



ELECTRIC MINCER SFW 350 E6

(HR)

ELEKTRIČNI APARAT ZA MLJEVENJE MESA

Upute za upotrebu

(RO)

MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

ELEKTRIČNA MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ЕЛЕКТРИЧЕСКА МЕСОМЕЛАЧКА

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 377067_2110

(HR) (RS) (RO)
(BG) (GR)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	23
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	47
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	71
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	97
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	121

Diagram of a three-position selector switch. The switch has three positions: C (top), 0 (middle), and I (bottom). Each position is indicated by a circle with a line pointing to a label: 20 for C, 21 for 0, and 22 for I.

Sadržaj

Uvod	2
Autorsko pravo	2
Ograničenje odgovornosti	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke / Opis dijelova	3
Tehnički podaci	4
Sigurnosne napomene	4
Sastavljanje / rastavljanje	6
Sastavljanje stroja za mljevenje mesa	6
Montiranje nastavka za punjenje kobasica	7
Montiranje nastavaka za kibe	8
Montiranje nastavaka za kekse	8
Montiranje nastavka za pasiranje	9
Rukovanje	10
Rukovanje uređajem	11
Obrada mesa	11
Obrada kobasica	12
Rad s nastavkom za kibe	12
Pravljenje keksa	13
Pasiranje rajčice	13
U slučaju smetnji	14
Čišćenje	14
Čišćenje bloka motora	15
Čišćenje dijelova pribora	15
Čuvanje	16
Zbrinjavanje	17
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	18
Servis	19
Uvoznik	19
Recepti	20
Mljeveno meso (Kebbe)	20
Umak od rajčice	21
Svježa kobasica za pečenje	22
Keksi	22

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu dio su ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju prodaje proizvoda trećim osobama, priložite i predajte i svu dokumentaciju.

Autorsko pravo

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje odnosno svako naknadno tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika, makar i u promijenjenom stanju, dopušteni su isključivo uz pisano odobrenje proizvođača.

Ograničenje odgovornosti

Sve tehničke informacije, svi podaci i sve napomene za priključivanje i posluživanje uređaja sadržani u ovim uputama za rukovanje odgovaraju najnovijem stanju tehnike u trenutku pripreme za tisak i navedeni su uz uvažavanje naših dosadašnjih iskustava i saznanja.

Na osnovu navoda, slika i opisa sadržanih u ovim uputama za rukovanje ne mogu se izvoditi nikakva potraživanja.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale uslijed nepoštivanja uputa, nenamjenske uporabe uređaja, nestručno izvedenih popravaka, neautorizirano izvršenih preinaka ili uporabe nedopuštenih zamjenskih dijelova.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za obradu hrane u količinama za kućanstvo u privatnom kućanstvu:

- Usitnjavanje svježeg mesa,
- Pripremu kobasica u prirodnim i umjetnim crijevima,
- Pripremu keksa,
- Pasiranje rajčica.

Uređaj nije namijenjen za obradu smrznute ili druge tvrde hrane, npr. kostiju ili oraha, i nije namijenjen za komercijalnu ili industrijsku uporabu.

Opseg isporuke /Opis dijelova

Slika A:

- ❶ Nastavak za kekse s trakama
- ❷ Potiskivač
- ❸ Posuda za umetanje
- ❹ Namatač za kabel
- ❺ Blok motora
- ❻ Metalni nastavak za mljevenje mesa
- ❼ Blokade
- ❽ Posuda za prihvat
- ❾ Plastična pužnica
- ❿ Sito za pasiranje
- ⓫ Transportna pužnica
- ⓬ Opruga
- ⓭ Križni nož
- ⓮ Ploča s grubim i finim otvorima
- ⓯ Prsten za zatvaranje
- ⓰ Nastavak za punjenje kobasica
- ⓱ Ploča za kobasice
- ⓲ Nastavak za kibe

Slika B:

- ❸ Tipka za zaključavanje

Slika C:

- ❷ Tipka „<“ (Hod unazad)
- ❸ Tipka „0“ (Isklj)
- ❹ Tipka „I“ (Uklj)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Snaga uređaja	250 - 350 W
Snaga zaustavljanja	1200 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama, su neškodljivi za namirnice.
Vrijeme KP	15 minuta

Vrijeme KP

KP vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može raditi bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog vremena KP, uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Pazite da se mrežni kabel ne ošteti. Držite ga podalje od vrućih područja i postavite ga tako da se ne može uklještit.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada na otvorenom.

 Blok s motorom nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

 **Oprez!**  **Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara !
Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE!

- Uređaj nikada ne koristite u svrhe koje ovdje nisu opisane. Postoji znatan rizik od nesreća ako uslijed pogrešne uporabe isključite zaštitne naprave na uređaju!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Nikada ne zahvatajte u otvore na uređaju. Nikada u njih ne umećite bilo kakve predmete – uz iznimku potiskivača koji pripadaju uz stroj i namirnica koje se obrađuju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nesreće!
- ▶ Prije stavljanja ili skidanja pribora izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavite bez nadzora, kada je spreman za rad. Nakon uporabe ili za vrijeme prekida rada izvucite utikač iz utičnice, kako biste izbjegli nehotično pokretanje.
- ▶ S ovim uređajem koristite isključivo originalne dijelove opreme. Dijelovi drugih proizvođača za to možda nisu dovoljno sigurni.
- ▶ Uređaj nikada ne pogonite ako je prazan. To može nepopravljivo oštetiti uređaj.
- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se kreću prilikom rada uređaja, uređaj treba isključiti i odvojiti od mrežnog napajanja.
- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Oprez: križni nož je vrlo oštar! Prilikom rukovanja i čišćenja uređaja uvijek postupajte oprezno.
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ih se prilikom uporabe nadzire ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, te ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Sastavljanje / rastavljanje

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Sav pribor namazan je tankim slojem ulja kako bi se zaštitio od korozije. Prije prve uporabe stoga sve dijelove temeljito očistite na način opisan u poglavlju „Čišćenje“. Nakon toga sve metalne dijelove namažite s malo jestivog ulja.

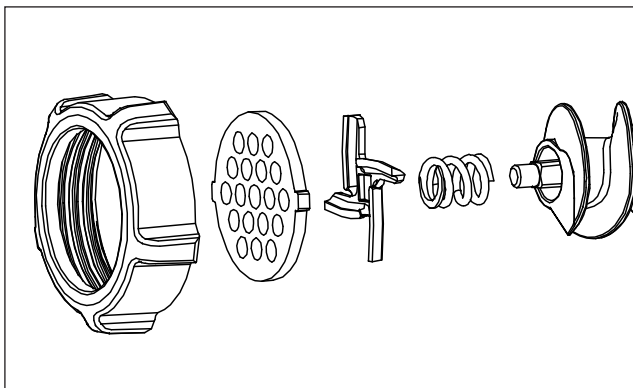
NAPOMENA

- Prije prve uporabe uklonite zaštitnu foliju s polja s tipkama.

Sastavljanje stroja za mljevenje mesa

Iskopite isklapnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom. Imajte na umu da križni nož **13** i opruga **12** ili ploča s otvorima **14**/ ploča za kobasice **17** nisu potrebni za sve nastavke.

- 1) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 2) Postavite transportnu pužnicu **11** u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 3) Natakните oprugu **12** na transportnu pužnicu **11**.
- 4) Nakon toga postavite križni nož **13** tako da strana s oštricama bude okrenuta od opruge **12**. Pazite da kvadratni otvor križnog noža **13** ispravno nasjeda na kvadratni nastavak osovine.



Slika 1

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Križni nož **13** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj će se oštetiti ako križni nož **13** pogrešno okrenete!

- 5) Odaberite željenu ploču s otvorima **14**/ploču za kobasice **17**.
- 6) Umetnite odabranu ploču s otvorima **14** u nastavak za mljevenje mesa **6** tako da jezičici na ploči s otvorima **14** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 7) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 8) Potpuno montirani nastavak za mljevenje mesa **6** se pomoću bajunetnog spoja priključuje na blok s motorom **5**:
 - Nastavak za mljevenje mesa **6** postavite u blok s motorom **5**, tako da simbol  na nastavku za mljevenje mesa **6** pokazuje na simbol  na bloku s motorom **5**. Tipka za zaključavanje **15** će uleći (slika B).
 - Nastavak za mljevenje mesa **6** lagano utisnite i okrenite pritom otvor za punjenje na nastavku za mljevenje mesa **6** u srednji položaj (slika B), tako da simbol  na otvoru za punjenje pokazuje na simbol . Kada nastavak za mljevenje mesa **6** ulegne, tipka za zaključavanje **15** će iskočiti.
 - Na kraju posudu za punjenje **3** postavite odozgo na otvor za punjenje.
 - Za skidanje pritisnite tipku za zaključavanje **15** i otvor za punjenje ponovno okrenite udesno (slika B) . Nakon toga možete izvući nastavak za mljevenje mesa **6**.

Montiranje nastavka za punjenje kobasica

Isključite isklonnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Rastavite sve dijelove montirane na/u nastavku za mljevenje mesa **6** i očistite ih.
- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Transportnu pužnicu **11**, oprugu **12** i križni nož **13** ponovno umetnite u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 5) Umetnite ploču za kobasice **17** tako da jezičici na ploči za kobasice **17** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Zatim postavite nastavak za punjenje kobasica **16** ispred ploče za kobasice **17**.
- 7) Rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavaka za kibe

Isključite isključnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za kibe **18** nisu potrebni niti križni nož **13** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Oba plastična dijela nastavka za kibe **18** umetnite tako da jezičci na donjem prstenu nastavka za kibe **18** ulegnu u utor na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom ponovno čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 6) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.

Montiranje nastavaka za kekse

Isključite isključnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za kekse **1** nisu potrebni niti križni nož **13** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Skinite traku **1** sprijeda na nastavku za kekse **1**.
- 5) U nastavak za mljevenje mesa **6** najprije postavite plastičnu ploču, a zatim metalnu ploču nastavka za kekse **1** (vidi isključnu stranicu). Nastavak za kekse **1** umetnite tako da jezičci na nastavku za kekse **1** ulegnu u utor na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.

- 7) Traku ❶ ponovno umetnite sprijeda u nastavak za kekse ❶. Pazite da je ručka trake ❶ okrenuta od uređaja. U protivnom se uzorak koji se nalazi neposredno pored ručke ne može podesiti.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❸ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.
- 9) Za skidanje je potrebno ponovno najprije skinuti traku s uzorcima ❶ prije nego odvrnete prsten za zaključavanje ❶ kako biste mogli skinuti nastavak za kekse ❶.

Montiranje nastavka za pasiranje

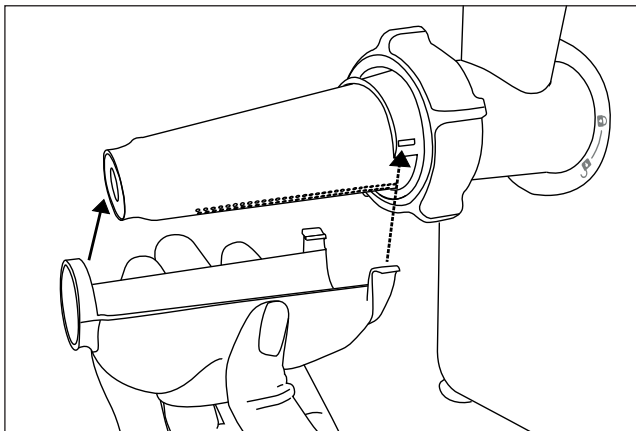
Isklomite isklopnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa ❸ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa ❸.

NAPOMENA

- Za nastavak za pasiranje rajčica nisu potrebni niti križni nož ❶ s oprugom ❶, niti ploča s otvorima ili ploča za kobasice ❶/❶ ! Po potrebi izvadite sve iz nastavka za mljevenje mesa ❸.

- 3) Gurnite transportnu pužnicu ❶ u nastavak za mljevenje mesa ❸.
- 4) Postavite plastičnu pužnicu ❶ na transportnu pužnicu ❶. Pazite da kvadratna osovina transportne pužnice ❶ potpuno upadne u kvadratni otvor plastične pužnice ❶. U tu svrhu plastičnu pužnicu ❶ okrećite naprijed-nazad dok čvrsto ne sjedne.
- 5) Zatim sito za pasiranje ❶ gurnite to kraja preko plastične pužnice ❶. Postavite ga na nastavak za mljevenje mesa ❸ tako da dvije male izbočine zahvaćaju u dva odgovarajuća otvora na navoju. Tako se sito za pasiranje ❶ više neće moći okretati. Malene rupe sita za pasiranje ❶ pokazuju prema dolje.
- 6) Kada su svi dijelovi ispravno umetnuti, postavite prsten za zatvaranje ❶ preko sita za pasiranje ❶ i rukom ga zavrnite na nastavak za mljevenje mesa ❸.
- 7) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❸ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa”.
- 8) Sada pričvrstite posudu za prihvat ❶ na sito za pasiranje ❶ (vidi sliku 2). U tu svrhu gurnite prsten na vrh sita za pasiranje ❶ i zakvačite blokade ❶ s obje strane na širokom kraju. Rupa na posudi za prihvat ❶ pokazuje prema dolje.



Slika 2

Rukovanje

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Nikada ne otvarajte kućište bloka s motorom **5** – u njemu nema upravljačkih elemenata. Ako je kućište otvoreno, jamstvo prestaje važiti. Pri otvorenom kućištu postoji opasnost po život od strujnog udara.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite duže od 15 minuta u trajnom pogonu. Nakon toga ostavite uređaj oko 30 minuta da se ohladi kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Nikada ne pritišćite tipke „I” **22** ili „<” **20** pri promjeni smjera dok se motor uređaja nije do kraja zaustavio. Može doći do oštećenja motora.

Rukovanje uređajem

Nakon što ste montirali željene nastavke:

- 1) Uređaj postavite tako da je apsolutno stabilan i da nikako ne može pasti sa stola (npr. uslijed vibracija ili zahvaćanja mrežnog kabela) i da ne može dospjeti u blizinu otvorene vode. Vibracije su neizbježne tijekom rada.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Nikada ne posežite za priključenim uređajem ili uređajem u pogonu ako padne ili dospije u vodu – niti u bilo kojem drugom slučaju nužde! U slučaju nužde odmah izvucite utikač iz utičnice! U protivnom postoji akutna opasnost od ozljeda i opasnost po život!
- 2) Namirnice koje obrađujete postavite u posudu za punjenje  i podesite posudu srijeda ispod izlaznog otvora.
 - 3) Najprije pritisnite tipku „0” , kako biste bili sigurni da je uređaj isključen (slika C). U protivnom postoji opasnost od nenamjernog pokretanja uređaja prilikom priključivanja utikača u mrežnu utičnicu.
 - 4) Nakon toga umetnite mrežni utikač u utičnicu.
 - 5) Pritisnite tipku „I” , kako biste uključili uređaj.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Namirnice u otvor za punjenje potiskujte isključivo okruglim potiskivačem  – nikada ne gurajte prstima, vilicama, drškama žlica ili sličnim. Postoji znatna opasnost od ozljeda i uređaj se može oštetiti.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Nikada ne pritišćite tako jako da se motor čujno uspori. U protivnom se uređaj može preopteretiti i oštetiti.

Obrada mesa

- 1) Koristite komade mesa koji se lako umeću u otvor za punjenje. Po potrebi prethodno izrežite meso. Pazite da meso ne sadrži kosti ili tetive.

UPOZORENJE!

- ▶ Mljeveno meso je vrlo osjetljivo na onečišćenja. Stoga pazite na dobru higijenu prilikom obrade mesa. U protivnom može doći do štetnih utjecaja na zdravlje.

- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Obrada kobasica

- 1) Meso najprije dva puta propustite kroz stroj za mljevenje mesa prije korištenja za punjenje kobasica.
- 2) Za nadjev za kobasice u mljeveno meso dodajte sitno nasjeckani luk, začine i ostale sastojke prema receptu i smjesu dobro izmijesite. Prije daljnje prerade, smjesu stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 3) Crijevo za kobasice (prirodno ili umjetno crijevo) navucite na nastavak za punjenje kobasica **16** i zavežite drugi kraj. Za 1 kg smjese možete računati s otprilike 1,60 m crijeva za kobasice.

SAVJET

Prirodno crijevo prethodno na oko 3 sata stavite u mlaku vodu i ožmite ga prije stavljanja na nastavak. Prirodno će crijevo tako biti elastičnije. Prirodna crijeva možete nabaviti u trgovinama za mesare u blizini klaonica ili kod svog mesara.

- 4) Smjesa za kobasice se kroz nastavak za punjenje kobasica **16** utiskuje u crijevo za kobasice. Kada dostignete željenu dužinu, isključite uređaj, pritisnite kraj kobasice i nekoliko puta okrenite oko uzdužne osi.

SAVJET

Kobasica će se prilikom kuhanja i zamrzavanja raširiti. Stoga ih nemojte prepuniti, jer će se u protivnom rasprsnuti.

- 5) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Kobasice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Rad s nastavkom za kibeh

Pomoću nastavka za kibeh **18** možete pomoću umetnutih sastojaka oblikovati šuplje kuglice od mesa ili povrća, koje po želji možete puniti.

- 1) Meso najprije dva puta preradite kroz stroj za mljevenje mesa prije protiskivanja kroz nastavak za kibeh **18**.
- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Nastavak za kibeh“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Pravljenje keksa

Kada ste pripremili tijesto za kekse prema receptu i montirali nastavak za kekse **1**:

- 1) Prekrijte mali lim za pečenje papirom za pečenje i postavite ga ispod izlaznog otvora s prednje strane uređaja.
- 2) Ravnomjerno pritisčite tijesto u nastavak za mljevenje mesa **6** – transportna pužnica **11** pritišće ga kroz odabrani motiv na traci s motivima nastavka za kekse **1**.
- 3) Kad tijesto dostigne željenu dužinu, zaustavite uređaj i prekinite tijesto na izlaznom otvoru. Tijesto stavite na lim za pečenje.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Keksi“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

Pasiranje rajčice

- 1) Postavite posudu ispod posude za prihvrat **8** jer će kroz otvor prilikom rada istjecati pasirane rajčice.
- 2) Postavite posudu na uski kraj sita za pasiranje **10**.
- 3) Rajčice razrežite na četvrtine i polako i ravnomjerno ih pomoću potiskivača **2** pritisnite u nastavak za mljevenje mesa **6**. Plastična pužnica **9** pritišće rajčice kroz malene rupice sita za pasiranje **10**. Pasirane rajčice istječu u posudu za prihvrat **8** i tada kroz otvor prema dolje. Ostaci rajčice, poput kože i sjemenki izlaze kroz uski kraj sita za pasiranje **10**.

NAPOMENA

Ako sok od rajčice izlazi iz vijčanih spojeva nastavka za pasiranje, to može imati sljedeće uzroke:

- Prebrzo radite s uređajem.
 - Komade rajčice gurate u uređaj prevelikim pritiskom.
 - Komadi rajčice su preveliki.
- U tom slučaju smanjite brzinu rada, komade rajčice samo laganim pritiskom gurajte u uređaj i rajčice podijelite na manje komade.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pasiranje rajčice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

U slučaju smetnji

Ako je pogon blokiran zaglavljanim namirnicama:

- Pritisnite „0“ 21, kako biste zaustavili stroj za mljevenje mesa.
- Tipku „<“ 20 držite pritisnutom. Pogon se sada vrti u obrnutom smjeru. To vam omogućuje da namirnice pomaknete unazad, kako biste ponovno oslobodili pogon.
- Kada je pogon oslobođen, pustite tipku „<“ 20.
- Pritisnite tipku „I“ 22, kako biste pokrenuli stroj za mljevenje mesa.
- Ako na ovaj način ne uspijete osloboditi pogon, očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Ako se motor iznenada ugasi, može biti da se aktivirao interni osigurač protiv preopterećenja. Taj osigurač štiti motor.

- Isključite uređaj i ostavite ga oko 30 minuta da se ohladi prije nego ponovno koristite uređaj.
- Ako nema rezultata, pričekajte još 15 minuta.
- Ako ni nakon tog vremena nema rezultata, to upućuje na kvar. U tom slučaju se obratite službi za korisnike.

Ako je mrežni kabel oštećen ili su vidljiva oštećenja na dijelovima uređaja:

- Odmah isključite uređaj pritiskom na tipku „0“ 21!
- Ako to više nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Prije ponovne uporabe, služba za korisnike mora popraviti oštećenja.

Čišćenje



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice. Na taj ćete način spriječiti nesreće uzrokovane neočekivanim nenamjernim pokretanjem i strujnom udarom.

Čišćenje bloka motora

- Sve vanjske površine i mrežni kabel očistite blago navlaženom krpom za pranje posuđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo čistom vodom, kako biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa. Uređaj prije ponovnog korištenja dobro osušite.



⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Blok s motorom **5** nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara ako tekućina koja proдре u uređaj dospіje na električne vodiče.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite deterdžente, abrazivna sredstva niti otapala. Ta sredstva mogu oštetiti uređaj i ostaviti tragove na namirnicama.

Čišćenje dijelova pribora

- Dijelove pribora koji dolaze u kontakt s hranom očistite vrućom vodom i prikladnim deterdžentom za pranje posuđa u kućanstvu.

NAPOMENA

- Za čišćenje sita za pasiranje **10** preporučujemo uporabu četke za pranje boca. To olakšava čišćenje malih rupa.

NAPOMENA

- Plastični dio nastavka za kekse **1**, nastavak za kibe **18**, nastavak za punjenje kobasica **19**, potiskivač **2**, plastična pužnica **9** i posuda za prihvat **8** mogu se prati u perilici posuđa.
- Plastične dijelove, ako je moguće, stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom se dijelovi mogu deformirati!



⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Križni nož **15** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!

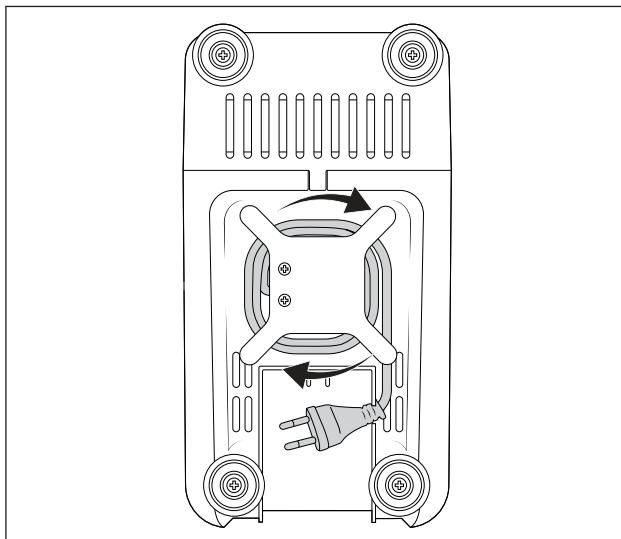
- Sve dobro osušite prije nego što nastavite koristiti uređaj.

NAPOMENA

- Metalne dijelove nakon svakog čišćenja ponovno natrljajte jestivim uljem! U protivnom metalni dijelovi mogu promijeniti boju!

Čuvanje

- Mrežni kabel namotajte u smjeru kazaljke na satu oko namatača za kabel ④ na donjoj strani uređaja i fiksirajte kabel kako je prikazano u nastavku. Tako će biti zaštićen od oštećenja:



Slika 3

- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.
- Metalne nastavke nakon sušenja tanko natrljajte jestivim uljem – ako uređaj nećete odmah koristiti. Na taj ćete način postići dobru zaštitu od korozije.
- Uređaj čuvajte na mjestu nedostupnom djeci i osobama koje zahtijevaju nadzor. Oni nisu uvijek u mogućnosti procijeniti moguće opasnosti koje proizlaze iz rukovanja električnim uređajima.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati.

Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Pakiranje zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1 – 7: Plastika

20 – 22: Papir i karton

80 – 98: Kompozitni materijali

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje za vrijeme trajanja prava na jamstvo kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 377067_2110 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 377067_2110.

Servis

HR**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 377067_2110

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Mljeveno meso (Kebbe)

Sastojci za mesno punjenje

400 g krte govedine ili janjetine

2 luka

10 g brašna

25 g grubo usitjenih pinjola

Po 1/2 čajne žličice pimenta u prahu, cimeta, kumina, kumina u prahu, klinčića u prahu i muškarnog oraščića u prahu

Sol i papar

Sastojci za omotnicu:

500 g bulgura (namočenog)

500 g krte govedine ili janjetine

1 luk

1 prstohvat papra, 1 prstohvat čilija

Mesno punjenje

Prvo pripremite mesno punjenje kako bi se za vrijeme pripreme omotnice moglo ohladiti.

Meso dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima **14**). Meso, brašno, pinjole i začine dobro pomiješajte. Luk usitnite i zapecite. Dodajte meso i pomiješajte s lukom. Sve dobro propržite i onda ostavite da se ohladi.

Omotnica

Meso za omotnicu dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima **14**) i pomiješajte s bulgurom, usitnjenim lukom i začинима. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima **14** zamijenite nastavkom za kibeh **13** (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibeh“) i oblikujte kibeh omotnice približne dužine 7 cm.

Priprema:

Pojedinačne omotnice za kibeh odmah nakon pripremanja napunite mesnim punjenjem i krajeve pritisnite tako da nastanu mali džepići. Gotovi kibeh pržite oko 3 minute u vrućem ulju temperature 190 °C. Kibeh nakon prženja treba biti zlatnožute boje.

Umak od rajčice

Sastojci:

oko 600 g Rajčice

1 luk srednje veličine (ili alternativno 1-2 ljutike)

1-2 češnja češnjaka

1 jušna žlica koncentrata od rajčice

30-50 ml suhog bijelog vina

2 jušne žlice maslinovog ulja

1-2 jušne žlice šećera

1/2 čajne žličice soli

1 prstohvat papra

sušeni timijan (alternativno bosiljak ili origano)

Rajčice pripremite i propasirajte

Rajčice razrežite na četvrtine, odstranite drvenasti dio i po potrebi narežite na sitnije dijelove. Rajčice propasirajte pomoću stroja za mljevenje mesa. Pritom koristite odgovarajući nastavak. Imajte na umu da se dio rajčica mora odbaciti kao ostatak. Količina pasiranih rajčica varira i ovisi o sorti rajčica, udjelu vode, udjelu mesnatog dijela ploda, itd.

Pripremite umak

Uklonite ljusku s luka i češnjaka. Luk narežite na sitne kockice, a češnjak ili protisnite kroz prešu za češnjak ili narežite na sitne komadiće.

U loncu ili tavi zagrijte ulje. Dodajte luk, češnjak i koncentrat rajčice, dobro promiješajte i kratko propirajte. Podlijte s malo bijelog vina. Dodajte pasirane rajčice. Začinite solju, paprom, šećerom i začinskim biljem.

Zakuhaite i ostavite da 10-15 minuta polako ključa na laganoj vatri. Miješajte da ne zagori. Po potrebi dodajte još malo bijelog vina, ako tekućina brzo ishlapi.

Svježa kobasica za pečenje

Sastojci:

300 g krte teletine

500 g krte svinjetine

200 g slanine od ramena

20 g soli

1/2 jušne žlice bijelog, mljevenog papra

1 čajna žličica kumina

1/2 čajne žličice muškarnog oraščića

Govedinu, svinjetinu i slaninu dvaput usitnite strojem za mljevenje mesa.

Dodajte pomiješane začine i sol i gnječite rukama 5 minuta.

Nadjev za kobasice stavite u hladnjak na 30 minuta. Nadjevom puniti kobasice prema uputama (vidi „Obrada kobasica”) i oblikujte kobasice dužine 25 cm.

Gotove kobasice konzumirajte isti dan dobro pržene.

Keksi

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 paketića vanilin šećera

1 paketić pudinga od vanilije

1/4 čajne žličice soli

1 jaje

4 žumanjka

800 g brašna (tip 405)

2 čajne žličice praška za pecivo

200 g mljevenih badema (blansiranih)

naribana korica jednog limuna

Maslac pjenasto umutite. Polako dodajte ostale sastojke i tijesto dobro promijesite. Dobiveno tijesto ostavite pokriveno u hladnjaku oko 12 sati (npr. preko noći). Nakon toga oblikujte kekse pomoću stroja za mljevenje mesa s nastavkom za kekse ❶. Kekse odložite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Kekse pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C otprilike 10-15 minuta dok ne postignu zlatnožutu boju.

Sadržaj

Uvod	24
Autorsko pravo	24
Ograničenje odgovornosti	24
Namenska upotreba	24
Obim isporuke / opis delova	25
Tehnički podaci	26
Bezbednosne napomene	26
Sastavljanje / rastavljanje	28
Sastavljanje mašine za mlevenje mesa	28
Montaža dodatka za punjenje kobasica	29
Montaža dodatka za punjene čufte	30
Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa	30
Montaža dodatka za pasiranje	31
Rukovanje	32
Rukovanje aparatom	33
Obrada mesa	33
Priprema kobasica	34
Rad dodatkom za punjene čufte	34
Pravljenje peciva od istisnutog testa	35
Pasiranje paradajza	35
U slučaju pojave greške	36
Čišćenje	36
Čišćenje bloka motora	37
Čišćenje delova pribora	37
Čuvanje	38
Odlaganje	39
Servis	40
Garancija i garantni list	40
Recepti	43
Punjene čufte	43
Sos od paradajza	44
Sveža roštiljska kobasica	45
Pecivo od istisnutog testa	45

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Swako umnožavanje, odn. preštampavanje, čak i delimično, kao i prosleđivanje slika, i u izmenjenom obliku, dozvoljeno je samo uz pisanu saglasnost proizvođača.

Ograničenje odgovornosti

Sve tehničke informacije, podaci i napomene vezani za priključivanje i rukovanje proizvodom, sadržani u ovom uputstvu za upotrebu, odgovaraju poslednjim informacijama dostupnim u vreme štampanja uputstva, pri čemu su u obzir uzeta naša dosadašnja iskustva i saznanja.

Potraživanja na osnovu podataka, slika i opisa u ovom uputstvu nisu moguća.

Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja nastala usled zanemarivanja uputstva, nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, neovlašćenih izmena ili korišćenja nedozvoljenih rezervnih delova.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za obradu namirnica u količinama koje su uobičajene u privatnom domaćinstvu:

- mlevenje svežeg mesa,
- pravljenje kobasica u prirodnom ili veštačkom crevu,
- pravljenje peciva od istisnutog testa,
- pasiranje paradajza.

Aparat nije predviđen za obradu smrznutih ili bilo kakvih drugih, tvrdih namirnica, npr. kostiju ili orašastih plodova, niti je predviđen za komercijalnu ili industrijsku namenu.

