyszczenia butelek. Pozwala to na łatwe czyszczenie małych otworów.

WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek 1, popychacz 2, nasadka do kielbas 16 oraz nasadka do pasztecików 18 są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że nie mogą się zaklinować. W przeciwnym razie plastikowe części mogą się odkształcić!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy 15 jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

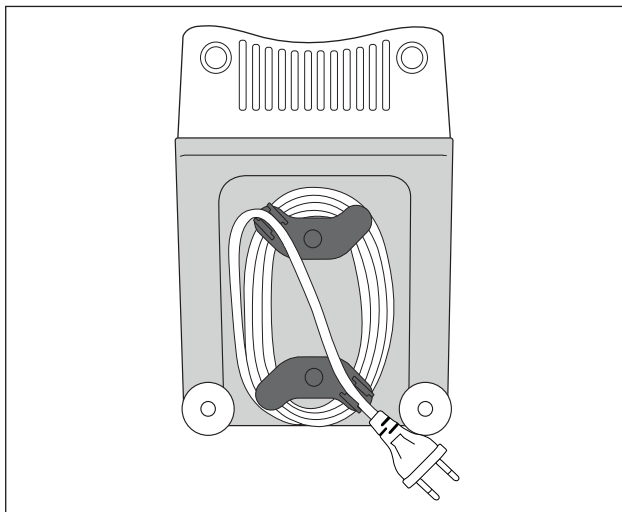
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

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



- Urządzenie 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.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.

Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) o następującym znaczeniu:

1-7: tworzywa sztuczne

20-22: papier i tektura

80-98: kompozyty

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwróconą jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 352828_2010.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 352828_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

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

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

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

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka **14**). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka **14**) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko **14** wymienić na nasadkę do kebbe **16** (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

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

Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

700 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 14) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka 14 założyć nasadkę do pasztecików 18 (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do pasztecików 18 przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (zuerst mit der mittleren und dann mit der feinen Lochscheibe 14).

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

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

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

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

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

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

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

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

Turiny

Ižanga	48
Autorių teisė	48
Atsakomybės apribojimas	48
Naudojimas pagal paskirtį	48
Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas	49
Techniniai duomenys	50
Saugos nurodymai	50
Surinkimas / išrinkimas	52
Mėsmaalės surinkimas	52
Dešrų kimšimo antgalio surinkimas	53
Suktinukų antgalio surinkimas	54
Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas	54
Trynimo antgalio surinkimas	55
Valdymas	56
Prietaiso valdymas	57
Mėsos apdorojimas	57
Dešrų gaminimas	58
Suktinukų antgalio naudojimas	58
Minkštos tešlos sausainių gaminimas	59
Pomidorų trynimas	59
Sutrikus veikimui	60
Valymas	60
Variklio bloko valymas	61
Priedų valymas	61
Laikymas	61
Utilizavimas	63
Kompernaß Handels GmbH garantija	64
Priežiūra	65
Importuotojas	65
Receptai	66
Suktinukai	66
Mėsos ritinėliai	67
Šviežios kepamosios dešrelės	68
Minkštos tešlos sausainiai	68

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teisės ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant naujausia techninė informacija, duomenys ir prietaiso prijungimo bei naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi ir žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas nepriima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, padarant neleistinių keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis buitinio naudojimo prietaisas skirtas tik namuose įprastam maisto produktų kiekiui apdoroti:

- mėsmalė,
- dešroms natūraliame ir sintetiniame apvalkale gaminti,
- minkštos tešlos sausainiams formuoti,
- pomidorams trinti.

Prietaisu negalima apdoroti šaldytų ar kitų kietų maisto produktų, pvz., kaulų ar riešutų, prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms.

Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas

A paveikslėlis:

- 1 minkštos tešlos sausainių antgalis su plokštele raštams formuoti
- 2 stūmiklis
- 3 produktų padėklas
- 4 laido ritė
- 5 variklio blokas
- 6 metalinis malimo vamzdis
- 7 tvirtinimo apkaba
- 8 pomidorų tyrės ištekėjimo antgalis
- 9 plastikinis sraigtas
- 10 trynimo sietelis
- 11 tiekiamasis sraigtas
- 12 spyruoklė
- 13 kryžminis peilis
- 14 stambus ir smulkus malimo sietelis
- 15 suveržimo žiedas
- 16 dešrų kimšimo antgalis
- 17 dešrų sietelis
- 18 suktinukų („Kubbe“) antgalis



B paveikslėlis:

- 19 fiksavimo mygtukas

C paveikslėlis:

- 20 mygtukas I (ij.)
- 21 mygtukas O (išj.)
- 22 mygtukas < (atbulinė eiga)

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Galia	250–350 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
TV laikas	15 minučių

TV laikas

TV (trumpalaikio veikimo) laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytam TV laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pažeistas. Laikykite laidą atokiai nuo karščio šaltinių ir nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus maitinimo laidus arba tinklo kištukus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.



Variklio bloko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso kitiems nei čia aprašytiems tikslams. Prietaisas kelia didelį pavojų, kai netinkamai naudojant prietaisą nustoja veikti jo apsaugos įtaisai!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nekiškite rankų į prietaiso angas. Į angas niekada nekiškite jokių daiktų, išskyrus su antgaliu naudojamą stūmiklį ir apdorojamus maisto produktus. Antraip prietaisas gali kelti didelį pavojų!
- ▶ Prieš įdėdami ar išimdami antgalių dalis, visada pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo parengto naudoti prietaiso. Baigę naudoti prietaisą arba norėdami padaryti pertrauką, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitos dalys gali būti nepakankamai saugios.
- ▶ Niekada neįjunkite tuščio prietaiso. Tai gali nepataisomai sugadinti prietaisą.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje.
- ▶ Atsargiai: kryžminis peilis labai aštrus! Naudodami ar valydami prietaisą visuomet būkite atsargūs.
- ▶ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliecate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

Surinkimas / išrinkimas

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Visi priedai yra padengti nuo korozijos saugančiu plonu alyvos sluoksniu. Todėl prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, visas dalis kruopščiai nuvalykite, kaip išsamiai aprašyta skyriuje „Valymas“. Paskui visas metalines dalis įtrinkite trupučiu valgomojo aliejaus.

NURODYMAS

- ▶ Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą nuimkite apsauginę plėvelę nuo mygtukų laukelio.

Mėsmaalės surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Tiekiamąjį sraigatą **11** įkiškite į malimo vamzdį **6**.
- 2) Spyruoklę **12** užmaukite ant tiekiamojo sraigto **11**.
- 3) Paskui kryžminį peilį **13** įdėkite taip, kad jo pusė su peiliais būtų priešingoje pusėje nei spyruoklė **12**. Įsitikinkite, kad kryžminio peilio **13** kampuotoji anga ir kampuotoji ašis tiksliai sutampa.



⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Kryžminis peilis **13** labai aštrus! Pavojus susižaloti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Kryžminį peilį **13** įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!
- 4) Pasirinkite norimą malimo sietelį **14**.

- 5) Pasirinktą malimo sietelį **14** į malimo vamzdį **6** įdėkite taip, kad malimo sietelio **14** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 7) Visiškai surinktas malimo vamzdis **6** su variklio bloku **5** sujungiamas kaištine jungtimi:
 - Malimo vamzdį **6** į variklio bloką **5** įkiškite taip, kad rodyklė ant malimo vamzdžio **6** būtų ties simboliu **U** ant variklio bloko **5**. Fiksavimo mygtukas **19** įsispaudžia savaime (B paveikslėlis).
 - Malimo vamzdį **6** lengvai spauskite į priekį ir suėmę pildymo vamzdį ant malimo vamzdžio **6** atsukite jį ties viduriu (B paveikslėlis), kad rodyklė ant pildymo vamzdžio būtų nukreipta į simbolį **U**. Kai malimo vamzdis **6** užsifiksuoja, fiksavimo mygtukas **19** savaime iššoka.
 - Galiausiai ant pildymo vamzdžio viršaus uždėkite produktų padėklą **3**.
 - Norėdami nuimti, paspauskite fiksavimo mygtuką **19** ir pildymo vamzdį vėl pasukite į dešinę (B paveikslėlis) **U**. Tada malimo vamzdį **6** galėsite ištraukti.

Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Išrinkite visas ant malimo vamzdžio **6** bei jame sumontuotas dalis ir jas išplaukite.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Tiekiamąjį sraigą **11**, spyruoklę **12** ir kryžminį peilį **13** vėl įdėkite į malimo vamzdį **6**.
- 5) Dešrų sietelį **17** įdėkite taip, kad dešrų sietelio **17** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Tada prieš dešrų sietelį **16** uždėkite dešrų kimšimo antgalį **17**.
- 7) Ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

Suktinukų antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Nuimkite visus uždėtus antgalius ir išplaukite malimo vamzdį **6**.

NURODYMAS

► Naudojant sukutinukų („Kubbe“) antgalį **16**, kryžminio peilio **18** su spyruokle **12** ir malimo ar dešrų sietelio **14/17** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Abi plastikines sukutinukų antgalio **16** dalis įdėkite taip, kad fiksuojamosios dalys sukutinukų antgalio **18** apatiniame žiede būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 5) Viską teisingai sudėję, ranka vėl tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Nuimkite visus uždėtus antgalius ir išplaukite malimo vamzdį **6**.

NURODYMAS

► Naudojant minkštos tešlos sausainių antgalį **1**, kryžminio peilio **18** su spyruokle **12** ir malimo ar dešrų sietelio **14/17** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Ištraukite plokštelę raštams formuoti **1** iš minkštos tešlos sausainių antgalio **1** priekio.
- 5) Į malimo vamzdį **6** pirmiausia įdėkite plastikinį, o paskui metalinį minkštos tešlos sausainių antgalio **1** diską (žr. išskleidžiamąjį puslapį). Minkštos tešlos sausainių antgalį **1** įdėkite taip, kad minkštos tešlos sausainių antgalio **1** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.

- 7) Plokštelę raštams formuoti **1** vėl priekyje įkiškite į minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Įsitinkinkite, kad plokštelės raštams formuoti **1** rankenėlė nukreipta nuo prietaiso. Kitaip negalėsite pasirinkti rašto, esančio prie pat rankenėlės.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 9) Norėdami išrinkti, pirmiausia vėl turite ištraukti plokštelę raštams formuoti **1**, o tada galėsite atsukti suveržimo žiedą **15** ir išimti minkštos tešlos sausainių antgalį **1**.

Trynimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Nuimkite visus uždėtus antgalius ir išplaukite malimo vamzdį **6**.

NURODYMAS

► Naudojant trynimo antgalį, tiekiamojo sraigto **11** ir kryžminio peilio **13** bei spyruoklės **12** nereikia! Išimkite juos iš malimo vamzdžio **6**, jei įdėti.