Obim isporuke / opis delova

Slika A:

- ❶ Dodatak za pecivo od istisnutog testa sa trakom sa šablonima
- ❷ Potiskivač
- ❸ Činija za punjenje
- ❹ Kalem za namotavanje kabla
- ❺ Blok motora
- ❻ Nastavak za mlevenje mesa, od metala
- ❼ Zatvarači
- ❽ Činija za sakupljanje
- ❾ Plastični puž
- ❿ Sito za pasiranje
- ⓫ Transportni puž
- ⓬ Opruga
- ⓭ Krstasti nož
- ⓮ Ploče sa većim i manjim rupama
- ⓯ Prsten zatvarača
- ⓰ Dodatak za punjenje kobasica
- ⓱ Ploča za kobasice
- ⓲ Dodatak za punjene čufte

Slika B:

- ❸ Dugme za zabavljanje

Slika C:

- ❷ Taster „<“ (hod unazad)
- ❸ Taster „0“ (isključeno)
- ❹ Taster „I“ (uključeno)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (naizmenična struja), 50 Hz
Ulazna snaga	250 - 350 W
Snaga blokiranja	1200 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
Vreme kratkotrajnog rada	15 minuta

Vreme kratkotrajnog rada

KR-vreme (kratkotrajan rad) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregreje i ne ošteti. Nakon navedenog KR-vremena, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Vodite računa da se ne ošteti električni kabl. Držite kabl podalje od vrućih oblasti, i provucite kabl tako da ne može da se uklešti.
- ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.



Nikada ne potapajte blok motora u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.

UPOZORENJE!

- ▶ Nikada ne koristite aparat nenamenski, već samo kao što je ovde opisano. Postoji znatna opasnost od nezgoda, kada usled pogrešne upotrebe, zaštitni mehanizam na aparatu stavite van funkcije!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne hvatajte u otvore na aparatu. Nikada ne stavljajte unutra bilo kakve predmete - osim odgovarajućeg potiskivača, koji pripada uz dodatak, i namirnica koje se obrađuju. U suprotnom, može da postoji znatna opasnost od nezgoda!
- ▶ Pre nego što nataknete ili skinete delove pribora, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora, kada je spreman za rad. Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe ili u toku prekida u radu, da bi se izbeglo slučajno pokretanje aparata.
- ▶ Koristite samo originalne delove pribora za ovaj aparat. Moguće je da drugi delovi nisu dovoljno bezbedni za ovaj aparat.
- ▶ Nikada ne koristite aparat kada je prazan. To može nepopravljivo da ošteti aparat.
- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova, koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu.
- ▶ Oprez: krstasti nož je veoma oštar! Budite uvek pažljivi kada rukujete aparatom ili kada ga čistite.
- ▶ Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.

Sastavljanje / rastavljanje

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Svi delovi pribora su premazani tankim slojem ulja, da bi se zaštitili od korozije. Zbog toga, očistite sve delove aparata pre prve upotrebe, kao što je detaljno opisano u poglavlju „Čišćenje“. Zatim, istrljajte sve metalne delove malom količinom jestivog ulja.

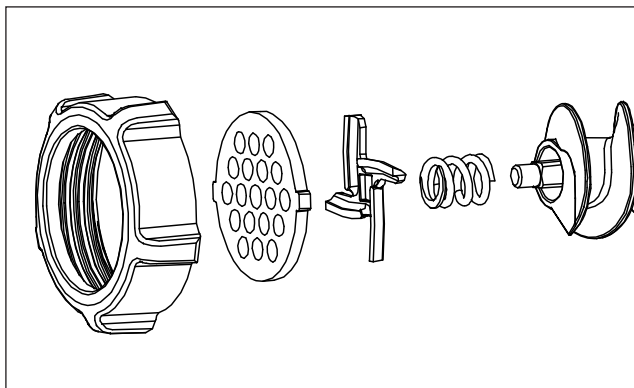
NAPOMENA

- Pre prve upotrebe, uklonite zaštitnu foliju sa polja sa tasterima.

Sastavljanje mašine za mlevenje mesa

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama. Uzmite u obzir da Vam za sve nastavke nisu potrebni krstasti nož **13** i opruga **12** ili ploča sa rupama **14**/ ploča za kobasice **17**.

- 1) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 2) Postavite transportni puž **11** u nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 3) Postavite oprugu **12** na transportni puž **11**.
- 4) Zatim, umetnite krstasti nož **13** tako, da strana sa noževima bude okrenuta od opruge **12**. Vodite računa, da kvadratno udubljenje na krstastom nožu **13** ispravno naleže na kvadratnoj osovinu.



Slika 1

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Krstasti nož **13** je veoma oštar! Opasnost od povreda!

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Aparat će se oštetiti, kada krstasti nož **13** umetnete naopako!

- 5) Izaberite željenu ploču sa rupama **14**/ ploču za kobasice **17**.
- 6) Postavite izabranu ploču sa rupama **14** tako u nastavak za mlevenje mesa **6**, da tačke fiksiranja na ploči sa rupama **14** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 7) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrните prsten zatvarača **15** rukom.
- 8) Gotovo montiran nastavak za mlevenje mesa **6** se spaja sa blokom motora **5** preko bajonet spojnice:
 - Stavite nastavak za mlevenje mesa **6** u blok motora **5**, tako da se simbol  na nastavku za mlevenje mesa **6** nalazi na simbolu  na bloku motora **5**. Dugme za zabavljanje **19** se uvlači unutra (slika B).
 - Lagano pritisnite nastavak za mlevenje mesa **6** unutra i pritom okrenite otvor za punjenje na nastavku za mlevenje mesa **6** u srednji položaj (slika B), tako da simbol  na otvoru za punjenje pokazuje na simbol . Kada nastavak za mlevenje mesa **6** usedne, dugme za zabavljanje **19** iskače.
 - Na kraju, postavite činiju za punjenje **3** gore na otvor za punjenje.
 - Da biste skinuli nastavak, pritisnite dugme za zabavljanje **19** i okrenite otvor za punjenje ponovo udesno (slika B) . Nakon toga možete da izvučete nastavak za mlevenje mesa **6**.

Montaža dodatka za punjenje kobasica

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Rasklopite sve delove, koji su montirani na/u nastavku za mlevenje mesa **6**, i očistite ih.
- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Postavite transportni puž **11**, oprugu **12** i krstasti nož **13** ponovo u nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 5) Postavite ploču za kobasice **17** tako, da tačke fiksiranja na ploči za kobasice **17** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 6) Zatim postavite dodatka za punjenje kobasica **16** ispred ploče za kobasice **17**.
- 7) Zavrните prsten zatvarača **15** rukom.
- 8) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.

Montaža dodatka za punjene ćufte

Otvorite preklapnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za dodatak za punjene ćufte **18** nisu potrebni ni krstasti nož **13** sa oprugom **12**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **14/17**! Po potrebi, izvucite te delove iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Postavite oba plastična dela dodatka za punjene ćufte **18** tako, da tačke fiksiranja na donjem prstenu dodatka za punjene ćufte **18** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno postavljeno, ponovo zavrните prsten zatvarača **15** rukom.
- 6) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.

Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa

Otvorite preklapnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** nisu potrebni ni krstasti nož **13** sa oprugom **12**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **14/17**! Po potrebi, izvucite te delove iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Svucite traku sa šablonima **1** spreda sa dodatka za pecivo od istisnutog testa **1**.
- 5) Najpre postavite plastičnu ploču, zatim metalnu ploču dodatka za pecivo od istisnutog testa **1** u nastavak za mlevenje mesa **6** (vidi preklapnu stranu). Postavite dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** tako, da tačke fiksiranja na dodatku za pecivo od istisnutog testa **1** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrните prsten zatvarača **15** rukom.

- 7) Ponovo umetnite traku sa šablonima **1** spreda u dodatak za pecivo od istisnutog testa **1**. Obratite pažnju, da ručka na traci sa šablonima **1** bude okrenuta od aparata. U suprotnom, ne možete da podesite šablon, koji se nalazi direktno uz ručku.
- 8) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 9) Da biste skinuli dodatak, prvo morate ponovo da skintete traku sa šablonima **1**, pre nego što odvijete prsten zatvarača **15** i pre nego što budete mogli da izvadite dodatak za pecivo od istisnutog testa **1**.

Montaža dodatka za pasiranje

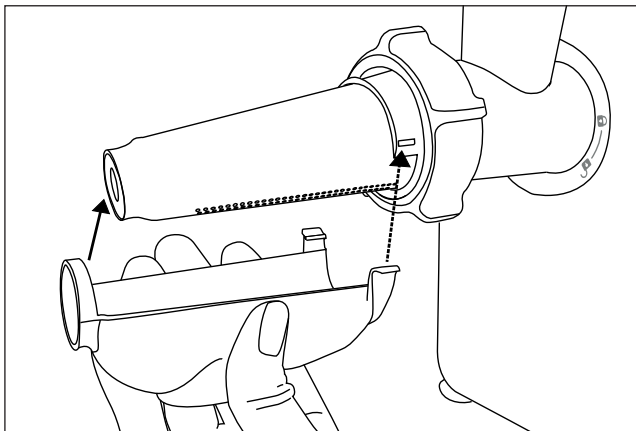
Otvorite preklapnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6**, kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **6**.

NAPOMENA

► Za dodatak za pasiranje paradajza nisu potrebni ni krstasti nož **13** sa oprugom **12**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **14/17**! Po potrebi, sve izvucite iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Gurnite transportni puž **11** u nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 4) Postavite plastični puž **9** na transportni puž **11**. Vodite računa da kvadratna osovina transportnog puža **11** potpuno naleže u kvadratno udubljenje plastičnog puža **9**. U tu svrhu, po potrebi malo okrećite plastični puž **9** levo-desno, dok čvrsto ne nalegne.
- 5) Zatim gurnite sito za pasiranje **10** potpuno preko plastičnog puža **9**. Postavite ga tako na nastavak za mlevenje mesa **6** da dve male tačke fiksiranja budu zahvaćene u odgovarajućim udubljenjima na navoju. Na taj način sito za pasiranje **10** više ne može da se okreće. Male rupe sita za pasiranje **10** su okrenute nadole.
- 6) Kada su svi delovi ispravno postavljeni jedan na drugi, navucite prsten zatvarača **15** preko sita za pasiranje **10** i zavrnite ga rukom na nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 7) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 8) Zatim, pričvrstite činiju za sakupljanje **8** na sito za pasiranje **10** (vidi sliku 2). U tu svrhu gurnite prsten na vrh sita za pasiranje **10** i zakačite zatvarače **7** sa obe strane na širem kraju. Rupa u činiji za sakupljanje **8** je okrenuta nadole.



Slika 2

Rukovanje

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- Nikada ne otvarajte kućište bloka motora  - u njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Ukoliko otvorite kućište, gubite pravo na garanciju. Kada je kućište otvoreno, postoji opasnost po život od električnog udara.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat duže od 15 minuta bez prestanka. Nakon toga, ostavite aparat oko 30 minuta isključen, da bi izbegli pregrevanje.
- Nikada ne pritiskajte taster „I“  ili „<“  prilikom promene smera rotacije, sve dok se motor aparata potpuno ne zaustavi. Motor može da se oštetiti.

Rukovanje aparatom

Kada ste montirali željene dodatke:

- 1) Postavite aparat, tako da stoji apsolutno stabilno i da ni u kom slučaju (npr. usled vibracija ili zaplitanjem u električni kabl) ne može da padne sa stola ili da dospe u blizinu otvorene vode. Ne mogu da se izbegnu potresi u toku rada.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- Nikada ne pokušavajte da uhvatite priključen aparat ili čak aparat koji radi, u slučaju kada aparat pada ili kada će aparat dospeti u vodu - isto važi i u ostalim slučajevima nužde! U slučaju nužde, odmah izvucite mrežni utikač! U protivnom, postoji akutna opasnost od povreda i opasnost po život!
- 2) Stavite namirnice, koje treba da obradite, u činiju za punjenje  i postavite posudu za sakupljanje spređa ispod izlaznog otvora.
 - 3) Najpre pritisnite taster „0” , da biste se uverili, da je aparat još isključen (slika C). U suprotnom, postoji opasnost, da se aparat nenamerno pokrene, kada mrežni utikač uključite u mrežnu utičnicu.
 - 4) Zatim uključite mrežni utikač u utičnicu.
 - 5) Pritisnite taster „I” , da biste uključili aparat.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Pritisnite namirnice u otvor za punjenje isključivo okruglim potiskivačem  - nikada prstima, viljuškama, drškama kašike ili sličnim predmetima. Postoji znatna opasnost od povreda i aparat bi mogao da se ošteti.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne pritiskajte toliko snažno, da motor čujno sporije radi. U suprotnom, aparat može da se preopteretiti i ošteti.

Obrada mesa

- 1) Koristite komade mesa, koji bez problema ulaze u otvor za punjenje. Po potrebi, prethodno isecite meso. Vodite računa da meso bude bez kostiju i tetiva.

UPOZORENJE!

- Mleveno meso je veoma podložno kontaminaciji. Zbog toga, kada prerađujete meso, vodite računa o dobroj higijeni. U suprotnom, može da dođe do zdravstvenih tegoba.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso”, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom”.

Priprema kobasica

- 1) Prvo sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga preradite u kobasice.
- 2) Za nadev za kobasice, dodajte mlevenom mesu sitno iseckan crni luk, začine i ostale sastojke prema Vašem receptu i masu dobro izmesite. Pre dalje prerade, stavite ovu masu na oko 30 minuta u frižider.
- 3) Navucite crevo za kobasice (prirodno ili veštačko crevo) preko dodatka za punjenje kobasica **15** i drugi kraj vežite u čvor. Na svakih 1 kg mase nadeva, treba da računate da Vam je potrebno oko 1,60 m creva za kobasice.

SAVET

Prethodno, potopite prirodno crevo oko 3 sata u mlaku vodu i ocedite ga pre nego što ga nataknete na nastavak. Prirodno crevo će na taj način ponovo postati elastično. Prirodna creva možete da nabavite u prodavnici potrošnog materijala za mesare, u blizini klanica ili kod Vašeg mesara.

- 4) Nadev za kobasice će biti sabijen u crevo za kobasice dodatkom za punjenje kobasica **15**. Kada ste postigli željenu dužinu, isključite aparat, stisnite kobasicu na kraju i okrenite je nekoliko puta oko njene uzdužne ose.

SAVET

Kobasica se širi prilikom kuvanja i zamrzavanja. Zbog toga, nemojte da je prepunite, inače, kobasica bi mogla da pukne.

- 5) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Kobasica“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Rad dodatkom za punjene ćufte

Dodatkom za punjene ćufte **18** možete od pripremljenih namirnica da oblikujete suplje ćufte od mesa ili povrća, koje možete po želji da punite.

- 1) Prvo sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga stisnete kroz dodatak za punjene ćufte **18**.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Dodatak za punjene ćufte“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Pravljenje peciva od istisnutog testa

Kada ste prema Vašem receptu pripremili testo za pecivo od istisnutog testa i kada ste montirali dodatak za pecivo od istisnutog testa **1**:

- 1) Obložite mali pleh za pečenje papirom za pečenje i postavite ga pod izlazni otvor na prednjoj strani aparata.
- 2) Ravnomerno istisnite testo u nastavak za mleveno meso **6** - transportni puž **11** će zatim istisnuti testo kroz izabrani motiv na traci sa motivima na dodatku za pecivo od istisnutog testa **1**.
- 3) Kada je pecivo dostiglo željenu dužinu, zaustavite aparat i otkinite testo na izlaznom otvoru. Stavite pecivo u pleh za pečenje.
- 4) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pecivo od istisnutog testa“, onda možete da koristite aparat kao je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Pasiranje paradajza

- 1) Postavite posudu ispod činije za sakupljanje **8**, zato što u toku rada curi pasirani paradajz kroz rupu.
- 2) Postavite posudu na uski kraj sita za pasiranje **10**.
- 3) Isecite paradajz na četiri dela, pa ga pomoću potiskivača **2** lagano i ravnomerno gurajte u nastavak za mlevenje mesa **6**. Plastični puž **9** pritiska paradajz kroz male rupe sita za pasiranje **10**. Pasirani paradajz curi u činiju za sakupljanje **8** i onda kroz otvor prema dole. Ostaci od paradajza, kao što su ljuske i semenke, izlaze na uskom kraju iz sita za pasiranje **10**.

NAPOMENA

Ukoliko sok od paradajza izlazi iz navojnih spojeva nastavka za pasiranje, uzroci za to mogu biti sledeći:

- radite prebrzo.
 - Komade paradajza stiskate suviše velikim pritiskom u aparat.
 - Komadi paradajza su suviše veliki.
- U tom slučaju usporite svoj tempo rada, samo lagano stiskajte komade paradajza u aparat i isecite paradajz na manje komade.
- 4) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pasiranje paradajza“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

U slučaju pojave greške

Kada je pogon blokiran nagomilanim namirnicama:

- Pritisnite taster „0“ 21 da biste zaustavili mašinu za mlevenje mesa.
- Držite taster „<“ 20 pritisnutim. Sada se pogon kreće unazad. Na taj način možete da transportujete namirnice delimično unazad, da bi se pogon ponovo oslobodio.
- Kada je pogon slobodan, pustite taster „<“ 20.
- Pritisnite taster „I“ 22, da biste pokrenuli mašinu za mlevenje mesa.
- Ako ne možete da oslobodite pogon na taj način, očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Kada se motor iznenada zaustavi, može biti da se aktivirao ugrađeni osigurač od preopterećenja. Osigurač treba da štiti motor.

- Isključite aparat i ostavite ga oko 30 minuta da se ohladi, pre nego što nastavite da ga koristite.
- Ukoliko to ne daje rezultate, sačekajte još dodatnih 15 minuta.
- Ako je i taj rok prošao bez rezultata, to znači da je aparat u kvaru. U tom slučaju, obratite se korisničkoj službi.

Kada je električni kabl oštećen ili kada su oštećenja na delovima aparata vidljiva:

- Odmah isključite aparat, tako što ćete pritisnuti taster „0“ 21!
- Ako to nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač.
- Korisnička služba treba da otkloni ta oštećenja, pre nego što ponovo koristite aparat.

Čišćenje

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice. Time sprečavate opasnosti od nezgoda usled neočekivanog slučajnog pokretanja i električnog udara.

Čišćenje bloka motora

- Čistite sve spoljne površine i električni kabl blago navlaženom krpom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo čistom vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa. Dobro osušite aparat, pre nego što ga ponovo koristite.



⚠️ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- Nikada ne potapajte blok motora ❹ u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara, kada vlaga koja je prodrla u aparat, dospe na električne provodnike.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva ili rastvarače. Ova sredstva mogu da oštete aparat i da ostave ostatke na namirnicama.

Čišćenje delova pribora

- Očistite delove pribora, koji mogu da dođu u kontakt sa namirnicama, vrućom vodom za ispiranje i deterdžentom za pranje posuđa u domaćinstvu, koji je pogodan za namirnice.

NAPOMENA

- Za čišćenje sita za pasiranje ❶ preporučujemo Vam da koristite četku za pranje flaša. Tako ćete jednostavno očistiti rupice na situ.

NAPOMENA

-  Plastični deo dodatka za pecivo od istisnutog testa ❶, dodatak za punjenje čufte ❶❸, dodatak za punjenje kobasica ❶❶, potiskivač ❷, plastični puž ❹ i činija za sakupljanje ❸ su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.
- Ako je moguće, stavite sve plastične delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se ne zaglave. U suprotnom, delovi mogu da se deformišu!



⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

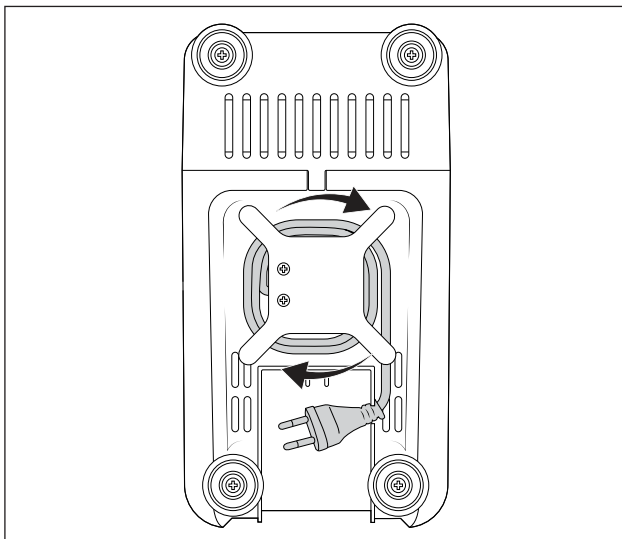
- Krstasti nož ❶❹ je veoma oštar! Opasnost od povreda!
- Dobro sve osušite, pre nego što nastavite sa upotrebom aparata.

NAPOMENA

- Nakon svakog čišćenja, ponovo istrljajte metalne delove jestivim uljem! U suprotnom, metalni delovi mogu da promene boju!

Čuvanje

- Namotajte električni kabl, u smeru kretanja kazaljki na satu, oko kalema za namotavanje kabla ④ ispod donje strane aparata i pričvrstite kabl, kao što je dole prikazano. Na taj način kabl ostaje zaštićen od oštećenja:



Slika 3

- Čuvajte aparat na suvom mestu.
- Nakon što su se metalni dodaci osušili, istrljajte ih tankim slojem jestivog ulja - ako nećete odmah nastaviti da koristite aparat. Na taj način ćete postići dobru zaštitu od korozije.
- Čuvajte aparat tako, da bude nedostupan deci i osobama koje zahtevaju nadzor. Oni ne mogu uvek pravilno da procene moguće opasnosti u rukovanju električnim aparatima.

Odlaganje



**Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad.
Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU
(Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:

1 - 7: Plastika

20 - 22: Hartija i karton

80 - 98: Kompozitni materijali

NAPOMENA

- ▶ Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 377067_2110 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.).
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Električna mašina za mlevenje mesa
Model:	SFW 350 E6
IAN/Serijski broj:	377067_2110
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Punjene ćufte

Sastojci za nadev od mesa:

400 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

2 glavice crnog luka

10 g brašna

25 g grubo usitnjenih pinjola

Po 1/2 kašičice pimenta u prahu, cimeta, kumina, kima u prahu, karanfilića u prahu, muskatnog oraščića u prahu

So i biber

Sastojci za šuplje ćufte:

500 g bulgur pšenice (omekšane)

500 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

1 crni luk

1 prstohvat bibera, 1 prstohvat čilija

Nadev od mesa

Najpre pripremite nadev od mesa, da bi nadev mogao da se ohladi, dok pripremate šuplje ćufte.

Usitnite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama **14**). Dobro izmešajte meso, brašno, pinjole i začine. Sitno isekajte crni luk i kratko ga izdinstajte. Dodajte masu od mesa i izmešajte je sa crnim lukom. Sve dobro izdinstajte i nakon toga pustite da se ohladi.

Šuplje ćufte

Usitnite meso za šuplje ćufte dvaput zaredom u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama **14**) i izmešajte meso sa bulgur pšenicom, sitno seckanim crnim lukom i začинима. Usitnite ovu masu takođe dvaput u mašini za mlevenje mesa. Zamenite ploču sa rupama **14** dodatkom za punjene ćufte **13** (pogledajte poglavlje „Montaža dodatka za punjene ćufte“) i oblikujte šuplje ćufte, dužine oko 7 cm.

Priprema:

Odmah nakon izrade, napunite svaku šuplju ćufu nadevom od mesa i stisnite krajeve, tako da nastanu mali džepovi. Pržite gotove punjene ćufte oko 3 minuta u vrućem ulju, na 190 °C. Kada su ispržene, punjene ćufte treba da budu zlatno-smeđe boje.

Sos od paradajza

Sastojci:

oko 600 g paradajza

1 glavica crnog luka srednje veličine (ili alternativno 1-2 luka-kozjaka)

1-2 čena belog luka

1 kašičica paradajz pirea

30-50 ml suvog belog vina

2 supene kašike maslinovog ulja

1-2 kašičice šećera

1/2 kašičice soli

1 prstohvat bibera

osušeni timijan (alternativno bosiljak ili origano)

Priprema i pasiranje paradajza

Isecite paradajz na četiri dela, uklonite peteljku, po potrebi ga isecite na sitne komade. Pasirajte paradajz pomoću mašine za mlevenje mesa. U tu svrhu upotrebite odgovarajući nastavak. Vodite računa da jedan deo paradajza mora da se odloži kao ostatak. Količina pasiranog paradajza varira i zavisi od vrste paradajza, udela vode, udela mesa itd.

Priprema sosa

Uklonite ljuske sa luka i belog luka. Isecite crni luk na sitne kockice, istisnite beli luk kroz presu za beli luk ili ga isecite na sitne kockice.

Zagrejte ulje u šerpi ili tiganju. Dodajte crni luk, beli luk i paradajz pire, dobro promešajte i kratko propržite. Prelijte sa malo belog vina. Dodajte pasirani paradajz. Začinite solju, biberom, šećerom i začinskim biljem prema ukusu.

Pustite da sve prokuva i oko 10-15 minuta krčka na niskoj temperaturi. Promešajte, da ništa ne zagori. Po potrebi dodajte još malo belog vina, ukoliko količina tečnosti brzo isparava usled kuvanja.

Sveža roštiljska kobasica

Sastojci:

300 g krstog junećeg mesa

500 g krstog svinjskog mesa

200 g slanine od plečke

20 g soli

1/2 supene kašike belog, mlevenog bibera

1 kašičica kima

1/2 kašičice muskatnog oraščića

Sameljite junetinu, svinjetinu i slaninu dvaput u mašini za mlevenje mesa.

Dodajte mešane začine i so, i mesite smesu 5 minuta.

Ostavite nadev za kobasice oko 30 minuta u frižideru. Napunite nadev za kobasice prema uputstvu (vidi poglavlje „Priprema kobasica“) i pravite tanke kobasice, dužine od 25 cm, tako što ćete ih istisnuti.

Konzumirajte gotovu roštiljsku kobasicu dobro isprečenu, istog dana.

Pecivo od istisnutog testa

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 kesice vanilin šećera

1 kesica pudinga od vanile

1/4 kašičice soli

1 jaje

4 žumanca

800 g brašna (tip 405)

2 kašičice praška za pecivo

200 g mlevenog badema (blanširan)

narendana kora od jednog limuna

Penasto umutite maslac. Dodajte ostale sastojke postepeno i dobro izmesite testo. Osatvite gotovo testo da miruje oko 12 sati (npr. preko noći) pokriveno u frižideru. Zatim ga sameljite kroz mašinu za mlevenje mesa sa dodatkom za pecivo od istisnutog testa ❶. Položite pecivo od istisnutog testa na pleh za pečenje, koji je obložen papirom za pečenje. Pecite pecivo od istisnutog testa oko 10-15 minuta, u prethodno zagrejanom pećnici, na 180 °C, dok ne bude zlatnožute boje.

Cuprins

Introducere	48
Dreptul de autor	48
Limitarea răspunderii	48
Utilizarea conform destinației	48
Furnitura/Descrierea componentelor	49
Date tehnice	50
Indicații de siguranță	50
Asamblarea/dezasamblarea	52
Asamblarea mașinii de tocat carne	53
Montarea accesoriului pentru cârnați	54
Montarea accesoriului pentru chifteluțe	55
Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați	55
Montarea accesoriului de pasare	56
Operarea	57
Operarea aparatului	58
Prelucrarea cărnii	58
Prelucrarea cârnaților	59
Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe	59
Realizarea aluatului pentru biscuiți	60
Pasarea roșiilor	60
În caz de defecțiune	61
Curățarea	61
Curățarea blocului motor	62
Curățarea accesoriilor	62
Depozitarea	63
Eliminarea	64
Garanția Kompernass Handels GmbH	65
Service-ul	66
Importator	66
Rețete	67
Chifteluțe	67
Sos de roșii	68
Cârnat proaspăt pentru prăjit	69
Biscuiți șprîțați	69

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Reproducerea, respectiv retipărirea, chiar și numai parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Limitarea răspunderii

Toate informațiile, datele și indicațiile tehnice cu privire la conectarea și operarea aparatului din aceste instrucțiuni corespund stadiului actual de la momentul tipăririi și se bazează pe experiența și cunoștințele noastre dobândite până în prezent, fiind oferite cu bună-credință.

Din specificațiile, imaginile și descrierile prezentate în aceste instrucțiuni nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

Producătorul nu răspunde pentru pagubele rezultate în urma nerespectării instrucțiunilor, a utilizării neconforme destinației, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor neautorizate operate sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități uzuale în gospodării private:

- tocarea cărnii proaspete,
- realizarea cârnaților în membrană naturală sau artificială,
- realizarea biscuiților șprîțați,
- pasarea roșiilor.

Aparatul nu este prevăzut pentru prelucrarea alimentelor congelate sau dure de orice fel, de exemplu oase sau nuci, nefiind destinat domeniilor comerciale sau industriale.

Furnitura/Descrierea componentelor

Figura A:

- ❶ Accesoriu pentru biscuiți șprîțați cu model
- ❷ Accesoriu de împingere
- ❸ Tavă de umplere
- ❹ Suport de înfășurare cablu
- ❺ Bloc motor
- ❻ Tub principal din metal (tub T)
- ❼ Încizători
- ❽ Tavă de colectare
- ❾ Melc de plastic
- ❿ Sită de pasare
- ⓫ Melc de transport
- ⓬ Arc
- ⓭ Cuțit în cruce
- ⓮ Disc perforat cu găuri mari și mici
- ⓯ Inel de închidere
- ⓰ Accesoriu pentru umplut cârnați
- ⓱ Disc pentru cârnați
- ⓲ Accesoriu pentru chifteluțe

Figura B:

- ❸ Buton de blocare

Figura C:

- ❷ Tasta „<” (funcționare în sens invers)
- ❸ Tasta „0” (oprit)
- ❹ Tasta „I” (pornit)

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Consum	250 - 350 W
Putere de blocare	1200 W
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
Timp de operare continuă	15 minute

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După timpul de operare continuă specificat opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Aveți grijă să nu deteriorați cablul de alimentare. Țineți-l la distanță de zone fierbinți și ghidați-l în așa fel încât să nu se poată bloca.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.



Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în orice alt lichid! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE!

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul într-un alt scop decât cel descris aici. Există un pericol semnificativ, dacă, ca urmare a utilizării eronate, scoateți din funcțiune dispozitivele de siguranță ale aparatului!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în orificiile aparatului. Nu introduceți niciodată obiecte în acestea, cu excepția accesoriului de împingere aferent și a alimentelor de prelucrat. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- ▶ Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau detașa accesoriile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă întrerupeți lucrul cu aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză pentru a evita pornirea accidentală.
- ▶ Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente. În acest caz, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni.
- ▶ Atenție: cuțitul stea este foarte ascuțit! Procedați întotdeauna cu atenție atunci când manipulați și curățați aparatul.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

Asamblarea/dezasamblarea

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- ▶ Toate accesoriile sunt prevăzute cu o peliculă subțire de ulei în vederea protejării acestora împotriva coroziunii. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele conform descrierii detaliate din capitolul „Curățarea”. Apoi frecați toate piesele metalice cu puțin ulei alimentar.

INDICAȚIE

- ▶ Înainte de prima utilizare se va îndepărta folia de protecție de pe taste.

Asamblarea mașinii de tocat carne

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare. Aveți în vedere că nu aveți nevoie pentru toate accesoriile de cuțitul în cruce **13** și arcul **12** sau de un disc perforat **14**/disc pentru cârnați **17**.

- 1) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 2) Așezați melcul de transport **11** în tubul principal **6**.
- 3) Introduceți arcul **12** pe melcul de transport **11**.
- 4) Apoi introduceți cuțitul stea **13** în așa încât partea cu lame să fie orientată în direcția opusă arcului **12**. Aveți grijă ca decupașul pătrat al cuțitului stea **13** să fie poziționat corect pe axul pătrat.