- 3) Plastikinį sraigą **9** įkiškite į malimo vamzdį **6**.
- 4) Trynimo sietelį **10** ant plastikinio sraigto **9** užmaukite taip, kad trynimo sietelio **10** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose. Trynimo sietelio **10** skylutės turi būti apačioje.
- 5) Viską teisingai sudėję, ant trynimo sietelio **10** užmaukite suveržimo žiedą **15** ir ranka tvirtai jį prisukite.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 7) Atidarykite pomidorų tyrės ištekėjimo antgalio **8** tvirtinimo apkabą **7**.
- 8) Pomidorų tyrės ištekėjimo antgalį **8** po trynimo atgaliu uždėkite taip, kad trynimo sietelio **10** galiukas išlįstų pro mažą angą pomidorų tyrės ištekėjimo antgalyje **8**:



- 9) Uždarykite tvirtinimo apkabą 7, apimdami ją malimo vamzdį 6.
- 10) Užfiksukite tvirtinimo apkabą 7, mažą fikساتorių užlenkdami ant tvirtinimo apkabos 7.

Valdymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Niekada neatidarinkite variklio bloko 5 korpuso – jame nėra jokių valdymo įtaisų. Atidarius korpusą, garantija nebebus taikoma. Atidarius korpusą gyvybei kyla elektros smūgio pavojus.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!




- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15 minučių. Paskui prietaisą maždaug 30 min. išjunkite, kad prietaisas neperkaistų.
- ▶ Norėdami pakeisti sukimosi kryptį, niekada nespauskite mygtukų „I“ 20 arba „<“ 22, kol prietaiso variklis visiškai nesustojo. Variklis gali sugesti.

Prietaiso valdymas


Surinkę norimus antgalius:

- 1) Prietaisą pastatykite taip, kad jis stovėtų visiškai stabiliai ir negalėtų nukristi nuo stalo arba atsidurti šalia atviro vandens (pvz., dėl vibracijų arba įsipainiojęs maitinimo laide). Veikiant prietaisui vibracija neišvengiama.

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Niekada nebandykite sugriebti prijungto arba netgi veikiančio prietaiso, jei jis nukrito, įkrito į vandenį ar kitais nenumatytais atvejais! Nenumatytu atveju nedelsiant ištraukite tinklo kištuką! Antraip gresia neišvengiamas pavojus susižaloti arba pavojus gyvybei!
- 2) Apdorojamus maisto produktus sudėkite į produktų padėklą , o apdorotų maisto produktų indą pastatykite priekyje po produktų išstūmimo angą.
 - 3) Pirmiausia paspauskite mygtuką „0“ , kad būtumėte tikri, jog prietaisas tikrai išjungtas. Antraip įkišus tinklo kištuką į elektros lizdą kyla pavojus, kad prietaisas atsitiktinai įsijungs.
 - 4) Tada įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
 - 5) Paspauskite mygtuką „I“ , ir įjunkite prietaisą.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Maisto produktus į pildymo vamzdį grūskite tik apvaliu stūmikliu  – niekada nedarykite to pirštais, šakutėmis, šaukštų kotais ar panašiais daiktais. Kyla didelis pavojus susižaloti ir sugadinti prietaisą.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Niekada negrūskite produktų taip stipriai, kad variklio veikimas girdimai sulėtėtų. Kai prietaiso apkrova per didelė, prietaisas gali sugesti.

Mėsos apdorojimas

- 1) Mėsos gabaliukai turi laisvai tilpti pildymo vamzdyje. Jei reikia, mėsą iš anksto supjaustykite. Įsitikinkite, kad mėsoje nėra kaulų ir sausgyslių.

ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Malta mėsa labai greitai užteršiama. Todėl apdorodami mėsą laikykitės higienos taisyklių. Antraip gali sutrikti sveikata.
- 2) Perskaitykite visus mėsai taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite smulkiai supjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal savo receptą ir masę gerai suminkykite. Prieš toliau apdorodami įdarą, įdėkite jį 30 minučių į šaldytuvą.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba sintetinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio **1B**, o kitame gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

PATARIMAS

Natūralų apvalkalą (žarną) prieš gamindami dešras apie 3 valandas pamirkykite drungname vandenyje ir prieš užmaudami išgręžkite. Taip natūrali žarna vėl taps elastinga. Natūralių žarnų galite įsigyti mėsininkų reikmenų parduotuvėse, prie skerdyklų arba iš savo mėsininko.

- 4) Dešros įdaras į dešros apvalkalą kemšamas dešrų kimšimo antgaliu **1B**. Kai dešra yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite, dešrą gale suspauskite ir porą kartų apsukite išilgai.

PATARIMAS

Verdant arba šaldant dešra pailgėja. Todėl dešros per daug nepripildykite, kad jį nesprogtų.

- 5) Perskaitykite visus dešroms taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Suktinukų antgalio naudojimas

Suktinukų antgaliu **1B** iš apdorojamų maisto produktų galite suformuoti tuščiaavidurius mėsos ar daržovių vamzdelius ir prikimšti juos norimo įdaro.

- 1) Prieš išspausdami mėsą pro sukcinukų antgalį **1B**, ją pirmiausia mėsmale du kartus sumalkite.
- 2) Perskaitykite visus sukcinukų antgaliui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Minkštos tešlos sausainių gaminimas

Paruošę sausainių tešlą pagal savo receptą ir sumontavę minkštos tešlos sausainių antgalį **1**:

- 1) Nedidelę kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi ir pastatykite prietaiso priekyje po produktų išstūmimo angą.
- 2) Tolygiai spauskite tešlą į malimo vamzdį **6** – tiekiamasis sraigtas **11** ją stumia pro minkštos tešlos sausainių antgalio **1** raštų plokštelės pasirinktą raštą.
- 3) Kai sausainis yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite ir nutraukite tešlą prie produktų išstūmimo angos. Padėkite sausainį ant kepimo skardos.
- 4) Perskaitytę visus minkštos tešlos sausainiams taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Pomidorų trynimasis

- 1) Vieną indą pastatykite po pomidorų tyrės ištekėjimo antgaliu **8**.
- 2) Vieną indą pastatykite priekyje po trynimo sieteliu **10**.
- 3) Pomidorus supjaustykite į keturias dalis ir lėtai bei tolygiai stumkite juos į malimo vamzdį **6**.
Plastikinis sraigtas **9** stumia pomidorus pro trynimo antgalį ir sutrinti pomidorai patenka į pomidorų tyrės ištekėjimo antgalį **8**. Pomodoro odėlė iškrenta priekyje iš trynimo sietelio **10**.





NURODYMAS

Pomidorų sultys trynimo antgalio prisukimo vietose gali tekėti dėl šių priežasčių:

- Jūs dirbate per greitai.
 - Jūs per stipriai stumiate pomidorų gabaliukus į prietaisą.
 - Pomidorų gabaliukai per dideli.
- Šiuo atveju sulėtinkite savo darbo tempą, nestipriai spauskite pomidorų gabaliukus į prietaisą ir pomidorus supjaustykite mažesniais gabaliukais.
- 4) Perskaitytę visus pomidorų trynimui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Sutrikus veikimui


Jei susikaupę maisto produktai užblokavo pavara:

- Paspauskite mygtuką „0“  ir sustabdykite mėsmalę.
- Mygtuką „<“  laikykite nuspaustą. Pavara ima sukintis priešinga kryptimi. Maisto produktai šiek tiek pastumiami atgal ir pavara vėl gali laisvai sukintis.
- Kai pavara laisvai sukasi, atleiskite mygtuką „<“ .
- Paspauskite mygtuką „I“  ir įjunkite mėsmalę.
- Jei atlikus šiuos veiksmus pavara nepradedą laisvai sukintis, išvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Jei variklis staiga sustojo, gali būti, kad suveikė prietaiso viduje įtaisytas perkrovos saugiklis. Jis apsaugo variklį.

- Prieš toliau naudodami prietaisą, jį išjunkite ir apie 30 minučių leiskite prietaisui atvėsti.
- Jei prietaisas vis dar neveikia, palaukite dar 15 minučių.
- Jei ir praėjus šiam laikui prietaisas neveikia, jis sugedo. Šiuo atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Jei pažeistas maitinimo laidas arba pastebite, kad pažeistos prietaiso dalys:

- Nedelsiant išjunkite prietaisą paspausdami mygtuką „0“ .
- Jei to negalima padaryti saugiai, ištraukite tinklo kištuką.
- Prieš vėl naudodami prietaisą pirmiausia paveskite klientų aptarnavimo tarnybai sutaisyti šiuos gedimus.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Tai padės išvengti nelaimingų atsitikimų pavojaus prietaisui netikėtai pradėjus veikti ar dėl elektros smūgio.

Variklio bloko valymas

- Visus išorinius paviršius ir maitinimo laidą valykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti. Prieš vėl naudodami prietaisą jį gerai nusausinkite.



ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Variklio bloko ⑤ niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Priešingu atveju įsiskverbus drėgmei sudrėkę elektros laidai gyvybei gali kelti elektros smūgio pavojų.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite valymo, šveitimo priemonių ar tirpiklių. Šios priemonės gali sugadinti prietaisą, o likučiai gali patekti ant maisto produktų.


Priedų valymas

- Prie maisto produktų galinčius liestis priedus plaukite...
 - karštu vandeniu ir buitiniu plovikliu, tinkamu maisto produktams skirtiems indams plauti.

NURODYMAS

- ▶ Trynimo sietelį ⑩ rekomenduojame valyti butelių plovimo šepečiu. Juo lengvai išvalysite nedideles skylutes.

NURODYMAS

- ▶  Minkštos tešlos sausainių antgalio ① plastikinę dalį, stūmiklį ②, dešrų kimšimo antgalį ⑮ ir suktinukų („Kubbe“) antgalį ⑰ galima plauti indaplovėje.
- ▶ Jei įmanoma, plastikines dalis dėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip plastikinės dalys gali deformuotis!



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Kryžminis peilis ⑮ labai aštrus! Pavojus susižaloti!

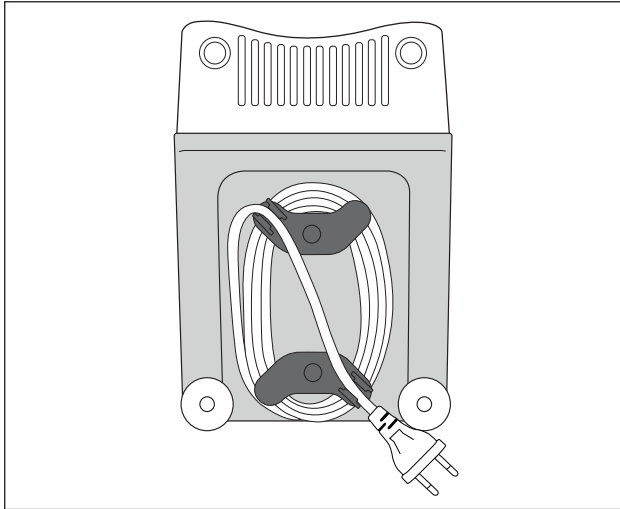
- Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusausinkite.

NURODYMAS

- ▶ Nuplautos metalinės dalis visada vėl įtrinkite valgomuoju aliejumi! Antraip gali pakisti metalinių dalių spalva!

Laikymas

- Maitinimo laidą pagal laikrodžio rodyklę užvyniokite ant laido ritės ④ po prietaisu ir pritvirtinkite kaip pavaizduota toliau. Taip laidas bus apsaugotas nuo pažeidimų:



- Prietaisą laikykite sausoje vietoje.
- Jei prietaiso iškart toliau nenaudosite, nusausintus metalinius antgalius įtrinkite trupučiu valgomąjo aliejaus. Taip juos gerai apsaugosite nuo korozijos.
- Prietaisą laikykite tokioje vietoje, kurioje jo negalėtų pasiekti vaikai ar asmenys, kuriems būtina priežiūra. Jie ne visada gali tinkamai įvertinti su elektrinių prietaisų naudojimu susijusius galimus pavojus.

Utilizavimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1-7: plastikai

20-22: popierius ir kartonas

80-98: sudėtinės medžiagos

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 352828_2010 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 352828_2010

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Receptai

Suktinukai

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g liesos jautienos arba ėrienos

2 svogūnai

10 g miltų

25 g stambiai kapotų pinių riešutų

Po 1/2 arb. š. maltų kvapiųjų pipirų, cinamono, kuminų, maltų kmynų, maltų gvazdikėlių, malto muskato

Druskos ir pipirų

Suktinukų apvalkalo sudedamosios dalys

500 g bulguro kuopų (mirkytų)

500 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitriųjų paprikų

Mėsos įdaras

Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad ruošiant apvalkalą jis atvėstų.

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**). Gerai sumaišykite mėsą, miltus, pinių riešutus ir prieskonius. Susmulkinkite ir pakepinkite svogūnus. Mėsos masę sumaišykite su svogūnais. Viską gerai iškepkite ir atvėsinkite.

Apvalkalas

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**) ir sumaišykite su bulguro kruopomis, susmulkintais svogūnais ir prieskoniais. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **14** įdėkite sukcinukų antgalį **18** (žr. skyrių „Sukcinukų antgalio montavimas“) ir pagaminkite apie 7 cm ilgio sukcinukus.

Paruošimas

Vos tik pagaminsite sukcinuko apvalkalą, iškart prikimškite jį mėsos įdaro ir užspauskite galus, suformuodami nedidelius krepšelius. Paruoštus sukcinukus gruzdinkite apie 3 minutes iki 190 °C įkaitintame aliejuje. Gruzdinti sukcinukai turi būti rusvai auksiniai.

Mėsos ritinėliai

Mėsos apvalkalo sudedamosios dalys

450 gramų liesos avienos, veršienos ar jautienos

150 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kvapiųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis muskato riešuto

1 žiupsnis aitriosios paprikos miltelių

1 žiupsnis pipirų

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

700 g avienos

1 1/2 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

1 1/2 valgomojo šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų

1/2 arbatinio šaukštelio kvapiųjų pipirų

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

1 1/2 valgomojo šaukšto miltų

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**) ir sumaišykite su sudedamosiomis dalimis. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **14** įdėkite suktinukų antgalį **18** (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“).

Suktinukų antgaliumi **18** suformuokite suktinukų apvalkalą ir atšaldykite.

Įdaras:

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**). Pakepinkite svogūnus ir gerai sumaišykite su mėsa bei kitomis sudedamosiomis dalimis. Suktinukų apvalkalą prikimškite įdaro ir iškepkite suktinukus.

Kiti įdarai:

250 g troškintų brokolių

arba 250 g troškintų cukinijų

arba 250 g virtų ryžių

Šviežios kepamosios dešrelės

Sudedamosios dalys:

300 g liesos jautienos

500 g liesos kiaulienos

200 g kiaulienos mentės lašinukų

20 g druskos

1/2 valgomojo šaukšto maltų baltųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis kmynų

1/2 arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Jautieną, kiaulieną ir lašinukus du kartus sumalkite mėsmale.

Suberkite sumaišytus prieskonius bei druską ir 5 minutes minkykite.

Dešros įdarą maždaug 30 minučių įdėkite į šaldytuvą. Sukimškite dešros įdarą į apvalkalą, kaip aprašyta instrukcijoje (žr. skyrių „Dešrų gaminimas“) ir pagaminkite 25 cm ilgio dešreles.

Gerai iškeptas kepamąsias dešreles suvalgykite tą pačią dieną.

Minkštos tešlos sausainiai

Sudedamosios dalys:

500 g sviesto

500 g cukraus

2 - 3 pakeliai vanilinio cukraus

1 pakelis vanilinio pudingo

1/4 arbatinio šaukštelio druskos

1 kiaušinis

4 kiaušinių tryniai

800 g miltų (405 tipo)

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

200 g maltų migdolų (nupliktų)

tarkuota vienos citrinos žievelė

Puriai suplakite sviestą. Pamažu sudėkite kitas sudedamąsias dalis ir tešlą gerai suminkykite. Pagamintą tešlą uždenkite ir maždaug 12 val. (pvz., per naktį) palaikykite šaldytuve. Tada išspauskite pro mėsmalę uždėję minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Minkštos tešlos sausainius sudėkite į kepimo popieriumi išklotą kepimo skardą. Minkštos tešlos sausainius kepkite maždaug 10–15 min. iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje, kol sausainiai bus rudai auksiniai.

Sisukord

Sissejuhatus	70
Autoriõigus	70
Vastutuse piirang	70
Sihipärane kasutamine	70
Tarnekomplekt / osade kirjeldus	71
Tehnilised andmed	72
Ohutusjuhised	72
Kokkupanemine/lahtivõtmine	75
Hakklihamasina kokkupanemine	75
Vorstiotsaku monteerimine	76
Kibbeh'i otsaku monteerimine	77
Pritsküpsiste otsaku monteerimine	77
Püreeotsaku monteerimine	78
Käsitsemine	79
Seadme käsitsemine	80
Liha töötlemine	80
Vorsti töötlemine	81
Kibbeh'i otsakuga töötamine	81
Pritsküpsiste valmistamine	82
Tomatite püreeastamine	82
Tõrke korral	83
Puhastamine	83
Mootoriploki puhastamine	84
Tarvikute puhastamine	84
Hoiustamine	85
Jäätmekäitlus	86
Kompernaß Handels GmbH garantii	87
Teenindus	88
Importija	88
Retseptid	89
Kibbeh	89
Liharullid	90
Värske grillvorst	91
Pritsküpsised	91

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Autoriõigus

Käesolev dokumentatsioon on kaitstud autoriõigustega.

Igasugune paljundamine või järeletrükkimine, ka väljavõtteliselt, ning jooniste reprodutseerimine, ka muudetud kujul, on lubatud ainult tootja kirjalikul nõusolekul.

Vastutuse piirang

Kogu käesolevas kasutusjuhendis sisalduv tehniline teave, andmed ning ühendamise ja kasutamise juhised, vastavad trükkimiseku ajal uusimale teabele ning põhinevad meie senisetel kogemustel ja teadmistel.

Käesolevas juhendis esitatud andmete, jooniste ja kirjelduste alusel ei saa esitada nõudeid.

Juhendi eiramisest, mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud.

Sihipärane kasutamine

Seade on ette nähtud ainult toiduainete töötlemiseks kodumajapidamistes tavapärasest kogustes:

- Värske liha peenestamine,
- Vorstide valmistamine naturaalsetes või tehissooltes,
- Pritsküpsiste valmistamine,
- Tomatite püreestamine.

Seade ei ole ette nähtud külmutatud või muude kõvade toiduainete, nt luude või pähklite töötlemiseks ning töõnduslikes või töõstuslikes valdkondades kasutamiseks.

Tarnekomplekt / osade kirjeldus

Joonis A:

- 1 Pritsküpsiste otsak koos vormiplaadiga
- 2 Täitepulk
- 3 Täitmisalus
- 4 Kaablihoidik
- 5 Mootoriplokk
- 6 Metallist hakklihamasina korpus
- 7 Kinnitusklamber
- 8 Tomatirenn
- 9 Plastigu
- 10 Püreesõel
- 11 Etteandetigu
- 12 Vedru
- 13 Ristnuga
- 14 Jäme ja peen peenestusketas
- 15 Kinnitusrõngas
- 16 Vorstiotsak
- 17 Vorstiketas
- 18 Kibbeh'i otsak



Joonis B:

- 19 Lukustusnupp

Joonis C:

- 20 Klahv „I“ (Sees)
- 21 Klahv „O“ (Väljas)
- 22 Klahv „<“ (Tagasiliikumine)

Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Võimsustarve	250 - 350 W
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
PK aeg	15 minutit

PK aeg

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet kasutada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei saa kahjustada. Hoidke võrgukaabel kuumadest piirkondadest eemal ja paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda.
- ▶ Laske kahjustatud võrgukaabel või võrgupistik ohtude vältimiseks koheselt volitatud spetsialistil vahetada.
- ▶ Kasutage seadet vaid kuivades ruumides, mitte välistingimustes.



Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluohu.

⚠ HOIATUS!

- ▶ Ärge kasutage seadet mitte kunagi muul eesmärgil kui siin kirjeldatud. Kui te väärkasutuse tõttu inaktiveerite seadmel kaitseseadised, esineb tõsine õnnetusohht!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi pange kätt seadme avadesse. Ärge mitte kunagi sisestage avadesse mitte mingeid esemeid – välja arvatud vastava otsaku juurde kuuluvat täitepulka ja töödeldavaid toiduaineid. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusohht!
- ▶ Enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist tõmmake esmalt pistik pistikupesast välja.
- ▶ Ärge jätke käitusvalmis seadet mitte kunagi järelevalveta. Kogemata käivitumise vältimiseks tõmmake pärast kasutamist või töökatkestuste korral alati pistik pistikupesast välja.
- ▶ Kasutage ainult selle seadme originaaltarvikuid. Teised osad ei pruugi olla piisavalt ohutud.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet tühjalt. See võib seadet jäädavalt kahjustada.
- ▶ Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist peab seade olema välja lülitatud ja võrgust lahutatud.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud.
- ▶ Ettevaatust: ristnuga on väga terav! Toimige seadme kasutamisel ja puhastamisel alati ettevaatlikult.
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Kokkupanemine/lahtivõtmine

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Kõik tarvikud on korrosiooni eest kaitsmiseks kaetud õhukese õlikihiga. Puhastage seetõttu enne esimest kasutamist hoolikalt kõiki osi nagu peatükis „Puhastamine“ põhjalikult kirjeldatud. Hõõruge seejärel kõik metallosad vähese toiduõliga sisse.

JUHIS

- ▶ Eemaldage enne esimest kasutamist klaviatuurilt kaitsekile.

Hakklihamasina kokkupanemine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiab kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Asetage etteandetigu **11** hakklihamasina korpusesse **6**.
- 2) Asetage vedru **12** etteandeteole **11**.
- 3) Paigaldage siis ristnuga **13** selliselt, et nugaodega külg on suunatud vedrust **12** eemale. Jälgige, et ristnoa **13** kandiline väljalõige asub õigesti kandilisel võllil.



⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ristnuga **13** on väga terav! Vigastusoht!