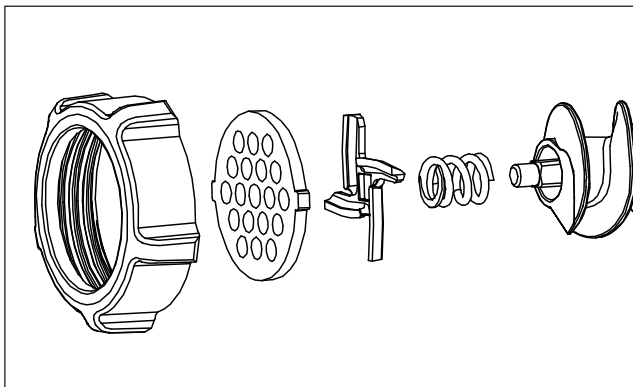


Fig. 1

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **13** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- Aparatul se va deteriora în cazul în care cuțitul stea **13** este introdus invers!

- 5) Alegeți discul perforat **14** dorit r/discul pentru cârnați **17** u.
- 6) Introduceți discul perforat **14** ales în tubul principal **6** în așa fel încât elementele de fixare de pe discul perforat **14** să fie poziționate în decupajele din tubul principal **6**.
- 7) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere **15** cu mâna.
- 8) Tubul principal **6** montat se conectează cu blocul motor **5** prin intermediul unui sistem de închidere tip baionetă:
 - Introduceți unitatea detocat **6** în blocul motor **5**, în așa fel încât simbolul  de pe unitatea de tocat **6** să fie poziționată pe simbolul  de pe blocul motor **5**. Butonul de blocare **15** se apasă înspre interior (Fig. B).
 - Apăsăți unitatea de tocat **6** ușor înăuntru și rotiți simultan tubul de umplere de la unitatea de tocat **6** în poziția centrală (Fig. B), în așa fel încât simbolul  de pe tubul de umplere să fie orientată înspre simbolul . Când unitatea de tocat **6** se fixează, butonul de blocare sare **15** afară.
 - La final, așezați tava de umplere **3** în partea de sus, pe tubul de umplere.
 - Pentru îndepărtare, apăsați butonul de blocare **15** și rotiți tubul de umplere din nou spre dreapta (Fig. B) . Apoi puteți trage afară tubul principal **6**.

Montarea accesoriului pentru cârnați

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare.

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați toate piesele montate la/în tubul principal **6** și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți din nou melcul de transport **11**, arcu **12** și cușitul stea **13** în tubul principal **6**.
- 5) Introduceți discul pentru cârnați **17** în așa fel încât elementele de fixare de pe discul pentru cârnați **17** să fie poziționate în decupajele din tubul principal **6**.
- 6) Așezați apoi accesoriul pentru cârnați **16** în fața discului pentru cârnați **17**.
- 7) Înșurubați inelul de închidere **15** cu mâna.
- 8) Montați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru chifteluțe

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare.

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal **6**.

INDICAȚIE

- Pentru accesoriul pentru chifteluțe **18** nu este nevoie nici de cuțitul stea **13** cu arc **12**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **14/17**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți cele două componente din plastic ale accesoriului pentru chifteluțe **18** în așa fel încât elementele de fixare ale accesoriului pentru chifteluțe **18** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 5) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți din nou inelul de închidere **15** cu mâna.
- 6) Montați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare.

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal **6**.

INDICAȚIE

- Pentru accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** nu este nevoie nici de cuțitul stea **13** cu arc **12**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **14/17**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Trageți șablonul pentru fâșii **1** din față de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1**.
- 5) Așezați mai întâi discul din plastic, apoi discul metalic al accesoriului pentru biscuiți șprîțați **1** în tubul principal **6** (a se vedea pagina pliantă). Introduceți accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** în așa fel încât elementele de fixare de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 6) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere **15** cu mâna.

- 7) Introduceți șablonul pentru fâșii **1** din nou în față în accesoriul pentru biscuiți șprițați **1**. Aveți grijă ca mânerul șablonului pentru fâșii **1** să fie orientat în direcție opusă aparatului. În caz contrar nu veți putea regla modelul, care se află direct pe mâner.
- 8) Montați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 9) Pentru îndepărtare trebuie să trageți mai întâi șablonul pentru fâșii **1**, înainte de a deșuruba inelul de închidere **15** și de a putea scoate din nou accesoriul pentru biscuiți șprițați **1**.

Montarea accesoriului de pasare

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare.

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal **6**.

INDICAȚIE

► Pentru pasatorul de tomate nu este nevoie nici de cușitul în cruce **13** cu arc **12**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **14/17**! Dacă e cazul, scoateți totul din unitatea de tocat **6**.

- 3) Împingeți melcul de transport **11** în unitatea de tocat **6**.
- 4) Așezați melcul de plastic **9** în melcul de transport **11**. Aveți grijă ca axul melcului de transport **11** să se prindă complet în decupajul pătrat al melcului de plastic **9**. Pentru acest lucru rotiți puțin într-o parte și în alta melcul de plastic **9** dacă este cazul, până se așază în poziție fixă.
- 5) Împingeți apoi sita de pasare **10** complet peste melcul de plastic **9**. Așezați-o pe unitatea de tocat **6**, astfel încât cele două sisteme de fixare să intre în cele două decupaje potrivite pe filet. Astfel, sita de pasare **10** nu se mai poate roti. Micile orificii ale sitei de pasare **10** indică în jos.
- 6) Când toate piesele sunt montate corect, puneți inelul de închidere **15** peste sita de pasare **10** și înșurubați-l cu mâna pe unitatea de tocat **6**.
- 7) Montați unitatea de tocat **6** conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 8) Fixați acum tava de colectare **8** la sita de pasare **10** (a se vedea fig. 2). În acest scop împingeți inelul pe vârful sitei de pasare **10** și agățați închizătoarele **7** de ambele părți la capătul lat. Gaura din tava de colectare **8** indică în jos.

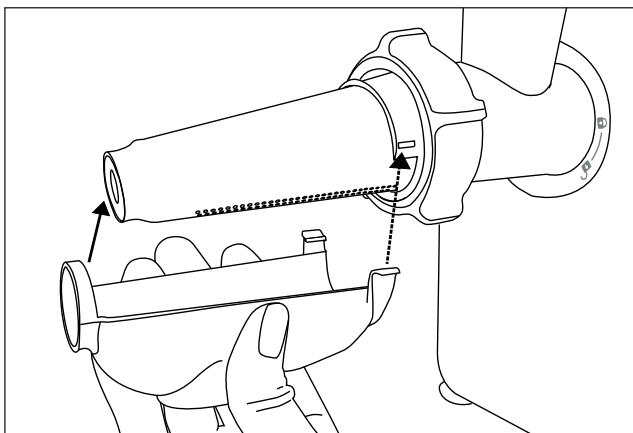


Fig. 2

Operarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor ❸ – în interiorul acestuia nu există nici un fel de elemente de operare. În cazul deschiderii carcasei, pretențiile legate de garanție se sting. În cazul deschiderii carcasei, există pericol de deces prin electrocutare.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în mod continuu pentru mai mult de 15 minute. Apoi, lăsați aparatul oprit pentru circa 30 de minute, pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu apăsați niciodată tastele „I” ❷ sau „<” ❶ la schimbarea direcției de funcționare, atâta timp cât motorul aparatului nu este complet oprit. Motorul poate fi deteriorat.

Operarea aparatului

După ce ați montat accesoriile dorite:

- 1) Așezați aparatul astfel încât acesta să fie complet stabil și să nu poată în niciun caz să cadă de pe masă (de ex. din cauza vibrațiilor sau a încurcării în cablul de alimentare) sau să ajungă în apropiere de o sursă de apă. În timpul funcționării, trepidațiile sunt inevitabile.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu introduceți niciodată mâna într-un aparat cuplat la curent sau aflat în funcțiune, atunci când există pericolul ca acesta să cadă sau să ajungă în apă - și nici în alte cazuri de urgență! În caz de urgență, scoateți imediat ștecărul din priză! În caz contrar, există pericol acut de rănire și deces!
- 2) Introduceți alimentele de prelucrat în tava de umplere  și așezați un recipient colector în partea din față, sub orificiul de ieșire.
 - 3) Apăsăți mai întâi tasta „0” , pentru a vă asigura că aparatul este în continuare oprit (Fig. C). În caz contrar există pericolul ca aparatul să pornească accidental, atunci când ștecărul este introdus în priză.
 - 4) Introduceți apoi ștecărul în priză.
 - 5) Apăsăți tasta „I”  pentru a porni aparatul.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Apăsăți alimentele exclusiv cu accesoriul de împingere rotund  în tubul de umplere – niciodată cu degetele, furculițe, cozi de linguri sau alte obiecte similare. Există pericol major de rănire și aparatul poate fi deteriorat.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- Nu apăsați niciodată atât de tare încât motorul să înceapă să funcționeze audibil mai lent. În caz contrar, aparatul poate fi suprasolicitat și se poate deteriora.

Prelucrarea cărnii

- 1) Folosiți bucăți de carne care intră fără probleme prin tubul de umplere. Dacă este cazul, tăiați înainte carnea. Aveți grijă ca bucățile de carne să nu conțină oase sau tendoane.

AVERTIZARE!

- Carnea tocată este foarte predispusă la apariția contaminării microbiene. De aceea, asigurați o foarte bună igienă atunci când prelucrați carne. În caz contrar pot apărea efecte negative asupra sănătății.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Carne”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Prelucrarea cârnaților

- 1) Tocați carnea de două ori prin unitatea de tocat înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru amestecul de cârnați adăugați la carnea tocată ceapă tocată mărunt, condimente și alte ingrediente conform rețetei dumneavoastră și frământați bine masa rezultată. Înaintea prelucrării, lăsați-o timp de 30 de minute în frigider.
- 3) Trageți membrana cârnatului (naturală sau artificială) peste accesoriul pentru cârnați **16** și înnotați celălalt capăt. Pentru fiecare 1 kg de umplutură se poate calcula cca 1,60 m membrană de cârnat.

SUGESTIE

Introduceți membranele naturale în prealabil aproximativ 3 ore în apă caldă și storceți-le înainte de a le aplica pe accesoriu. Astfel, membrana naturală redevine elastică. Membranele naturale pot fi procurate din măcelăriile de pe lângă abatoare sau de la măcelarul dvs.

- 4) Umplutura de cârnați este presată prin accesoriul pentru cârnați **16** în membrana cârnatului. După atingerea lungimii dorite, opriți aparatul, strângeți cârnatul la capăt și rotiți-l de câteva ori în jurul axei sale longitudinale.

SUGESTIE

Cârnații se dilată la fiert și înghețare. Din acest motiv nu îi umpleți în exces, deoarece altfel ar putea plesni.

- 5) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Cârnați”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe

Cu ajutorul accesoriului pentru chifteluțe **18** puteți prepara rulouri tubulare din alimentele introduse, din carne sau legume, pe care le puteți umple cu ingredientele dorite.

- 1) Tocați carnea de două ori prin mașina de tocat înainte de a o presa prin accesoriul pentru chifteluțe **18**.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Accesoriu pentru chifteluțe”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Realizarea aluatului pentru biscuiți

După ce ați pregătit un aluat pentru biscuiți conform rețetei dvs. și ați montat accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1**:

- 1) Tapetați o tavă de copt de mici dimensiuni cu hârtie de copt și așezați-o sub orificiul de ieșire din partea din față a aparatului.
- 2) Apăsați uniform aluatul în tubul principal **6** – apoi melcul de transport **11** apasă aluatul prin modelul selectat de pe șablonul de fâșii al accesoriului pentru biscuiți șprîțați **1**.
- 3) Atunci când produsul de patiserie a atins lungimea dorită, opriți aparatul și rupeți aluatul la orificiul de ieșire. Așezați produsul de patiserie pe tava de copt.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Biscuiți”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Pasarea roșiilor

- 1) Așezați un vas sub tava de colectare **8**, căci prin orificiu se scurg roșiile pasate în timpul funcționării.
- 2) Așezați un vas la capătul îngust al sitei de pasare **10**.
- 3) Tăiați roșiile în sferturi și apăsați-le încet și uniform cu ajutorul accesoriului de împingere **2** în unitatea de tocat **5**. Melcul de plastic **9** apasă roșiile prin micile orificii ale sitei de pasare **10**. Roșiile pasate se scurg în tava de colectare **8** și apoi prin orificiu în jos. Resturile de roșii precum coji și semințe sunt eliminate la capătul îngust al sitei de pasare **10**.

INDICAȚIE

În cazul în care curge suc de roșii din îmbinările filetate ale accesoriului de pasare, acest lucru poate avea următoarele cauze:

- lucrați prea repede.
 - apăsați bucățile de roșii cu presiune prea mare în aparat.
 - bucățile de roșii sunt prea mari.
- În acest caz reduceți ritmul de lucru, apăsați ușor bucățile de roșii în aparat și tăiați roșiile în bucăți mai mici.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Pasarea roșiilor”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

În caz de defecțiune

În cazul în care transmisia se blochează din cauza obturării cu alimente:

- Apăsăți tasta „0” **21**, pentru a opri mașina de tocat.
- Mențineți tasta „<” **20** apăsată. Acum transmisia funcționează în sens invers. Astfel puteți transporta alimentele puțin înapoi, pentru a elibera din nou transmisia.
- Odată transmisia deblocată, eliberați tasta „<” **20**.
- Apăsăți tasta „I” **22** pentru a porni mașina de tocat.
- În cazul în care nu reușiți să deblocați transmisia în modul descris mai sus, curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Dacă motorul se oprește brusc, este posibil ca siguranța internă pentru suprasolicitare să se fi declanșat. Aceasta are rolul de a proteja motorul.

- Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească cel puțin 30 minute, înainte de a-l utiliza din nou.
- În cazul în care această acțiune rămâne fără rezultat, mai așteptați încă 15 min.
- Dacă și acest interval de timp trece fără rezultat, aceasta indică prezența unui defect. În acest caz, adresați-vă serviciului clienți.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau se identifică deteriorări la piesele aparatului:

- Opriți imediat aparatul apăsând tasta „0” **21**!
- În cazul în care acest lucru nu este posibil fără pericol, scoateți ștecărul.
- Solicitați mai întâi remedierea acestor defecțiuni de către serviciul clienți înainte de a utiliza aparatul din nou.

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul din priză. Astfel preveniți pericolul de accidentare ca urmare a pornirii accidentare și electrocutării.

Curățarea blocului motor

- Curățați toate suprafețele exterioare și cablul de alimentare cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente adăugați pe lavetă un detergent de vase neagresiv. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă curată pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent. Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu introduceți niciodată blocul motor 5 în apă sau în orice alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare, atunci când lichidul pătruns ajunge la conductorii electrici.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- Nu utilizați detergenți, agenți abrazivi sau solvenți. Aceste substanțe pot deteriora aparatul și pot lăsa reziduuri pe alimente.

Curățarea accesoriilor

- Curățați accesoriile care pot ajunge în contact cu alimentele cu apă fierbinte și un detergent adecvat pentru alimente.

INDICAȚIE

- Pentru curățarea sitei de pasare 10 recomandăm utilizarea unei perii de spălat sticle. În acest mod, orificiile mici pot fi curățate cu ușurință.

INDICAȚIE

-  Piesa din plastic a accesoriului pentru biscuiți șprîțați cu model 1, accesoriul pentru chifteluțe 18, accesoriul pentru umplut cârnați 16, accesoriul de împingere 2, melcul de plastic 9 și tava de colectare 8 sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- Așezați aceste piese din plastic pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și aveți grijă ca acestea să nu se blocheze. În caz contrar, componentele se pot deforma!



AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea 13 este foarte ascuțit! Pericol de rănire!
- Înainte de a utiliza aparatul din nou, uscați totul foarte bine.

INDICAȚIE

- După fiecare curățare frecați din nou componentele metalice cu ulei alimentar! În caz contrar, componentele metalice se pot decolora!

Depozitarea

- Înfășurați cablul de alimentare în sens orar pe suportul de înfășurare a cablului ④ de sub aparat și fixați cablul conform reprezentării de mai jos. Astfel, acesta este ferit de deteriorări:

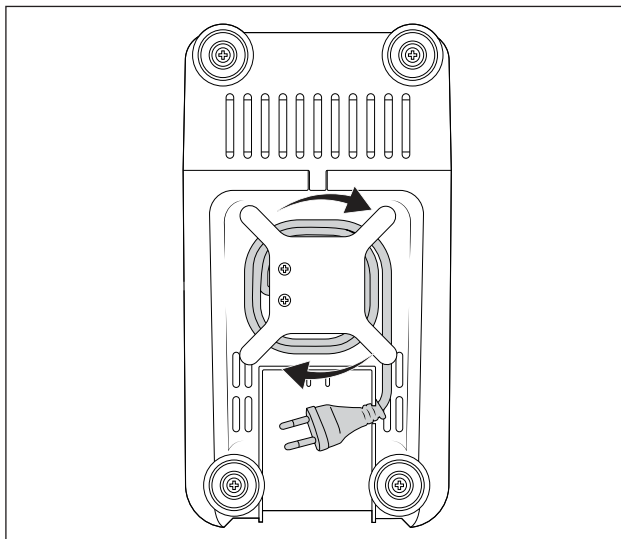


Fig. 3

- Depozitați aparatul într-un loc uscat.
- După uscare, ungeți accesoriile metalice cu o peliculă fină de ulei alimentar – dacă nu utilizați imediat aparatul în continuare. Astfel obțineți o protecție bună împotriva coroziunii.
- Depozitați aparatul în așa fel încât să nu se afle la îndemâna copiilor sau a persoanelor care necesită supraveghere. Aceștia nu pot evalua întotdeauna corect posibilele pericole ce apar la manevrarea aparatelor electrice.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.

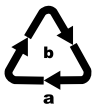


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) având următoarele semnificații:

1 - 7: materiale plastice

20 - 22: hârtie și carton

80 - 98: Materiale compozite

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 377067_2110 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 377067_2110.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 377067_2110

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Chifteluțe

Ingrediente pentru umplutura de carne:

400 g carne macră de vită sau de miel

2 cepe

10 g făină

25 g muguri de pin tăiați grosier

Câte 1/2 linguriță de ienibahar măcinat, scorțișoară, chimion, chimen măcinat, cuișoare măcinate, nucșoară măcinată

Sare și piper

Ingrediente pentru înveliș:

500 g grâu bulgur (înmuiat)

500 g carne macră de vită sau de miel

1 ceapă

1 vârf de cuțit de piper, 1 vârf de cuțit de ardei iute

Umplutura de carne

Mai întâi pregătiți umplutura de carne pentru ca aceasta să se poată răci pe durata preparării învelișului.

Mărunțiți de două ori carnea în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**). Amestecați bine carnea, făina, mugurii de pin și condimentele. Tocați ceapa și prăjiți-o. Adăugați compoziția de carne și amestecați-o cu ceapa. Prăjiți bine totul și lăsați compoziția să se răcească.

Învelișul

Mărunțiți de două ori succesiv carnea pentru înveliș în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**) și amestecați cu grâul bulgur, ceapa tocată mărunt și condimentele. Mărunțiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat **14** cu accesoriul pentru chifteluțe **18** (a se vedea capitolul „Montarea accesoriului pentru chifteluțe”) și realizați învelișuri pentru chifteluțe cu lungimea de cca 7 cm.

Prepararea:

Umpleți fiecare înveliș pentru chifteluțe imediat după preparare cu umplutura de carne și strângeți capetele pentru a evita formarea golurilor mici. Prăjiți preparatele în ulei la temperatura de 190 °C, cca 3 minute. Acestea trebuie să devină brun-aurii.

Sos de roșii

Ingrediente:

cca 600 g roșii

1 ceapă de mărime medie (sau, ca alternativă, 1-2 hașme)

1-2 căței de usturoi

1 linguriță de pastă de roșii

30-50 ml vin alb sec

2 linguri de ulei de măsline

1-2 lingurițe de zahăr

1/2 linguriță de sare

1 vârf de cuțit de piper

cimbru uscat (ca alternativă, busuioc sau oregano)

Pregătirea și pasarea roșiilor

Tăiați roșiile în sferturi, îndepărtați cotorul, după caz, tăiați-le în bucăți mai mici. Pasați roșiile cu ajutorul mașinii de tocat. Utilizați în acest scop accesoriul potrivit. Aveți grijă că o parte din roșii va trebui eliminată ca resturi. Cantitatea roșiilor pasate variază și depinde de tipul de roșii, de conținutul de apă, de conținutul de pulpă etc.

Prepararea sosului

Curățați ceapa și usturoiul de coajă. Tăiați ceapa în cubulețe mici, mărunțiți usturoiul fie printr-o presă pentru usturoi sau cu cuțitul în bucăți foarte mici.

Încălziți ulei într-o oală sau într-o tigaie. Adăugați ceapa, usturoiul și pasta de roșii, amestecați bine și rumeniți scurt. Stingeți cu puțin vin alb. Adăugați roșiile pasate. Condimentați cu sare, piper, zahăr și ierburi aromatice după gust.

Aduceți totul la fierbere și lăsați să fiarbă aproximativ 10-15 minute la temperatură joasă. Amestecați ca să nu se ardă. Adăugați, după caz, puțin vin alb dacă lichidul se evaporă repede.

Cârnat proaspăt pentru prăjit

Ingrediente:

300 g carne macră de vită

500 g carne macră de porc

200 g slănină

20 g sare

1/2 lg piper alb măcinat

1 lg chimen

1/2 lg nucșoară

Treceți carnea de vită, carnea de porc și slăcina de două ori prin mașina de tocat.

Adăugați condimentele amestecate și sarea și frământați bine timp de 5 minute.

Lăsați umplutura pentru cârnați cca 30 de minute la frigider. Umpleți cârnații cu umplutura conform indicațiilor (a se vedea capitolul „Prelucrarea cârnaților”) și formați cârnăciori cu lungimea de cca 25 cm.

Cârnatul se servește în aceeași zi, prăjit bine.

Biscuiți șprîțați

Ingrediente:

500 g unt

500 g zahăr

2-3 pliculețe de zahăr vanilat

1 pliculeț de budincă de vanilie

1/4 linguriță de sare

1 ou

4 gălbenușuri

800 g de făină (tip 405)

2 lg de praf de copt

200 g de migdale măcinate (blanșate)

coaja rasă de la o lămâie

Bateți untul spumă. Adăugați restul ingredientelor pe rând și frământați bine aluatul. Lăsați aluatul pregătit să se odihnească acoperit în frigider timp de cca 12 ore (de ex. peste noapte). Apoi treceți-l prin mașina de tocat cu accesoriul pentru biscuiți șprîțați ❶. Așezați biscuiții șprîțați într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Coaceți biscuiții șprîțați în cuptorul preîncălzit la 180 °C timp de cca 10-15 minute, până când aceștia devin aurii.

Съдържание

Въведение	72
Авторско право	72
Ограничение на отговорността	72
Употреба по предназначение	72
Окомплектовка на доставката/Описание на частите	73
Технически характеристики	74
Указания за безопасност	74
Сглобяване/Разглобяване	76
Сглобяване на месомелачката	77
Монтаж на приставката за пълнене на наденица	78
Монтаж на приставката за кебе	79
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	79
Монтаж на приставката за пасиране	80
Обслужване	81
Работа с уреда	82
Преработване на месо	82
Приготвяне на наденица	83
Работа с приставката за кебе	83
Приготвяне на шприцовани сладки	84
Пасиране на домати	84
В случай на повреда	85
Почистване	85
Почистване на блока на двигателя	86
Почистване на принадлежностите	86
Съхранение	87
Предаване за отпадъци	88
Гаранция	89
Сервизно обслужване	91
Вносител	91
Рецепти	93
Кебе	93
Доматен сос	94
Пресен ростбратвурст	95
Шприцовани сладки	95

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждането на изображенията, също и с направени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Ограничение на отговорността

Съдържащите се в това ръководство за потребителя техническа информация, данни и указания за свързването и обслужването отговарят на състоянието към момента на даването за печат и вземат под внимание нашите досегашни опит и познания.

Данните, изображенията и описанията в това ръководство не могат да бъдат основание за предявяване на претенции.

Производителят не поема отговорност за щети вследствие на неспазване на ръководството, нецелесъобразна употреба, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части.

Употреба по предназначение

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

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

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

Окомплектовка на доставката/Описание на частите

Фигура А:

- ❶** Приставка за шприцовани сладки с лента с формички
- ❷** Избутвач
- ❸** Тавичка за пълнене
- ❹** Място за навиване на кабела
- ❺** Блок на двигателя
- ❻** Наставка на месомелачката, метална
- ❼** Блокировки
- ❽** Събирателна ваничка
- ❾** Пластмасов шнек
- ❿** Цедка за пасиране
- ⓫** Подаващ шнек
- ⓬** Пружина
- ⓭** Кръстовиден нож
- ⓮** Решетка за едро и ситно мелене
- ⓯** Блокиращ пръстен
- ⓰** Приставка за пълнене на наденица
- ⓱** Решетка за наденица
- ⓲** Приставка за кебе

Фигура Б:

- ❸** Бутон за блокиране

Фигура В:

- ⓪** Бутон „<“ (Движение на заден ход)
- ❶** Бутон „0“ (Изкл.)
- ❷** Бутон „I“ (Вкл.)

Технически характеристики

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумирана мощност	250 – 350 W
Блокираща мощност	1200 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизачи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
Продължителност на КР	15 минути

Продължителност на КР

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

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към съответната приставка избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди непоправимо уреда.
- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен с бутона и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Повишено внимание: кръстовидният нож е много остър! При работа с уреда и почистване на уреда винаги подхождайте особено предпазливо.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

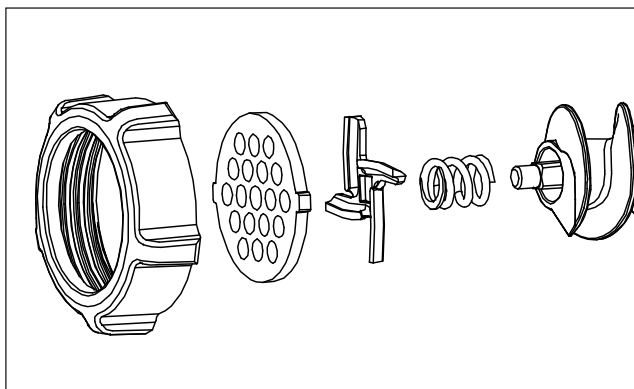
УКАЗАНИЕ

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

Сглобяване на месомелачката

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно. Обърнете внимание, че не за всички приставки са ви необходими кръстовидния нож **13** и пружината **12** или решетка за мелене **14**/решетка за наденица **17**.

- 1) Натрийте всички метални части с олио.
- 2) Поставете подаващия шнек **11** в наставката на месомелачката **6**.
- 3) Поставете пружината **12** на подаващия шнек **11**.
- 4) След това поставете кръстовидния нож **13** така, че страната с ножовете да сочи навън от пружината **12**. Внимавайте четвъртитият канал на кръстовидния нож **13** да легне правилно на четвъртитата ос.



Фиг. 1

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Кръстовидният нож **13** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уредът се поврежда, ако кръстовидният нож **13** бъде поставен наобратно!

- 5) Изберете желаната решетка за мелене **14**/решетка за наденица **17**.
- 6) Поставете избраната решетка **14** в наставката на месомелачката **6** така, че фиксаторите на решетката **14** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 7) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 8) Вече монтираната наставка на месомелачката **6** се свързва посредством байонетна връзка с блока на двигателя **5**:
 - Поставете наставката на месомелачката **6** в блока на двигателя **5**, така че символът  на наставката на месомелачката **6** да лежи при символа  на блока на двигателя **5**. Бутонът за блокиране **15** хлътва навътре (фиг. Б).
 - Натиснете леко навътре наставката на месомелачката **6** и същевременно завъртете отвора за пълнене на наставката на месомелачката **6** в средна позиция (фиг. Б), така че символът  на отвора за пълнене да сочи символа . Когато наставката на месомелачката **6** се фиксира, бутонът за блокиране **15** изскача.
 - Накрая поставете тавичката за пълнене **3** горе на отвора за пълнене.
 - За сваляне натиснете бутона за блокиране **19** и завъртете отново отвора за пълнене надясно (фиг. Б) . След това можете да издрпате наставката на месомелачката **6**.

Монтаж на приставката за пълнене на наденица

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

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката **6**, и ги почистете.
- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек **11**, пружината **12** и кръстовидния нож **13** отново в наставката на месомелачката **6**.
- 5) Поставете решетката за наденица **17** така, че фиксаторите на решетката за наденица **17** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица **16** пред решетката за наденица **17**.
- 7) Затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за кебе **18** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **18** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **18** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, отново затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

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

- 5) Поставете първо пластмасовата шайба, след това металната шайба на приставката за шприцовани сладки **1** в наставката на месомелачката **6** (вж. разгъващата се страница). Поставете приставката за шприцовани сладки **1** така, че фиксаторите на приставката за шприцовани сладки **1** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 7) Поставете отново лентата с формички **1** отпред в приставката за шприцовани сладки **1**. Внимавайте дръжката на лентата с формички **1** да не е от страната на уреда. В противен случай не можете да нагласите формичката, която се намира непосредствено до дръжката.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 9) За сваляне първо трябва да издърпате лентата с формички **1**, преди да можете отново да отвиете блокиращия пръстен **15** и да извадите приставката за шприцовани сладки **1**.

Монтаж на приставката за пасиране

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

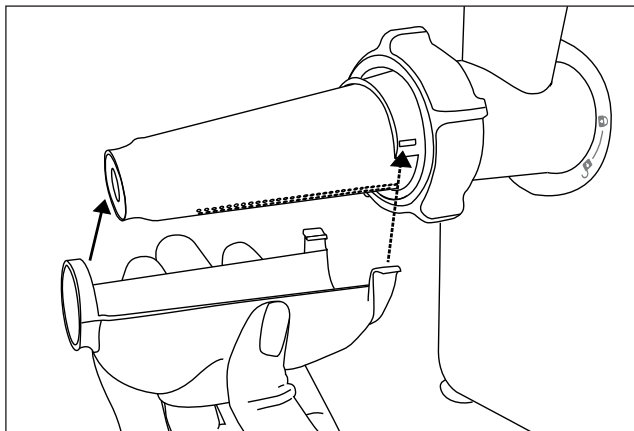
- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Сваляте евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за пасиране на домати не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката за мелене или за наденица **14/17**! При необходимост извадете всичко от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Тласнете подаващия шнек **11** в наставката на месомелачката **6**.
- 4) Поставете пластмасовия шнек **9** на подаващия шнек **11**. Внимавайте четвъртитата ос на подаващия шнек **11** да се захване изцяло в четвъртития отвор на пластмасовия шнек **9**. За целта, ако е необходимо, завъртете пластмасовия шнек **9** леко напред и назад, докато застане стабилно.
- 5) Тласнете цедката за пасиране **10** изцяло през пластмасовия шнек **9**. Поставете я на наставката на месомелачката **6** така, че двата малки фиксатора да се захванат в двата подходящи отвора на резбата. Така цедката за пасиране **10** повече няма да може да се върти. Малките отвори на цедката за пасиране **10** сочат надолу.