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Kui ristnuga **13** paigaldatakse vastupidises asendis, saab seade kahjustada!
- 4) Valige soovitud peenestusketas **14**.
 - 5) Asetage valitud peenestusketas **14** selliselt hakklihamasina korpusesse **6**, et peenestusketta **14** fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetesse.
 - 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **15** käega peale.

- 7) Kokkumonteeritud hakklihamasina korpus **6** ühendatakse mootoriploki **5** bajonettkinnituse abil:
- Asetage hakklihamasina korpus **6** mootoriplokki **5**, nii et nool hakklihamasina korpusel **6** on suunatud sümbolile **1** mootoriplokil **5**. Lukustusnupp **19** liigub sisse (joonis B).
 - Suruge hakklihamasina korpust **6** kergelt sissepoole ja keerake sealjuures täitekanal hakklihamasina korpusel **6** keskasendisse (joonis B), nii et nool täitekanalil on suunatud sümbolile **1**. Kui hakklihamasina korpus **6** fikseerub, hüppab lukustusnupp **19** välja.
 - Lõpuks asetage täitmisalus **3** üleval täitekanalile.
 - Eemaldamiseks vajutage lukustusnuppu **19** ja keerake täitekanalit jälle paremale (joonis B) **1**. Seejärel võite tõmmata hakklihamasina korpuse **6** välja.

Vorstiotsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujustised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Võtke kõik hakklihamasina korpusele/korpusesse **6** monteeritud osad koost lahti ja puhastage need.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage etteandetigu **11**, vedru **12** ja ristnuga **13** uuesti hakklihamasina korpusesse **6**.
- 5) Asetage vorstiketas **17** selliselt sisse, et fiksaatorid vorstiketal **17** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 6) Asetage siis vorstiotsak **16** vorstiketta **17** ette.
- 7) Keerake kinnitusrõngas **15** käega peale.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.

Kibbeh'i otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Eemaldage võimalikud otsakud ja puhastage hakklihamasina korpus **6**.

JUHIS

- Kibbeh'i otsaku **18** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **13** koos vedruga **12** ega peenestus- või vorstiketast **14/17**!
Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.

- 3) Hõõrge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage kibbeh'i otsaku **18** mõlemad plastosad selliselt sisse, et kibbeh'i otsaku **18** alumisel rõngal olevad fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 5) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **15** uuesti käega peale.
- 6) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.

Pritsküpsiste otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Eemaldage võimalikud otsakud ja puhastage hakklihamasina korpus **6**.

JUHIS

- Pritsküpsiste otsaku **1** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **13** koos vedruga **12** ega peenestus- või vorstiketast **14/17**!
Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.

- 3) Hõõrge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Tõmmake vormiplaat **1** ees pritsküpsiste otsakult **1** ära.
- 5) Asetage esmalt plastketas, siis pritsküpsiste otsaku **1** metallketas hakklihamasina korpusesse **6** (vt lahtipööratav leht). Asetage pritsküpsiste otsak **1** selliselt sisse, et fiksaatorid pritsküpsiste otsakul **1** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **15** käega peale.

- 7) Asetage vormiplaat **1** uuesti ette pritsküpsiste otsakusse **1**. Jälgige, et käepide vormiplaadil **1** on suunatud seadmest eemale. Vastasel juhul ei saa otse käepideme juures asuvaid vorme kasutada.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 9) Eemaldamiseks tuleb esmalt uuesti tömmata vormiplaat **1** välja, enne kui saate kinnitusrõnga **15** lahti keerata ja pritsküpsiste otsaku **1** uuesti välja võtta.

Püreeotsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti - seal leiab kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Eemaldage võimalikud otsakud ja puhastage hakklihamasina korpus **6**.

JUHIS

► Püreeotsaku jaoks ei ole etteandetüüpi **11** ja ristnuga **13** koos vedruka **12** vaja! Võtke kõik osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.

- 3) Lükake plasttigu **9** hakklihamasina korpusesse **6**.
- 4) Lükake püreesõel **10** selliselt plasteo **9** peale, et fiksaatorid püreesõelal **10** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetel. Püreesõela **10** avad on sealjuures suunatud allapoole.
- 5) Kui kõik on õigesti paigaldatud, asetage kinnitusrõngas **15** üle püreesõela **10** ja keerake kinnitusrõngas käega kinni.
- 6) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 7) Avage tomatirennil **8** kinnitusklamber **7**.
- 8) Paigutage tomatirenn **8** püreeotsaku alla, selleks juhtige püreesõela **10** ots läbi tomatirennis **8** oleva väikese ava:



- 9) Sulgege kinnitusklamber **7** selliselt, et klamber asub ümber hakklihamasina korpuse **6**.
- 10) Fikseerige kinnitusklamber **7**, selleks pöörake väike fiksaator üle kinnituskambri **7**.

Käsitsemine

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Ärge mitte kunagi avage mootriploki **5** korpust – selle sees ei ole käsitselemente. Korpuse avamisel kaotab garantii kehtivuse. Avatud korpuse korral esineb elektrilöögi tõttu eluohu.

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage seadet pidevkäituses kauem kui 15 minutit. Ülekuumenemise vältimiseks hoidke seadet seejärel umbes 30 minutit väljalülitatult.
- ▶ Ärge mitte kunagi vajutage liikumissuuna vahetamisel klahve „l“ **20** või „<“ **22** enne, kui seadme mootor ei ole täielikult seiskunud. Mootor võib saada kahjustada.

Seadme käsitsemine

Kui olete kõik soovitud otsakud monteerinud:

- 1) Paigutage seade selliselt, et see seisab absoluutselt stabiilselt ja ei saa mitte mingil juhul (nt vibratsiooni või võrgukaabli kinnijäämise tõttu) laualt maha kukkuda või sattuda läheduses asuvasse lahtisse vette. Rاپutusel on töötamise ajal vältimatud.

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Ärge mitte kunagi võtke ühendatud või isegi töötavast seadmest kinni, kui seade peaks olema kukkunud või sattunud vette - või muudes hädaolukorradades! Tõmmake hädaolukorras võrgupistik koheselt välja! Vastasel juhul esineb tõsine vigastus- ja eluoht!
- 2) Asetage töödeldavad toiduained täitmisalusele **3** ja asetage ette väljastusava alla kogumisnõu.
 - 3) Veendumaks, et seade on ikka välja lülitatud, vajutage esmalt klahvi „0“ **21** (joonis C). Kui võrgupistik on ühendatud pistikupessa, esineb vastasel juhul seadme soovimatu käivitamise oht.
 - 4) Ühendage siis võrgupistik pistikupessa.
 - 5) Vajutage seadme sisselülitamiseks klahvi „I“ **20**.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Suruge toiduaineid täitekanalisse ainult ümmarguse täitepulga **2** abil - mitte kunagi sõrmede, kahvlite, lusikavarte või muu sarnasega. Esineb suur vigastusohu ja seade võib saada kahjustada.

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge suruge mitte kunagi nii tugevasti, et mootor töötab kuuldavalt aeglasemalt. Vastasel juhul võidakse seade üle koormata ja seade võib saada kahjustada.

Liha töötlemine

- 1) Kasutage selliseid lihatükke, mis sobivad täitekanalisse ilma takistusega. Vajadusel tükeldage liha eelnevalt. Jälgige, et lihas ei ole konte või kõõluseid.

HOIATUS!

- ▶ Hakklihas võivad väga kergesti paljuneda mikroobid. Jälgige liha töötlemisel seetõttu nõutavat hügieeni. Vastasel juhul võivad tekkida terviseprobleemid.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Liha“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Vorsti töötlemine

- 1) Peenestage liha enne vorstiks töötlemist esmalt kaks korda hakklihamasinas.
- 2) Vorstitäidise valmistamiseks lisage hakklihale peeneks lõigatud sibulad, võrtsid ja täiendavad lisandid vastavalt retseptile ning sõtkuge mass hästi läbi. Pange mass enne edasist töötlemist 30 minutiks külmikusse.
- 3) Lükake vorstisool (naturaalne või tehissool) vorstiotsakule **16** ja siduge teine ots kinni. 1 kg täitemassi kohta võite arvestada umbes 1,60 m vorstisoolt.

SOOVITUS

Asetage naturaalsed sooled eelnevalt umbes 3 tunniks leigesse vette ja suruge sooled enne otsaku peale lükkamist kuivaks. Naturaalsed sooled muutuvad nii jälle elastseks. Naturaalseid sooli saate osta tapamajade läheduses asuvatest spetsialiseeritud lihakauplustest või oma lihunikult.

- 4) Vorstitäidis surutakse läbi vorstiotsaku **16** vorstisoolde. Kui soovitud pikkus on saavutatud, lülitage seade välja, suruge vorsti ots kokku ja keerake vorsti paar keerdu ümber selle pikitelje.

SOOVITUS

Keetmisel ja külmutamisel vorst paisub. Ärge täitke vorsti seetõttu ülemäära, vorst võib sel juhul lõhkeda.

- 5) Kui olete kõik juhised teemal „Vorst“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Kibbeh'i otsakuga töötamine

Kibbeh'i otsakuga **18** saate lihast või köögiviljadest vormida õõnsaid rulle, mida saate vastavalt oma maitsele täita.

- 1) Peenestage liha enne läbi kibbeh'i otsaku **18** surumist esmalt kaks korda hakklihamasinas.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Kibbeh'i otsak“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Pritsküpsiste valmistamine

Kui olete pritsküpsiste taina vastavalt oma retseptile ette valmistanud ja pritsküpsiste otsaku ❶ monteerinud:

- 1) Katke väike küpsetusplaat küpsetuspaberiga ja asetage see seadme ette väljastusava alla.
- 2) Suruge tainas ühtlaselt hakklihamasina korpusesse ❹ – etteandetigu ❶ surub taina siis läbi pritsküpsiste otsaku ❶ motiiviriba valitud motiivi.
- 3) Kui küpsis on saavutanud soovitud pikkuse, seisake seade ja lõigake tainas väljastusava juures läbi. Asetage küpsis küpsetusplaadile.
- 4) Kui olete kõik juhised teemal „Pritsküpsised“ läbi lugenud, võite seadet kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Tomatite püreestamine

- 1) Asetage tomatirenni ❸ alla nõu.
- 2) Asetage seadme ette püreesõela ❷ alla nõu.
- 3) Lõigake tomatid neljaks ja suruge tomatilõigud aeglaselt ja ühtlaselt hakklihamasina korpusesse ❹. Plasttigu ❺ surub tomatid läbi püreeotsaku, püreestatud tomatid kukuvad tomatirenni ❸. Tomatikest väljastatakse seadme esiosas püreesõelast ❷.

JUHIS

Kui tomatimahla tungib püreeotsaku keermesliidetest välja, võivad sellel olla järgmised põhjused:

- Te töötate liiga kiiresti.
 - Te surute tomatilõike liiga suure survega seadmesse.
 - Tomatilõigud on liiga suured.
- Aeglustage sel juhul oma töötempot, suruge tomatilõike ainult kergelt seadmesse ja lõigake tomatid väiksemateks tükkideks.
- 4) Kui olete kõik juhised teemal „Tomatite püreestamine“ läbi lugenud, võite seadet kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Tõrke korral

Kui ajam on kuhjunud toiduainete tõttu blokeerunud:

- Vajutage hakklihamasina seiskamiseks klahvi „0“ 21.
- Hoidke klahvi „<“ 22 vajutatult. Ajam töötab nüüd tagurpidi. Sellega saate ajami uuesti vabastamiseks transportida toiduaineid veidi tagasisuunas.
- Kui ajam on vaba, laske klahv „<“ 22 lahti.
- Vajutage hakklihamasina käivitamiseks klahvi „I“ 20.
- Kui teil ei õnnestu ajamit sellega vabastada, puhastage seade peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

Kui mootor seiskub äkki, võib põhjus seisneda sisemise ülekoormuskaitse rakendumises. See peab mootorit kaitsma.

- Lülitage seade enne edasi kasutamist välja ja laske seadmel umbes 30 minutit jahtuda.
- Kui see ei peaks andma tulemusi, oodake veel täiendavalt 15 minutit.
- Kui ka see aeg on edutult möödunud, viitab see seadme defektile. Pöörduge sel juhul klienditeeninduse poole.

Kui võrgukaabel on kahjustatud või seadmeosadel on nähtavad kahjustused:

- Lülitage seade koheselt välja, selleks vajutage klahvi „0“ 21!
- Kui see ei ole ohutult võimalik, tõmmake võrgupistik välja.
- Laske see kahjustus enne seadme uuesti kasutamist esmalt klienditeenindusel remontida.

Puhastamine

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja. Sellega väldite ootamatu, soovimatu käivitumise tõttu õnnetusohutusi ja elektrilööki.

Mootoriploki puhastamine

- Puhastage kõiki välispindu ja võrgukaablit kergelt niisutatud pesulapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset nõudepesuvahendit. Seejärel pühkige üle vaid puhta veega niisutatud lapiga, et eemaldada võimalikud pesuaine jäägid. Kuivatage seade enne uuesti kasutamist korralikult.



ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki 5 vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib sissetunginud niiskuse sattumisel elektrijuhmetele elektrilöögi tõttu eluohu.

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage puhastus-, küürimisvahendeid või lahusteid. Need võivad seadet kahjustada ja jätta toiduainetesse jääke.


Tarvikute puhastamine

- Puhastage toiduainetega kokkupuutuvaid tarvikuid, ...
 - kuuma pesuvee ja toiduainetega sobiva nõudepesuvahendiga.

JUHIS

- ▶ Püreesõela 10 puhastamiseks soovitame kasutada pudelipesuharja. Nii saab väikesi avasid lihtsalt puhastada.

JUHIS

- ▶  Pritsküpsiste otsaku 1 plastosa, täitepulk 2, vorstiotsak 1b ja kibbeh'i otsak 1b on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.
- ▶ Asetage need plastosad nõudepesumasinas võimalusel kõige ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad plastosad deformeeruda!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ristnuga 1b on väga terav! Vigastusoht!

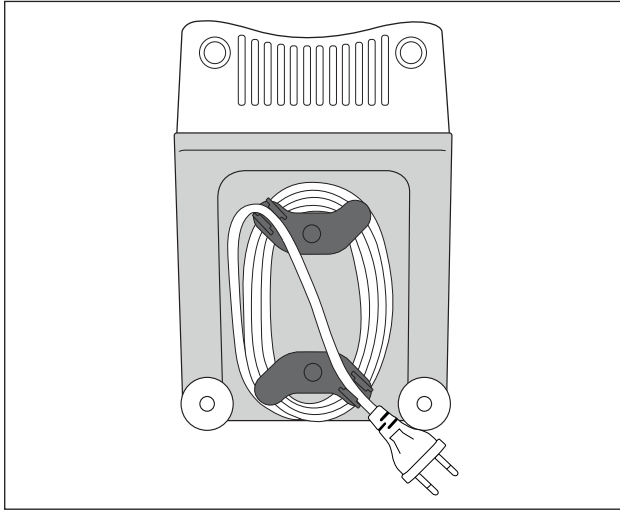
- Kuivatage enne seadme edasi kasutamist kõik osad korralikult.

JUHIS

- ▶ Hõõruge kõik metallosad iga kord pärast puhastamist uuesti toiduõliga sisse! Vastasel juhul võivad metallosad muuta oma värvust!

Hoiustamine

- Kerige võrgukaabel päripäeva seadme põhjal asuvale kaablihoidikule 4 ja kinnitage kaabel järgnevalt kujutatud viisil. Nii jääb seade kahjustuste eest kaitstuks:



- Hoidke seadet kuivas kohas.
- Kui te ei kasuta seadet kohe edasi, hõõruge metallist otsakud pärast kuivamist õhukeselt toiduõliga sisse. Sellega tagate hea kaitse korrosiooni eest.
- Hoidke seadet lastele ja järelevalvet vajavale isikutele kättesaamatus kohas. Nad ei suuda elektriseadmete käsitlemisel esinevaid võimalikke ohtusid alati õigesti hinnata.

Jäätmekäitlus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Käidelge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma jäätmekäitlusettevõttega.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.



Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad.

Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käidelge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.

JUHIS

- Hoidke originaalpakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid

20–22: paber ja papp

80–98: komposiitmaterjalid

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (nt IAN 123456_7890), mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 352828_2010 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 352828_2010

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Kibbeh

Lihatäidise lisandid:

400 g lahjat loomaliha või lambaliha

2 sibulat

10 g jahu

25 g jämedalt peenestatud piiniaseemneid

Vastavalt 1/2 tl nelkpipra pulbrit, kaneeli, vürtsköömneid, köömnepulbrit, nelgipulbrit, muskaatpähkli pulbrit

Sool ja pipar

Ümbrise lisandid:

500 g bulguri nisu (leotatud)

500 g lahjat loomaliha või lambaliha

1 sibul

1 näputäis pipart, 1 näputäis tsillipipart

Lihatäidis

Esmalt valmistage ette lihatäidis, et see saaks ümbrise valmistamise ajal jahtuda.

Peenestage liha hakklihamasinaga kaks korda (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **14**). Segage liha, jahu, piiniaseemned ja vürtsid hästi läbi.

Hakkige ja pruunistage sibulad. Lisage lihamass ja segage sibulatega.

Praadige kõik hästi läbi ja laske siis jahtuda.

Ümbris

Peenestage ümbrise liha kaks korda hakklihamasinas (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **14**) ning segage bulguri nisu, peenestatud sibula ja vürtsidega. Peenestage seda massi samuti kaks korda hakklihamasinaga.

Vahetage peenestusketas **14** kibbeh'i otsaku **18** vastu (vt peatükk „Kibbeh'i otsaku monteerimine“) ja vormige umbes 7 cm pikkused kibbeh'i ümbrised.

Valmistamine:

Täitke kibbeh'i ümbris kohe pärast valmistamist lihatäidisega ja suruge mõlemast otsast kokku, nii et tekivad väikesed taskud. Frittige valmis kibbeh'id 190 °C kuumas õlis umbes 3 minutit. Kibbeh'id tuleks frittida kuldpruuniks.

Liharullid

Lihast ümbrise lisandid:

450 g lahjat noorlamba-, vasika- või loomaliha

150 g jahu

1 tl nelkpipart

1 tl muskaatpähklit

1 näputäis tšillipulbrit

1 näputäis pipart

Lihatäidise lisandid:

700 g noorlamba liha

1 1/2 sl oliiviõli

1 1/2 sl peeneks hakitud sibulat

1/2 tl nelkpipart

1/2 tl soola

1 1/2 sl jahu

Ümbris

Peenestage ümbrise liha kaks korda hakklihamasinas (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **14**) ja segage lisanditega. Peenestage seda massi samuti kaks korda hakklihamasinas. Vahetage peenestusketas **14** kibbeh'i otsaku **18** vastu (vt peatükk „Kibbeh'i otsaku monteerimine“).

Vormige kibbeh'i otsakuga **18** kibbeh'i ümbrised ja külmutage.

Täidis

Peenestage liha hakklihamasinas kaks korda (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **14**). Pruunistage sibulad ning segage hästi liha ja ülejäänud lisanditega. Täike sellega kibbeh'i ümbrised ja praadige.

Alternatiivsed täidised:

250 g hautatud brokolit

või 250 g hautatud suvikõrvitsat

või 250 g keedetud riisi

Värske grillvorst

Lisandid:

300 g lahjat loomaliha

500 g lahjat sealiha

200 g abapekki

20 g soola

1/2 supilusikatäis valget, jahvatatud pipart

1 teelusikatäit köömneid

1/2 teelusikatäit muskaatpähklit

Peenestage loomaliha, sealiha ja pekk kaks korda läbi hakklihamasina.

Lisage segatud vürtsid ning sool ja sõtkuge 5 minutit läbi.

Pange vorstitäidis umbes 30 minutiks külmikusse. Täitke sool juhendi järgi vorstitäidisega (vt peatükk „Vorsti töötlemine“) ja keerake 25 cm pikkused vorstikesed.

Tarvitage valmis grillvorstid samal päeval hästi läbipraetult ära.

Pritsküpsised

Lisandid:

500 g võid

500 g suhkrut

2–3 pakikest vaniljesuhkrut

1 pakike vaniljepudingit

1/4 teelusikatäis soola

1 muna

4 munakollast

800 g jahu (tüüp 405)

2 teelusikatäit küpsetuspulbrit

200 g jahvatatud mandleid (blanšeeritud)

Ühe sidruni riivitud koor

Vahustage või. Segage üksteise järel juurde ülejäänud lisandid ja sõtkuge tainas hästi läbi. Laske valmis tainal umbes 12 tundi (nt öö jooksul) külmikus kinnikaetult seista. Siis vormige tainas läbi pritsküpsiste otsakuga ❶ hakklihamasina.

Asetage pritsküpsised küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Küpsetage pritsküpsised eelkuumutatud praehajus 180 °C juures umbes 10–15 minutit kuldollaseks.

Satura rādītājs

Ievads	94
Autortiesības	94
Atbildības ierobežojums	94
Noteikumiem atbilstoša lietošana	94
Piegādes komplekts un detaļu apraksts	95
Tehniskie parametri	96
Drošības norādījumi	96
Salikšana un izjaukšana	99
Gaļas maļamās mašīnas salikšana	99
Desu iepildes uzgaļa uzlikšana	100
Kebbe uzgaļa uzlikšana	101
Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana	101
Rīvēšanas uzgaļa uzlikšana	102
Lietošana	103
Ieļļas lietošana	104
Gaļas apstrāde	104
Desas apstrāde	105
Darbs ar Kebbe uzgali	105
Smilšu cepumu pagatavošana	106
Tomātu izberšana caur sietu	106
Ja notiek kļūme	107
Tīrīšana	107
Motora bloka tīrīšana	108
Piederumu tīrīšana	108
Glabāšana	109
Likvidēšana	110
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	111
Serviss	112
Importētājs:	112
Receptes	113
Kebbe	113
Gaļas veltnīši	114
Svaigas cepamdesiņas	115
Smilšu cepumi	115

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, esat ieguvis augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas pamācība ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un nodošanu pārstrādei un uzglabāšanai. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un vienīgi norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Autortiesības

Šī dokumentācija ir aizsargāta ar autortiesībām.