- 6) Когато всички части се намират правилно една на друга, поставете блокиращия пръстен **15** през цедката за пасиране **10** и го затегнете на ръка на наставката на месомелачката **6**.
- 7) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 8) Закрепете събирателната ваничка **8** на цедката за пасиране **10** (вж. фиг. 2). За целта тласнете пръстена към върха на цедката за пасиране **10** и закачете блокировките **7** от двете страни на широкия край. Отворът в събирателната ваничка **8** сочи надолу.



Фиг. 2

Обслужване

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя **5** – в него не се намират никакви елементи за обслужване. При отваряне на корпуса отпада правото за изискване на гаранция. При отворен корпус съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа повече от 15 минути. След това оставете уреда изключен около 30 минути, за да предотвратите прегряване.
- Никога не натискайте бутоните „I“ **22** или „<“ **20** при смяна на посоката на въртене, докато двигателят на уреда не е напълно спрял. Двигателят може да се повреди.

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че падне или попадне във вода, както и в други случаи на авария! В случай на авария веднага издърпайте щепсела от контакта! В противен случай съществува сериозна опасност от нараняване или опасност за живота!
- 2) Поставете обработваните хранителни продукти в тавичката за пълнене **3** и разположете приемен съд отпред под изходния отвор.
 - 3) Първо натиснете бутона „0“ **21**, за да сте сигурни, че уредът е изключен (фиг. В). В противен случай съществува опасност, уредът да стартира непредвидено при поставяне на щепсела в електрическия контакт.
 - 4) След това включете щепсела в контакта.
 - 5) Натиснете бутона „I“ **22**, за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Преработване на месо

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Мляното месо е много податливо на образуване на микроорганизми. Затова осигурете добра хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравни проблеми.

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

Приготвяне на наденица

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го преработите на наденица.
- 2) За пълнежа за наденица към мляното месо прибавете нарязан на ситно лук, подправки и други продукти според вашата рецепта и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка я поставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица **16** и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

СЪВЕТ

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

- 4) Пълнежът за наденица се пресова през приставката за пълнене на наденица **16** в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

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

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

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **18** от поставените хранителни продукти можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **18**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на шприцовани сладки

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

- 1) Застелете малка тава с хартия за печене и я поставете под изходния отвор отпред на уреда.
- 2) Натиснете равномерно тесто в наставката на месомелачката **6** – след това подаващият шнек **11** го пресова през избраната формичка на лентата с формички на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) След достигане на желаната дължина на сладката спрете уреда и откъснете тестото на изходния отвор. Поставете сладката върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Пасиране на домати

- 1) Поставете съд под събирателната ваничка **8**, защото при работа пасираните домати изтичат през отвора.
- 2) Поставете съд при тесния край на цедката за пасиране **10**.
- 3) Нарезжете домати на четвъртини и с помощта на избутвача **2** ги натиснете бавно и равномерно в наставката на месомелачката **6**. Пластмасовият шнек **9** натиска домати през малките отвори на цедката за пасиране **10**. Пасираните домати изтичат в събирателната ваничка **8** и след това надолу през отвора. Остатъците от домати, като люспи и семена, се извеждат от тесния край от цедката за пасиране **10**.

УКАЗАНИЕ

Ако от винтовите съединения на приставката за пасиране изтича доматиен сок, причините могат да са следните:

- Работите твърде бързо.
 - Натискате твърде силно парчетата домати в уреда.
 - Парчетата домати са твърде големи.
- В такъв случай намалете темпото на работа, натискайте леко парчетата домати в уреда и нарежете домати на по-малки парчета.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Пасиране на домати“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

В случай на повреда

Ако задвижващият механизъм е блокиран от натрупани хранителни продукти:

- Натиснете бутона „0“ 21, за да спрете месомелачката.
- Задръжте бутона „<“ 20 натиснат. Сега задвижващият механизъм се върти на заден ход. С него можете да придвижите хранителните продукти малко назад, за да освободите отново задвижващия механизъм.
- След освобождаване на задвижващия механизъм отпуснете бутона „<“ 20.
- Натиснете бутона „I“ 22, за да включите месомелачката.
- Ако с това не успеете да освободите задвижващия механизъм, почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

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

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

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

- Незабавно изключете уреда, като натиснете бутона „0“ 21!
- Ако това не е възможно без опасност, издърпайте щепсела от контакта.
- Уредът трябва първо да се ремонтира от сервиза, преди да го използвате отново.

Почистване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

Почистване на блока на двигателя

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



⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не потапяйте блока на двигателя 5 във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар, ако проникнала влага достигне до електрически проводници.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Почистване на принадлежностите

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ За почистването на цедката за пасиране 10 препоръчваме да използвате четка за миене на бутилки. С нея могат лесно да се почистят малките отвори.

УКАЗАНИЕ

- ▶  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки 1, приставката за кебе 18, приставката за пълнене на наденица 16, избутвачът 2, пластмасовият шнек 9 и събирателната ваничка 8 са годни за миене в съдомиялна машина.
- ▶ По възможност поставяйте пластмасовите части в най-горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не се заклеят. В противен случай частите могат да се деформират!



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Кръстовидният нож 13 е много остър! Опасност от нараняване!

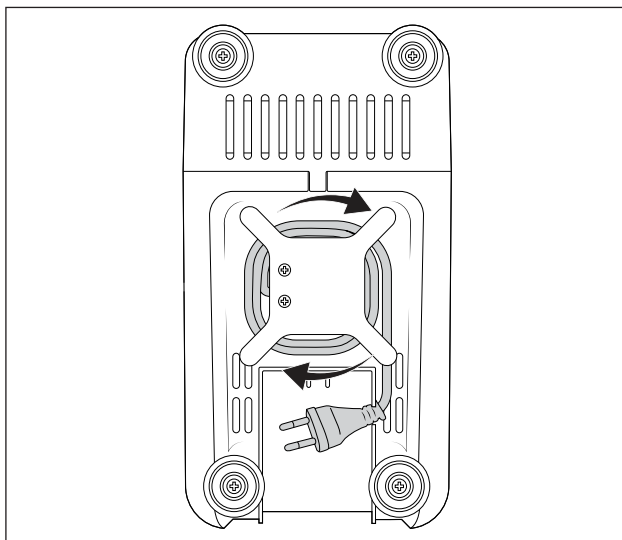
- Подсушете всичко добре, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

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

Съхранение

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



Фиг. 3

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

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.

Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1 – 7: пластмаси

20 – 22: хартия и картон

80 – 98: композитни материали

УКАЗАНИЕ

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

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от уътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 377067_2110) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 377067_2110

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителите имат право да предявят рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборът от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понеса значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Кебе

Продукти за месния пълнеж:

400 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

2 глави лук

10 g брашно

25 g едро нахълцани кедрови ядки

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

сол и черен пипер

Продукти за обвивката:

500 g булгур (накиснат)

500 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

1 глава лук

1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

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

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**). Размесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките. Нахълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това оставете да се охлади.

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**) и смесете с булгура, нахълцания на ситно лук и подправките. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **14** с приставката за кебе **18** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 cm.

Приготвяне:

Непосредствено след приготвянето напълнете отделните обвивки за кебе с месния пълнеж и притиснете краищата, за да се образуват джобове. Фритирайте готовите кебета около 3 минути в сгорещено до 190 °C олио. Кебетата трябва да са фритирани до златистокафяво.

Доматен сос

Продукти:

около 600 g домати

1 средноголяма глава лук (или алтернативно 1 – 2 глави лук шалот)

1 – 2 скилидки чесън

1 ч.л. доматиено пюре

30 – 50 ml сухо бяло вино

2 с.л. зехтин

1 – 2 ч.л. захар

1/2 ч.л. сол

1 щипка черен пипер

сушена мащерка (алтернативно босилек или риган)

Подготовка и пасиране на доматиите

Нарежете доматиите на четвъртинки, отстранете кочана, при необходимост нарежете доматиите на малки парчета. Пасирайте доматиите с помощта на месомелачката. За целта използвайте подходящата приставка. Обърнете внимание, че част от доматиите трябва да се изхвърли като остатък. Количеството пасирани домати варира и зависи от сорта домати, водното съдържание, месното съдържание и др.

Приготвяне на сос

Отстранете люспите от лука и чесъна. Нарежете лука на ситни кубчета и или пресовайте чесъна с преса за чесън, или го нарежете на ситни парчета.

Загрейте олиото в тенджера или тиган. Прибавете лука, чесъна и доматиеното пюре, разбъркайте добре и запържете за кратко. Загасете с малко бяло вино. Добавете пасираните домати. Подправете на вкус със сол, черен пипер, захар и зелени подправки.

Сложете всичко да заври и оставете да къкри около 10 – 15 минути на ниска температура. Разбърквайте, за да не заgorи. При необходимост, в случай че течността изври бързо, добавете още малко бяло вино.

Пресен ростбратвурст

Продукти:

300 g нетлъсто говеждо месо

500 g нетлъсто свинско месо

200 g сланина от плешка

20 g сол

1/2 с.л. бял млян пипер

1 ч.л. ким

1/2 ч.л. индийско орехче

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

Прибавете смесените подправки и солта и размесвайте 5 минути.

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

На същия ден изпържете добре и консумирайте готовия ростбратвурст.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 g масло

500 g захар

2 – 3 пакетчета ванилова захар

1 пакетче ванилов пудинг

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 g брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 g смлени бадеми (бланширани)

настърганата кора на един лимон

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	98
Πνευματικά δικαιώματα	98
Περιορισμός ευθύνης	98
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	98
Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων	99
Τεχνικές πληροφορίες	100
Υποδείξεις ασφαλείας	100
Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση	102
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά	103
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης	104
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe	105
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια	105
Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποιήσης	106
Χειρισμός	107
Χειρισμός της συσκευής	108
Επεξεργασία κρέατος	108
Επεξεργασία λουκάνικων	109
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe	109
Δημιουργία βουτημάτων	110
Πολτοποίηση τομάτας	110
Στην περίπτωση σφάλματος	111
Καθαρισμός	111
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα	112
Καθαρισμός εξαρτημάτων	112
Φύλαξη	113
Απόρριψη	114
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	115
Σέρβις	116
Εισαγωγέας	116
Συνταγές	117
Κέμπε	117
Σάλτσα τομάτας	118
Φρέσκο ψητό λουκάνικο	119
Κουλουράκια	119

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι μήγμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες καλά. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή κάθε επανέκδοση ακόμα και τμηματικά, καθώς και η αναπαραγωγή απεικονίσεων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Περιορισμός ευθύνης

Όλες οι περιεχόμενες τεχνικές πληροφορίες, τα δεδομένα και οι υποδείξεις για τη σύνδεση και το χειρισμό σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού, αντιστοιχούν στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας των εκτυπώσεων και διεξάγονται λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα εμπειρίες και γνώσεις μας στο ανώτερο επίπεδο.

Από τα στοιχεία, τις απεικονίσεις και τις περιγραφές σε αυτές τις οδηγίες δεν μπορούν να εγερθούν απαιτήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες από μη τήρηση των οδηγιών, από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από εσφαλμένες επισκευές, από μη εγκεκριμένες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση με επιτρεπόμενων εξαρτημάτων.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία μόνο τροφίμων σε οικιακές ποσότητες στο ιδιωτικό νοικοκυριό:

- Για να φιλοκόψετε φρέσκο κρέας,
- Για τη δημιουργία λουκάνικου σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια,
- Για να φτιάξετε κουλουράκια,
- Πολτοποίηση τομάτας.

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί και όχι για την επεξεργασία σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων

Απεικόνιση Α:

- ❶ Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- ❷ Εξάρτημα ώθησης
- ❸ Δίσκος πλήρωσης
- ❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❺ Σώμα μοτέρ
- ❻ Προσαρμογέας κρεατομηχανής από μέταλλο
- ❼ Πάματα
- ❽ Δοχείο συλλογής
- ❾ Πλαστικός κοχλίας
- ❿ Σήτα πολτοποιήσης
- ⓫ Κοχλίας μεταφοράς
- ⓬ Ελατήριο
- ⓭ Σταυρωτή λεπίδα
- ⓮ Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- ⓯ Δακτύλιος κλειδώματος
- ⓰ Επίθεμα συμπίεσης λουκάνικου
- ⓱ Δίσκος για λουκάνικα
- ⓲ Εξάρτημα Kubbe

Απεικόνιση Β:

- ❸ Κουμπί ασφάλισης

Απεικόνιση C:

- ❷ Πλήκτρο „<“ (Προς τα πίσω)
- ❸ Πλήκτρο „0“ (Απενεργοποίηση)
- ❹ Πλήκτρο „I“ (Ενεργοποίηση)

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	250 - 350 W
Ισχύς μπλοκαρίσματος	1200 W
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	15 λεπτά

Χρόνος σύντομης λειτουργίας

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά το δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Προσέξτε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην καταστραφεί. Κρατήστε το μακριά από καυτές περιοχές και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην μπορεί να πιαστεί πουθενά.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.



Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος εάν λόγω εσφαλμένης χρήσης θέσετε εκτός λειτουργίας τους μηχανισμούς ασφαλείας στη συσκευή!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε ανοίγματα στη συσκευή. Ποτέ μην εισάγετε κάποια αντικείμενα εκεί μέσα – με εξαίρεση το εκάστοτε εξάρτημα ώθησης και τα προς επεξεργασία τρόφιμα. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να υπάρχει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- ▶ Τραβάτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν εισάγετε ή απομακρύνετε εξαρτήματα.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- ▶ Προσοχή: η σταυρωτή λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μεταχείριση και τον καθαρισμό της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Όλα τα εξαρτήματα προβλέπονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για να προστατεύονται από τη διάβρωση. Έτσι πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα προσεκτικά όπως περιγράφεται λεπτομερώς στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός". Τρίβετε στη συνέχεια όλα τα μεταλλικά τμήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

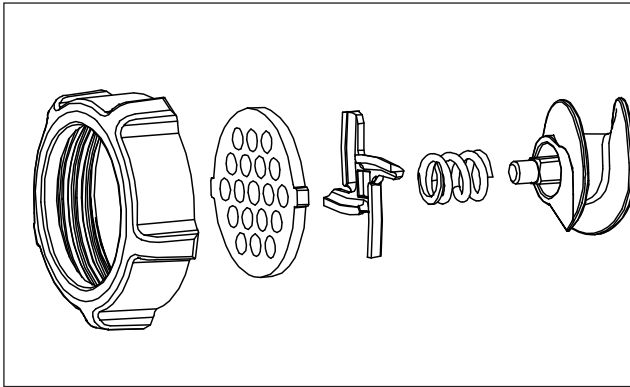
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Πριν από την πρώτη χρήση απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από το πεδίο πλήκτρων.

Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις. Λάβετε υπόψη ότι δεν χρειάζεστε για όλα τα εξαρτήματα τη σταυρωτή λεπίδα **13** και το ελατήριο **12** ή έναν διάτρητο δίσκο **14**/δίσκο για λουκάνικα **17**.

- 1) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **11** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 3) Εισάγετε τα ελατήρια **12** στον κοχλία μεταφοράς **11**.
- 4) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα **13** έτσι ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από το ελατήριο **12**. Η γωνιακή εγκόπη της σταυρωτής λεπίδας **13** πρέπει να εφαρμόζει σωστά στο γωνιακό άξονα.



Εικ. 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η σταυρωτή λεπίδα **13** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα **13** τοποθετείται ανάποδα!