Jebkāda veida dokumentācijas pavairošana (arī atsevišķu fragmentu veidā) un atkārtota iespiešana, kā arī attēlu reproducēšana (arī izmainītā stāvoklī), ir iespējama tikai ar rakstisku ražotāja atļauju.

Atbildības ierobežojums

Šajā lietošanas pamācībā ievietotā tehniskā informācija, dati un norādes par pieslēgšanu un lietošanu atbilst pēdējai redakcijai pirms nodošanas tipogrāfijā, un tā ir sagatavota ar vislabākajiem nodomiem, ņemot vērā iepriekšējo pieredzi un zināšanas.

Saistībā ar pamācībā sniegtajiem datiem, attēliem un aprakstiem nevar izvirzīt nekādas pretenzijas.

Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies, neievērojot pamācību, izmantojot ierīci neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, neatļauti pārveidojot ierīci vai izmantojot ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu apstrādei nelielos daudzumos privātās mājāsaiņniecībās:

- svaigas gaļas samalšanai,
- desu iepildīšanai dabīgā vai mākslīgā apvalkā,
- smilšu cepumu pagatavošanai,
- tomātu izberšanai caur sietu.

Ierīce nav paredzēta sasaldētu vai cietu pārtikas produktu, piem., kaulu vai riekstu apstrādei, kā arī izmantošanai komerciālā vai rūpnieciskā vidē.

Piegādes komplekts un detaļu apraksts

A attēls:

- 1 smilšu cepumu uzgalis ar formēšanas plāksnīti
- 2 bīdītājs
- 3 iepildes paliktnis
- 4 kabeļa uzlīšanas ietvars
- 5 motora bloks
- 6 gaļas mašīnas priekšgals no metāla
- 7 noslēdzošā apskava
- 8 tomātu masas tekne
- 9 plastmasas gliemezis
- 10 rīvēšanas siets
- 11 padeves gliemezis
- 12 atspere
- 13 krustveida nazis
- 14 caurumots disks ar liela un maza izmēra caurumiem
- 15 nostiprināšanas gredzens
- 16 desu iepildes uzgalis
- 17 disks desu pagatavošanai
- 18 Kebbe uzgalis



B attēls:

- 19 bloķēšanas poga

C attēls:

- 20 taustiņš „I” (ieslēgt)
- 21 taustiņš „O” (izslēgt)
- 22 taustiņš „<” (atpakaļpadeve)

Tehniskie parametri

Spriegums	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50 HZ
Jaudas patēriņš	250 - 350 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
Īsl. darbības laiks	15 minūtes

Īsl. darbības laiks

Īsl. darbības laiks (īslaicīgas darbības laiks) informē lietotāju par to, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, lai motors nepārkarstu un netiktu bojāts. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu bojāts. Uzstādiet ierīci atstātus no karstām zonām un izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu nekur iespiest.
- ▶ Lai novērstu apdraudējumu rašanos, bojātu tīkla kabeli vai tīkla kontaktspraudni nekavējoties lūdziet nomainīt pilnvarotam specializētam personālam.
- ▶ Ierīci lietojiet tikai sausās telpās un nelietojiet to ārpus telpām.



Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Nekad neizmantojiet ierīci citādiem nolūkiem, nekā norādīts šajā pamācībā. Pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks, ja izmantojat ierīci nepareizi, deaktivizējot tās aizsargierīces!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Nekad nelieciet pirkstus ierīces atverēs. Nekad neievietojiet šajās atverēs nekādus priekšmetus – izņēmums ir uzgaļa bīdītājs un apstrādājamie pārtikas produkti. Pretējā gadījumā pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks!
- ▶ Vispirms atvienojiet no tīkla kontaktspraudni un tikai tad uzlieciet vai noņemiet piederumus.
- ▶ Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir gatava darbam. Pēc ierīces lietošanas vai darba pārtraukumos vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai nepieļautu nejaušu ierīces iedarbināšanu.
- ▶ Izmantojiet vienīgi šai ierīcei paredzētos oriģinālos piederumus. Iespējams, ka citu piederumu izmantošana šajā ierīcē nebūs pietiekami droša.
- ▶ Nekad nedarbiniet tukšu ierīci. Šādi ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta.
- ▶ Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no elektrotīkla.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā.
- ▶ Uzmanību! Krustveida nazis ir ļoti ass! Rīkojoties ar ierīci vai frot ierīci, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.

Salikšana un izjaukšana

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Visas piederumu detaļas ir pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu, lai pasargātu no korozijas. Tāpēc pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet visas detaļas, kā detalizēti aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”. Pēc tam ieziediet visas metāla detaļas ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Pirms pirmreizējās izmantošanas noņemiet aizsargplēvi no taustiņu nodalījuma.

Gaļas maļamās mašīnas salikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

- 1) Ievietojiet padeves gliemezi **11** gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 2) Uz padeves gliemeža **11** uzlieciet atsperi **12**.
- 3) Pēc tam ielieciet krustveida nazi **13** tā, lai puse ar asmeņiem būtu vērsta prom no atsperes **12**. Uzmaniet, lai krustveida naža **13** četrstūrainais izgriezums būtu pareizi uzlikts uz četrstūrainās ass.



⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Krustveida nazis **13** ir ļoti ass! Savainošanās risks!

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Ierīce tiek bojāta, ja krustveida nazi **13** tajā ievieto otrādi!
- 4) Izvēlieties vajadzīgo caurumoto disku **14**.
 - 5) Ielieciet izvēlēto caurumoto disku **14** gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6** tā, lai caurumotā diska **14** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.

- 6) Kad visas detaļas ir pareizi ievietotas, ar roku uzskrūvējiet nostiprināšanas gredzenu **15**.
- 7) Samontētu gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6** pievieno pie motora bloka **5**, izmantojot bajonetsavienojumu:
 - Ievietojiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6** motora blokā **5** tā, lai bultiņa uz gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6** būtu vērsta pret simbolu **6**, kas atrodas uz motora bloka **5**. Bloķēšanas poga **19** iespiežas uz iekšu (B att.).
 - Viegli iespiediet iekšā gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6** un pagrieziet iepildes kanālu uz gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6** vidus pozīcijā (B att.) tā, lai bultiņa uz iepildes kanāla būtu vērsta pret simbolu **6**. Gaļas maļamās mašīnas priekšgalam **6** nofiksējoties, bloķēšanas poga **19** pārvietojas uz āru.
 - Noslēgumā uzlieciet uz iepildes kanāla iepildes paliktņi **3**.
 - Lai to noņemtu, nospiediet bloķēšanas pogu **19** un pagrieziet iepildes kanālu atkal pa labi (B att.) **6**. Pēc tam jūs varat izņemt gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**.

Desu iepildes uzgaļa uzlikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Pēc kārtas noņemiet un noīriet visas detaļas, kas piemontētas/iemontētas gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Ievietojiet padeves gliemezi **11**, atsperi **12** un krustveida nazi **15** atpakaļ gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 5) Ielieciet desu disku **17** tā, lai desu diska **17** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 6) Pēc tam priekšā desu diskam **17** uzlieciet desu iepildes uzgali **16**.
- 7) Ar roku uzskrūvējiet nostiprināšanas gredzenu **15**.
- 8) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.

Kebbe uzgaļa uzlikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Noņemiet uzgaļus, ja tādi ir uzlikti, un izīriiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**.

IEVĒRĪBAI!

► Kebbe uzgalim **13** nav nepieciešams ne krustveida nazis **13** ar atsperi **12**, ne arī caurumotais disks vai desu disks **14/17**! Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Abas Kebbe uzgaļa **18** plastmasas detaļas ielieciet tā, lai fiksatori uz Kebbe uzgaļa **18** apakšējā gredzena atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 5) Kad visas detaļas ir pareizi ievietotas, ar roku uzskrūvējiet atpakaļ nostiprināšanas gredzenu **15**.
- 6) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.

Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Noņemiet uzgaļus, ja tādi ir uzlikti, un izīriiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**.

IEVĒRĪBAI!

► Smilšu cepumu uzgalim **1** nav nepieciešams ne krustveida nazis **13** ar atsperi **12**, ne arī caurumotais disks vai desu disks **14/17**! Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Noņemiet formēšanas plāksnīti **1** no smilšu cepumu uzgaļa **1**, kas atrodas priekšpusē.
- 5) Vispirms ielieciet gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6** plastmasas disku un pēc tam smilšu cepumu uzgaļa **1** metāla disku (skatīt atlokāmo lapu). Ielieciet smilšu cepumu uzgali **1** tā, lai smilšu cepumu uzgaļa **1** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 6) Kad visas detaļas ir pareizi ievietotas, ar roku uzskrūvējiet nostiprināšanas gredzenu **15**.

- 7) Ievietojiet formēšanas plāksnīti **1** atpakaļ smilšu cepumu uzgali **1**, kas atrodas priekšpusē. Raugieties, lai formēšanas plāksnītes **1** rokturis būtu vērsts prom no ierīces. Citādi jūs nevarēsiet iestatīt cepumu rakstu, kas atrodas tieši pie roktura.
- 8) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 9) Lai to noņemtu, vispirms jāizņem formēšanas plāksnīte **1**, pēc tam var atskrūvēt nostiprināšanas gredzenu **15** un izņemt smilšu cepumu uzgali **1**.

Rīvēšanas uzgaļa uzlikšana

Atlociet ielocīto lapu - tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Noņemiet uzgaļus, ja tādi ir uzlikti, un izīriiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**.

IEVĒRĪBAI!

► Lai izmantotu rīvēšanas uzgali, padeves gliemezis **11** un krustveida nazis **13** ar atsperi **12** nav nepieciešami! Ja nepieciešams, izņemiet visas detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

- 3) Iebīdīet plastmasas gliemezi **9** gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 4) Uzbīdīet rīvēšanas sietu **10** uz plastmasas gliemeža **9** tā, lai rīvēšanas sieta **10** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**. Rīvēšanas sieta **10** caurumiem jābūt vērstiem uz leju.
- 5) Kad visas detaļas ir pareizi ievietotas, uzbīdīet nostiprināšanas gredzenu **15** uz rīvēšanas sieta **10** un ar roku uzskrūvējiet.
- 6) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 7) Atveriet noslēdzošo apskavu **7** pie tomātu masas teknes **8**.
- 8) Novietojiet tomātu masas tekni **8** zem rīvēšanas uzgaļa, rīvēšanas sieta **10** galu izbīdot cauri tomātu masas teknes **8** mazajai atverei:



- 9) Noslēdzošā apskava 7 jāaizver tā, lai tā no visām pusēm apņemtu gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6.
- 10) Nofiksējiet noslēdzošo apskavu 7, nolaižot uz leju mazo fiksatoru pāri noslēdzošajai apskavai 7.

Lietošana

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nekad neatveriet motora bloka 5 korpusu – tajā nav nekādu vadības elementu. Ja korpuss tiek atvērts, tiek zaudētas tiesības uz garantijas pakalpojumu. Atvērts korpuss rada draudus dzīvībai, gūstot elektriskās strāvas triecienu.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!




- ▶ Nedarbiniet ierīci nepārtrauktas darbības režīmā ilgāk par 15 minūtēm. Pēc tam izslēdziet ierīci uz 30 minūtēm, lai nepieļautu pārkaršanu.
- ▶ Nekad nespiediet taustiņus „I” 20 vai „<” 22, mainot ierīces griešanās virzienu, kamēr ierīces motors nav pilnībā apstājies. Šādi motors var tikt bojāts.

Ierīces lietošana


Kad ir uzmontēti vajadzīgie uzgaļi:

- 1) Uzstādiet ierīci tā, lai tā atrastos pilnīgi stabilā stāvoklī un nekādā gadījumā nevarētu nokrist (vibrējot vai sapinoties tīkla kabeli) no galda vai nonākt atklātā ūdens tuvumā. Satricinājumi ierīces darbības laikā nav novēršami.

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nekad nesatveriet pie tīkla pievienotu vai darbībā esošu ierīci, ja tā ir nokritusi vai iekļuvusi ūdenī, vai arī cita veida ārkārtas situācijās! Ārkārtas situācijā nekavējoties atvienojiet tīkla kontaktspraudni! Citādi draud akūts traumu risks un briesmas dzīvībai!
- 2) Uzlieciet apstrādājamo pārtikas produktu uz iepildes paliktna  un zem izejas atveres palieciet apakšā trauku.
 - 3) Vispirms nospiediet taustiņu „0” , lai nodrošinātu, ka ierīce joprojām ir izslēgta (C att.). Citādi pastāv risks, ka ierīce sāks darboties, tiklīdz tīkla spraudnis tiks pievienots pie kontaktlīdždas.
 - 4) Pēc tam iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktlīdždā.
 - 5) Nospiediet taustiņu „I” , lai ieslēgtu ierīci.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Spiediet pārtikas produktu iepildes kanālā tikai ar apaļo bīdītāju  – nekad ar pirkstiem, dakšīņu, karotes kātu vai tamlīdzīgiem priekšmetiem. Pastāv nopietns traumu risks, turklāt var tikt sabojāta ierīce.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nekad nespiediet tik stipri, ka kļūst saklausāma motora darbības palēnināšanās. Pretējā gadījumā var tikt pārslogota un sabojāta ierīce.

Gaļas apstrāde

- 1) Izmantojiet tādus gaļas gabaliņus, kurus bez grūtībām ir iespējams ievietot iepildes kanālā. Ja nepieciešams, iepriekš sagrieziet gaļu. Raugieties, lai gaļā nebūtu kaulu vai cīpslu.

BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Samaltā gaļā ātri savairojas mikroorganismi. Tāpēc ievērojiet higiēnas noteikumus, kad apstrādājat gaļu. Citādi var tikt nodarīts kaitējums veselībai.
- 2) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Gaļa”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Desas apstrāde

- 1) Vispirms divas reizes izmaliel gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat gatavot desu.
- 2) Lai pagatavotu desas pildījumu, pievienojiet maltajai gaļai smalki sagrieztus sīpolus, garšvielas un citas piedevas atbilstoši savai receptei un kārtīgi izmīciet masu. Pirms tālākās apstrādes ielieciet masu uz 30 minūtēm ledusskapī.
- 3) Uzvelciet uz desu iepildes uzgaļa **15** desas apvalku (dabīgo vai mākslīgo) un aizsieniet ciet otru galu. Uz 1 kg gaļas masas nepieciešams apmēram 1,60 m garš desas apvalks.

IETEIKUMS!

Dabīgo apvalku iepriekš uz 3 stundām ielieciet remdenā ūdenī un izgrieziet pirms uzvilšanas uz desu uzgaļa. Šādi dabīgie apvalki atgūst elastīgumu. Dabīgos apvalkus var iegādāties gaļas subproduktu veikalos kautuvju tuvumā vai pie miesnieka.

- 4) Desas pildījums caur desu iepildes uzgali **16** tiek iespiests apvalkā. Kad ir iegūts vēlamais desas garums, izslēdziet ierīci, saspiediet desas galu un pārīs reižu apgrieziet ap desas garenisko asi.

IETEIKUMS!

Vārot vai saldējot desa uzbriest. Tāpēc neiepildiet apvalkā pārāk daudz pildījuma, citādi desa var pārplīst.

- 5) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Desa”, varat sākt izmantot ierīci, kā rakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Darbs ar Kebbe uzgali

Ar Kebbe uzgali **18** jūs varat no ieliktajiem pārtikas produktiem izveidot gaļas vai dārzeņu rullīšus ar tukšu vidu un piepildīt tos pēc saviem ieskatiem.

- 1) Vispirms divas reizes izmaliel gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat spiest to caur Kebbe uzgali **18**.
- 2) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Kebbe uzgalis”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Smilšu cepumu pagatavošana

Kad pēc jūsu receptes ir sagatavota smilšu mikla un uzlikts smilšu cepumu uzgalis **1**:

- 1) Izklājiet nelielu plāti ar cepampapīru un novietojiet to zem izejas atveres ierīces priekšpusē.
- 2) Vienmērīgi spiediet miklu iekšā gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6** – padeves gliemezis **11** tad to izspiedīs cauri izvēlētajam rakstam smilšu cepumu uzgaļa **1** formēšanas plāksnītē.
- 3) Kad cepums ir sasniedzis vajadzīgo garumu, apturiet ierīci un pie izejas atveres nogrieziet miklu. Uzlieciet cepumu uz plāts.
- 4) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Smilšu cepumu uzgalis”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Tomātu izberšana caur sietu

- 1) Novietojiet zem tomātu masas teknes **8** trauku.
- 2) Novietojiet trauku arī priekšpusē zem rīvēšanas sieta **10**.
- 3) Sagrieziet tomātus četrās daļās un lēni un vienmērīgi spiediet tos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**. Plastmasas gliemezis **9** izspiež tomātus cauri rīvēšanas uzgalim, un caur sietu izberztie tomāti nonāk tomātu masas teknē **4**. Tomātu miziņas tiek izvadītas rīvēšanas sieta **10** priekšpusē.

IEVĒRĪBAI!

Ja caur rīvēšanas uzgaļa skrūšsavienojumiem tek ārā tomātu sula, tam var būt šādi iemesli:

- jūs strādājat pārāk ātri,
- tomātu gabali tiek pārāk stipri spiesti ierīcē,
- tomātu gabali ir pārāk lieli.

► Šādā gadījumā samaziniet darba tempu, spiediet tomātu gabalus ierīcē tikai ar nelielu spēku vai sadaliet tomātus mazākos gabalos.

- 4) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Tomātu izberšana caur sietu”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Ja notiek kļūme

Ja piedziņu ir nobloķējis iestrēdzis pārtikas produkts:

- Nospiediet taustiņu „0” **21**, lai apturētu gaļas maļamo mašīnu.
- Turiet nospiestu taustiņu „<” **22**. Tagad piedziņa griežas pretējā virzienā. Tā jūs varat pārvietot pārtikas produktu nedaudz atpakaļ, lai atbrīvotu piedziņu.
- Kad piedziņa ir atbrīvota, atlaidiet taustiņu „<” **22**.
- Nospiediet taustiņu „I” **20**, lai ieslēgtu gaļas maļamo mašīnu.
- Ja piedziņu šādi neizdodas atbrīvot, izīriert ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

Ja motors pēkšņi pārtrauc darboties, var gadīties, kair nostrādājusi iekšējā pārslodzes aizsardzība.

Tās uzdevums ir aizsargāt motoru.

- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 30 minūtes atdzist, pirms atkal turpināt ierīces izmantošanu.
- Ja šādai rīcībai nav rezultāta, nogaidiet vēl 15 minūtes.
- Ja arī šis laiks nedeļa gaidīto rezultātu, tas nozīmē, ka ierīcei ir defekts. Šādā gadījumā vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

Ja ir bojāts tīkla kabelis vai ierīces detaļām ir acīmredzami bojājumi:

- Nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu „0” **21**!
- Ja apdraudējuma dēļ to nevar izdarīt, atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- Uzticiet klientu apkalpošanas dienestam novērst bojājumu, pirms atkal izmantojat ierīci.

Tīrīšana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Vispirms atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas un tikai tad īriert ierīci. Tā jūs novērsīsiet negadījumu risku, ko rada negaidīta darbības sākšanās vai elektriskās strāvas trieciens.

Motora bloka tīrīšana

- Visas ārējās virsmas un tīkla kabeli tīriet ar viegli samitrinātu lupatiņu. Ja neīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet vēlreiz tikai ar tīru ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pirms atkārtotas izmantošanas kārtīgi nožāvējiet ierīci.



STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nekad neiegremdējiet motora bloku **5** ūdenī vai citos šķidrums! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens, kad iekļuvušais mitrums nonāk līdz strāvas vadiem.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus. Tie var sabojāt ierīci, bet paliekas var nonākt pārtikas produktos.


Piederumu tīrīšana

- Notīriet visas piederumu detaļas, kas var nonākt saskarē ar pārtikas produktiem...
 - ar karstu ūdeni un pārtikas produktiem piemērotu mājāsaimniecībā izmantojamu trauku mazgājamo līdzekli.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Rivēšanas sieta **10** tīrīšanai iesakām izmantot pudeļu mazgājamo birsti. Šādi jūs viegli varēsiet iztīrīt mazos sieta caurumiņus.

IEVĒRĪBAI!

- ▶  Smilšu cepumu uzgaļa **1** plastmasas detaļu, bīdītāju **2**, desu iepildes uzgali **16** un Kebbe uzgali **18** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- ▶ Ja iespējams, plastmasas detaļas ievietojiet trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas. Citādi plastmasas detaļas var deformēties!

⚠BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Krustveida nazis **18** ir ļoti ass! Savainošanās risks!

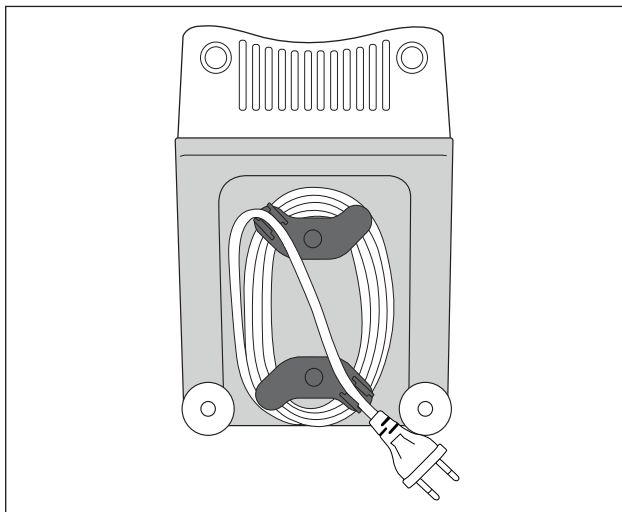
- Pirms atkārtotas ierīces izmantošanas visu kārtīgi nožāvējiet.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Pēc katras tīrīšanas atkal izeziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu! Citādi metāla detaļas var mainīt krāsu!

Glabāšana

- Pulksteņrādītāju kustības virzienā uztiniet tīkla kabeli uz kabeļa uztīšanas ietvara 4 ierīces apakšpusē un nostipriniet kabeli, kā parādīts zemāk. Šādi tas būs pasargāts no bojājumiem:



- Ierīci glabājiet sausā vietā.
- Metāla uzgaļus pēc nožūšanas ieziediet plānā kārtiņā ar pārtikas eļļu, ja ierīce netiks drīzumā izmantota. Šādi ierīce tiks efektīvi aizsargāta pret koroziju.
- Uzglabājiet ierīci tā, lai tai nevarētu piekļūt bērni un personas, kurām vajadzīga uzraudzība. Viņi ne vienmēr spēj pareizi novērtēt iespējamus riskus, ar kādiem ir saistīta elektrisko ierīču lietošana.

Likvidēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Uz šo izstrādājumu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU (Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem).

Nododiet ierīci likvidēšanai sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai pašvaldības atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par to, kā atbrīvoties no nolietotā produkta, varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un likvidēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.

Iepakojuma ievade atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, likvidējiet saskaņā ar vietējiem noteikumiem.

IEVĒRĪBA!

- Ja iespējams, saglabājiet oriģinālo iepakojumu, kamēr darbojas ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķīrojiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar sāisinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1-7: plastmasa,

20-22: papīrs un kartons,

80-98: kompozītmateriāli

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītajā garantijā nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikā beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456_7890) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 352828_2010, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 352828_2010

Importētājs:

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Kebbe

Sastāvdaļas gaļas pildījumam:

400 g liesas liellopu vai jēra gaļas

2 sīpoli

10 g miltu

25 g rupji sakapātu pīniju riekstu

Pa 1/2 tējkarotei smaržīgo piparu pulvera, kanēļa, kumīna, ķimeņu pulvera, krustnagliņu pulvera, muskatriekstu pulvera

Sāls un pipari

Sastāvdaļas ārējam apvalkam:

500 g kviešu bulgura (mērcēta)

500 g liesas liellopu vai jēra gaļas

1 sīpols

1 šķipsniņa piparu, 1 šķipsniņa čili

Gaļas pildījums

Vispirms sagatavojiet gaļas pildījumu, lai tas varētu atdzist, kamēr gatavojat ārējo apvalku.

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku **14** ar mazā izmēra caurumiem). Kārīgi samaisiet gaļu kopā ar miltiem, pīniju riekstiem un garšvielām. Sakapājiet un apcepjiet sīpolus. Pievienojiet klāt gaļas masu un sajauciet ar sīpoliem. Visu labi apcepjiet un tad ļaujiet atdzist.

Ārējais apvalks

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku **14** ar mazā izmēra caurumiem), tad sajauciet ar kviešu bulguru, smalki sagrieztajiem sīpoliem un garšvielām. Atkal divreiz sasmalciniet šo masu ar gaļas maļamo mašīnu. Aizstājiet caurmoto disku **14** ar Kebbe uzgali **18** (skatīt nodaļu „Kebbe uzgaļa uzlikšana”) un izveidojiet apmēram 7 cm garus Kebbe ārējos apvalkus.

Pagatavošana:

Katru Kebbe ārējo apvalku uzreiz pēc izgatavošanas piepildiet ar gaļas pildījumu un saspiediet kopā galus, lai izveidotos mazas kabatiņas. Gatavos Kebbe apmēram 3 minūtes fritējiet līdz 190 °C uzkarstētā eļļā. Kebbe pēc fritēšanas jābūt zeltaini brūnā krāsā.

Gaļas veltnīši

Sastāvdaļas gaļas apvalkam:

450 g liesas aitas, teļa vai liellopu gaļas

150 g miltu

1 tējkarote smaržīgo piparu (virces)

1 tējkarote muskatrieksta

1 šķipsniņa čili pulvera

1 šķipsniņa piparu

Sastāvdaļas gaļas pildījumam:

700 g aitas gaļas

1 1/2 ēdamkarotes olīveļļas

1 1/2 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu

1/2 tējkarote smaržīgo piparu (virces)

1/2 tējkarote sāls

1 1/2 ēdamkarotes miltu

Ārējais apvalks

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku **14** ar mazā izmēra caurumiem), tad sajauciet ar pārējām sastāvdaļām. Atkal divreiz sasmalciniet šo masu ar gaļas maļamo mašīnu. Nomainiet caurumoto disku **14** ar Kebbe uzgali **18** (skatīt nodaļu „Kebbe uzgaļa uzlikšana”).

Ar Kebbe uzgali **18** izveidojiet Kebbe ārējos apvalkus un sasaldējiet tos.

Pildījums

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku **14** ar mazā izmēra caurumiem). Apcepjiet sīpolus un kārtīgi samaisiet ar gaļu un pārējām sastāvdaļām. Piepildiet ar maisījumu Kebbe ārējos apvalkus un izcepjiet.

Citi pildījuma veidi:

250 g tvaicētu brokoļu

vai 250 g tvaicētu cukīni

vai 250 g vārītu rīsu

Svaigas cepamdesiņas

Sastāvdaļas:

300 g liesas liellopu gaļas

500 g liesas cūkgaļas

200 g speķa no pleca daļas

20 g sāls

1/2 ēdamkarote maltu balto piparu

1 tējkarote ķimeņu

1/2 tējkarote muskatrieksta

Liellopu gaļu, cūkgaļu un speķi divreiz izmaliet caur gaļas maļamo mašīnu.

Pievienojiet samaisītas garšvielas un sāli, mīciet 5 minūtes.

Desu pildījumu uz 30 minūtēm ielieciet ledusskapī. Atbilstoši pamācībai iepildiet desu pildījumu (skatīt nodaļu „Desu apstrāde”) un izveidojiet 25 cm garas desiņas.

Labi izceptas cepamdesiņas jāapēd tajā pašā dienā.

Smilšu cepumi

Sastāvdaļas:

500 g sviesta

500 g cukura

2–3 paciņas vaniļina cukura

1 paciņa vaniļas pudīņa

1/4 tējkarotes sāls

1 ola

4 olas dzeltenumi

800 g miltu (405. tips)

2 tējkarotes cepampulvera

200 g samaltu mandeļu (blanšētu)

rīvēta citrona miziņa no viena citrona

Saputojiet sviestu. Pakāpeniski pievienojiet pārējās sastāvdaļas un labi izmīciet mīklu. Pārsegtu gatavo mīklu uz 12 stundām (piem., uz nakti) ielieciet ledusskapī nostāvēties. Tad izmaliet caur gaļas maļamo mašīnu, kurai uzlikts smilšu cepumu uzgalis ❶. Smilšu cepumus uzlieciet uz plāts, kas izklāta ar cepampapīru. Apmēram 10 – 15 minūtes cepiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā, līdz tie kļūst zeltaini dzeltēni.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	118
Urheberrecht	118
Haftungsbeschränkung	118
Bestimmungsgemäße Verwendung	118
Lieferumfang / Teilebeschreibung	119
Technische Daten	120
Sicherheitshinweise	120
Zusammenbauen / Zerlegen	123
Fleischwolf zusammenbauen	123
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	124
Kebbe-Aufsatz montieren	125
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	125
Passier-Aufsatz montieren	126
Bedienen	127
Das Gerät bedienen	128
Fleisch verarbeiten	128
Wurst verarbeiten	129
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	129
Spritzgebäck herstellen	130
Tomaten passieren	130
Im Fehlerfall	131
Reinigen	131
Motorblock reinigen	132
Zubehörteile reinigen	132
Aufbewahren	133
Entsorgung	134
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	135
Service	136
Importeur	136
Rezepte	137
Kebbe	137
Fleischröllchen	138
Frische Rostbratwurst	139
Spritzgebäck	139

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Verschluss-Schelle
- ❽ Tomatenauswurf
- ❾ Plastikschncke
- ❿ Passiersieb
- ⓫ Transportschncke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser
- ⓮ grobe und feine Lochscheibe
- ⓯ Verschlussring
- ⓰ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓱ Wurstscheibe
- ⓲ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ❸ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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






⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**.

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

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

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

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Passier-Aufsatz wird die Transportschnecke **11** und das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12** nicht benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Plastikschncke **9** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Schieben Sie das Passiersieb **10** so über die Plastikschncke **9**, dass die Fixierungen am Passiersieb **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen. Die Löcher des Passiersiebes **10** weisen dabei nach unten.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **10** und schrauben Sie diesen handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 7) Öffnen Sie die Verschluss-Schelle **7** am Tomatenauswurf **8**.
- 8) Platzieren Sie den Tomatenauswurf **8** unter dem Passier-Aufsatz, indem Sie die Spitze des Passiersiebes **10** durch die kleine Öffnung am Tomatenauswurf **8** stecken:



- 9) Die Verschluss-Schelle **7** schließen Sie so, dass diese um den Fleischwolfvorsatz **6** greift.
- 10) Fixieren Sie die Verschluss-Schelle **7**, indem Sie die kleine Fixierung über die Verschluss-Schelle **7** klappen.

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ **20** oder „<“ **22** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter den Tomatenauswurf **8**.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß vorne unter das Passiersieb **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch den Passieraufsatz, die passierten Tomaten fallen in den Tomatenauswurf **8**. Die Tomatenschale wird vorne aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.

HINWEIS

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **22** 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 „<“ **22** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **21** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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



STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **16** und der Kebbe-Aufsatz **18** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

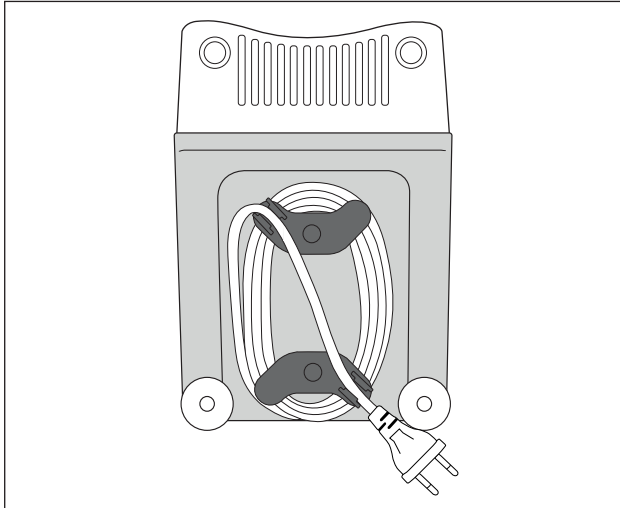
- ▶ Das Kreuzmesser **13** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Entsorgung



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

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



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



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

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

HINWEIS

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 352828_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 352828_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 14) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe 14 gegen den Kebbe-Aufsatz 18 wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“).

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz 18 formen und anfrieren.

Füllung

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 14). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kebbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informāciji · Informācijas data · Teabe seis
Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
11 / 2020 · Ident.-No.: SFW350D4-112020-1

IAN 352828_2010