- 5) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο **14**/δίσκο για λουκάνικα **17**.
- 6) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο **14** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** κατά τρόπο, ώστε οι στερεώσεις στο διάτρητο δίσκο **14** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 7) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **15** σφιχτά.
- 8) Ο έτοιμος μονταρισμένος προσαρμογέας κρεατομηχανής **6** συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με το μπλοκ μοτέρ **5**:
 - Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** στο μοτέρ **5**, έτσι ώστε το σύμβολο  στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** να βρίσκεται στο σύμβολο  στο μοτέρ **5**. Το κουμπί ασφάλισης **15** πιέζεται προς τα μέσα (Εικ. Β).
 - Πιέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** ελαφρά προς τα μέσα και περιστρέψτε τον άξονα πλήρωσης στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** στη μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το σύμβολο  στον άξονα κρεατομηχανής να δείχνει προς το σύμβολο . Μόλις κουμπώσει ο προσαρμογέας κρεατομηχανής **6**, το κουμπί ασφάλισης **15** βγαίνει προς τα έξω.
 - Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης **3** επάνω από το χωνί πλήρωσης.
 - Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης **15** και περιστρέψτε το χωνί πλήρωσης πάλι προς τα δεξιά (Εικ. Β) . Στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη που είναι τοποθετημένα στον/μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** και καθαρίστε τα.
- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε ξανά τον κοχλία μεταφοράς **11**, τα ελατήρια **12** και τη σταυρωτή λεπίδα **13** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 5) Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα **17** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο δίσκο για λουκάνικα **17** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 6) Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **16** μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα **17**.
- 7) Βιδώστε καλά το δακτύλιο ασφάλισης **15**.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το εξάρτημα Kubbe **18** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **14/17**! Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε όλα αυτά τα εξαρτήματα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε τα δύο πλαστικά τμήματα του εξαρτήματος Kubbe **18** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στον κάτω δακτύλιο του εξαρτήματος Kubbe **18** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 5) Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε πάλι το δακτύλιο ασφάλισης **15** πολύ σφιχτά.
- 6) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το εξάρτημα για κουλουράκια **1** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **14/17**! Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε όλα αυτά τα εξαρτήματα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Βγάλτε τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά από το εξάρτημα για μπισκότα **1**.
- 5) Τοποθετήστε πρώτα τον πλαστικό δίσκο, στη συνέχεια το μεταλλικό δίσκο του εξαρτήματος για κουλουράκια **1** στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **6** (βλέπε πλευρά ανοίγματος). Τοποθετήστε το εξάρτημα για κουλουράκια **1** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο εξάρτημα για κουλουράκια **1** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 6) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **15** σφιχτά.

- 7) Εισάγετε πάλι τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια **1**. Προσέξτε ώστε η λαβή στη λωρίδα με σχέδια **1** να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».
- 9) Για την απομάκρυνση πρέπει πρώτα πάλι να τραβήξετε τη λωρίδα με σχέδια **1**, πριν μπορέσετε να ξεβιδώσετε το δακτύλιο ασφάλισης **15** και να βγάλετε έξω το εξάρτημα για μπισκότα **1**.

Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποίησης

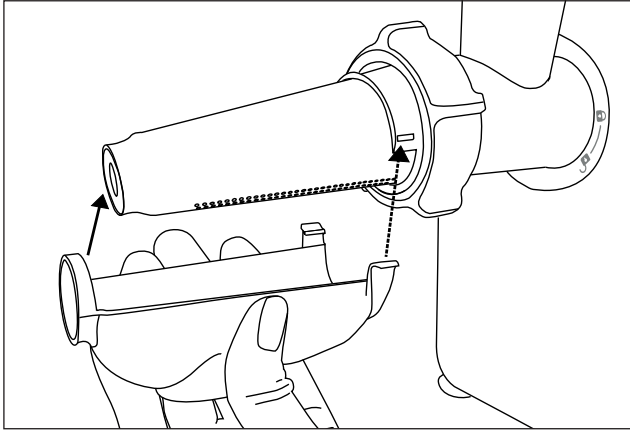
Ξεδιπλώστε τη σελίδα - εκεί θα βρείτε τη διαδικασία τοποθέτησης σε εικόνες.

- 1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στο απόσπασμα «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για τον στίφτη τομάτας δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή ο δίσκος για λουκάνικα **14/17**! Εάν χρειαστεί, αφαιρέστε τα όλα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **11** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 4) Τοποθετήστε τον πλαστικό κοχλία **9** επάνω στον κοχλία μεταφοράς **11**. Βεβαιωθείτε ότι ο γωνιακός άξονας του κοχλία μεταφοράς **11** εφαρμόζει πλήρως μέσα στη γωνιακή εσοχή του πλαστικού κοχλία **9**. Για τον σκοπό αυτό, γυρίστε λίγο τον πλαστικό κοχλία **9** μπρος-πίσω, έως ότου σταθεροποιηθεί.
- 5) Στη συνέχεια, σπρώξτε τη σήτα πολτοποίησης **10** τέρμα πάνω στον πλαστικό κοχλία **9**. Τοποθετήστε τη στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, έτσι ώστε τα δύο μικρά στηρίγματα να εφαρμόσουν μέσα στις δύο αντίστοιχες εσοχές του σπειρώματος. Έτσι η σήτα πολτοποίησης **10** δεν μπορεί πλέον να περιστρέφεται. Οι μικρές οπές της σήτας πολτοποίησης **10** δείχνουν προς τα κάτω.
- 6) Εάν όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά, τοποθετήστε τον δακτύλιο κλειδώματος **15** πάνω από τη σήτα πολτοποίησης **10** και βιδώστε τον σφιχτά με το χέρι στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 7) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στο σημείο «Συναρμολόγηση κρεατομηχανής».
- 8) Στερεώστε τώρα το δοχείο συλλογής **8** στη σήτα πολτοποίησης **10** (βλ. Εικ. 2). Για τον σκοπό αυτό, σπρώξτε τον δακτύλιο στο άκρο της σήτας πολτοποίησης **10** και στερεώστε τα πώματα **7** και από τις δύο πλευρές στο φαρδύ άκρο. Η οπή στο δοχείο συλλογής **8** δείχνει προς τα κάτω.



Εικ. 2

Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας κινητήρα ❶ – εκεί μέσα δεν υπάρχουν κανενός είδους στοιχεία χειρισμού. Εάν ανοιχτεί το περίβλημα, τότε ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης. Σε ανοιχτό περίβλημα υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 15 λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή για περίπου 30 λεπτά απενεργοποιημένη, ώστε να αποφύγετε μια υπερθέρμανση.
- Ποτέ μην πιέζετε τα πλήκτρα „I” 22 ή „<” 20 κατά την αλλαγή κατεύθυνσης διαδρομής, εάν το μοτέρ της συσκευής δεν έχει ακινητοποιηθεί πλήρως. Ο κινητήρας μπορεί να καταστραφεί.

Χειρισμός της συσκευής

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να στέκεται εντελώς σταθερά και σε καμία περίπτωση (π.χ. μέσω κραδασμών ή πιασίματος στο καλώδιο δικτύου) να μην πέσει από το τραπέζι ή να μην φτάσει κοντά σε νερό που τρέχει. Οι κραδασμοί κατά τη λειτουργία είναι αναπόφευκτοι.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Ποτέ μην αγγίζετε μια συνδεδεμένη ή εν λειτουργία συσκευή σε περίπτωση πτώσης, όταν πέφτει σε νερό ή σε άλλες επείγουσες περιπτώσεις! Σε επείγουσα περίπτωση τραβήξτε αμέσως το βύσμα! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμών και θανάτου!
- 2) Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στο δίσκο πλήρωσης **3** και βάλτε ένα δοχείο συγκέντρωσης μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
 - 3) Πιέστε πρώτα το πλήκτρο „0“ **4**, ώστε να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή είναι ακόμα απενεργοποιημένη. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος μη ηθελημένης εκκίνησης της συσκευής όταν το βύσμα εισάγεται στην πρίζα δικτύου.
 - 4) Κατόπιν βάλτε το φιν στην πρίζα.
 - 5) Πιέστε το πλήκτρο «I» **22**, ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά με το στρογγυλό εξάρτημα ώθησης **2** στην υποδοχή πλήρωσης – ποτέ με τα δάχτυλα, πιρούνια, κουτάλια ή παρόμοια. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος και μπορεί να καταστραφεί η συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην πιέζετε πολύ δυνατά ώστε να ακούγεται ο κινητήρας πιο αργός. Σε άλλη περίπτωση μπορεί η συσκευή να υπερφορτωθεί και να πάθει βλάβη.

Επεξεργασία κρέατος

- 1) Χρησιμοποιείτε τεμάχια κρέατος, τα οποία ταιριάζουν άνετα στο χωνί πλήρωσης. Εάν απαιτείται κόβετε το κρέας στην αρχή. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή τένοντες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Στον κιμά μπορεί εύκολα να αναπτυχθούν μικρόβια. Για το λόγο αυτό προσέξτε για μια καλή υγιεινή όταν επεξεργάζεστε κρέας. Αλλιώς μπορεί να επηρεαστεί η υγεία σας.

- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Κρέας», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Επεξεργασία λουκάνικων

- 1) Περιστρέψτε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσω της μηχανής κοπής κιμά πριν από την επεξεργασία για λουκάνικα.
- 2) Για το γέμισμα των λουκάνικων προσθέστε στον κιμά μικρά κομμάτια κρεμμύδι, καρυκεύματα και άλλα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ζυμώστε καλά. Τοποθετήστε τη ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο, πριν από την περαιτέρω επεξεργασία.
- 3) Σκεπάστε με το έντερο (φυσικό ή τεχνητό) το εξάρτημα γεμίσματος λουκάνικου 16 και δέστε το άλλο άκρο. Για κάθε κιλό μάζας γεμίσματος μπορείτε να υπολογίζετε περίπου 1,60 μέτρα έντερο λουκάνικου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

Τοποθετήστε το φυσικό έντερο περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και στύψτε το πριν από τη διαδικασία κάλυψης. Έτσι το έντερο γίνεται πάλι ελαστικό. Φυσικά έντερα βρίσκете στα κρεοπωλεία κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπωλείο.

- 4) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται μέσω του επιθέματος συμπίεσης 16 στο έντερο. Εφόσον έχει επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το λουκάνικο στο άκρο και γυρίστε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

Το λουκάνικο τεντώνεται κατά το μαγείρεμα και όταν ψύχεται. Για το λόγο αυτό μην τα παραγεμίζετε διότι μπορεί να σκάσουν.

- 5) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Λουκάνικο», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Εργασία με το εξάρτημα Kubbe

Με το επίθεμα Kubbe 18 μπορείτε να δημιουργήσετε από τα τοποθετούμενα τρόφιμα, κοίλα ρολλά από κρέας ή λαχανικά, τα οποία μπορείτε να γεμίσετε όπως εσείς επιθυμείτε.

- 1) Περάστε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσα από τη μηχανή κοπής κιμά πριν το πρεσάρτε μέσα από το επίθεμα Kubbe 18.
- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Εξάρτημα Kubbe», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Δημιουργία βουτημάτων

Εφόσον έχετε ετοιμάσει τη ζύμη για το γλύκισμα σύμφωνα με τη συνταγή σας και έχετε μοντάρε το επίθεμα για το γλύκισμα **1**:

- 1) Τοποθετήστε ένα μικρό ταψί με χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το ακριβώς κάτω από το άνοιγμα εξόδου μπροστά στη συσκευή.
- 2) Πιέστε ομοιόμορφα ζύμη στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **11** – στη συνέχεια ο κοχλίας μεταφοράς **6** την πιέζει μέσω του επιλεγμένου σχεδίου στη λωρίδα με σχέδια του εξαρτήματος βουτημάτων **1**.
- 3) Όταν το κουλουράκι έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, σταματήστε τη συσκευή και διακόψτε τη ζύμη στο άνοιγμα εξόδου. Τοποθετήστε το κουλουράκι στο ταψί ψησίματος.
- 4) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Βουτήματα», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Πολτοποίηση τομάτας

- 1) Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το δοχείο συλλογής **8**, διότι οι τριμμένες τομάτες εκρέουν από το άνοιγμα κατά τη λειτουργία.
- 2) Τοποθετήστε ένα δοχείο στο στενό άκρο της σήτας πολτοποίησης **10**.
- 3) Τεμαχίστε τις τομάτες στα τέσσερα και πιέστε τις αργά και ομοιόμορφα με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης **2** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**. Ο πλαστικός κοχλίας **9** σπρώχνει τις τομάτες μέσα από τις μικρές οπές της σήτας πολτοποίησης **10**. Οι τριμμένες τομάτες ρέουν στο δοχείο συλλογής **8** και, στη συνέχεια, εκρέουν από το άνοιγμα. Τα υπολείμματα τομάτας, όπως η φλούδα και οι σπόροι, απορρίπτονται από το στενό άκρο της σήτας πολτοποίησης **10**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν εξέρχεται χυμός τομάτας από τις βιδωτές συνδέσεις του εξαρτήματος πολτοποίησης, μπορεί να συμβαίνουν τα εξής:

- Εκτελείτε τη διαδικασία υπερβολικά γρήγορα.
 - Πιέζετε τα κομμάτια τομάτας με υπερβολική δύναμη στη συσκευή.
 - Τα κομμάτια τομάτας είναι υπερβολικά μεγάλα.
- Σε αυτήν την περίπτωση, επιβραδύνετε τη διαδικασία, πιέστε τα κομμάτια τομάτας ελαφρώς στη συσκευή και τεμαχίστε τις τομάτες σε μικρότερα κομμάτια.
- 4) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Πολτοποίηση τομάτας», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Στην περίπτωση σφάλματος

Εάν έχει μπλοκάρει ο μηχανισμός κίνησης από συγκέντρωση τροφίμων:

- Πιέστε το πλήκτρο „0” 21, για να σταματήσετε την κρεατομηχανή.
- Κρατήστε το πλήκτρο „<” 20 πιεσμένο. Ο μηχανισμός κίνησης κινείται προς τα πίσω. Έτσι μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο πιο πίσω για να απελευθερωθεί πάλι ο μηχανισμός κίνησης.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης έχει ελευθερωθεί αφήστε το πλήκτρο «<» 20.
- Πιέστε το πλήκτρο „I” 22, για να εκκινήσετε την κρεατομηχανή.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν ελευθερώνεται έτσι, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός”.

Εάν ξαφνικά σταματήσει ο κινητήρας, ίσως να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Αυτή προστατεύει τον κινητήρα.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε για περ. 30 λεπτά να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Εάν αυτό δεν έχει αποτελέσματα, τότε περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και αυτή η προθεσμία περάσει χωρίς αποτέλεσμα τότε πρόκειται για κάποιο ελάττωμα. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

Εάν το καλώδιο δικτύου έχει βλάβη ή υπάρχουν ορατές βλάβες στα εξαρτήματα συσκευής :

- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο «0» 21!
- Εάν αυτό δεν είναι δυνατό να συμβεί χωρίς κίνδυνο βγάλτε το βύσμα.
- Επιτρέψτε να επιδιορθωθούν αυτές οι βλάβες πρώτα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Έτσι εμποδίζετε κινδύνους ατυχημάτων μέσω μη αναμενόμενης, κατά λάθος εκκίνησης και ηλεκτροπληξίας.

Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.



⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα **5** στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία σε ηλεκτρικές επαφές.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα, μέσα τριψίματος ή διαλυτικά. Αυτά μπορούν να χαλάσουν τη συσκευή και να αφήσουν υπολείμματα στα τρόφιμα.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

- Καθαρίστε τα αξεσουάρ που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και ένα οικιακό απορρυπαντικό κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για τον καθαρισμό της σήτας πολτοποίησης **10** προτείνεται η χρήση μιας βούρτσας πλυσίματος φιαλών. Κατά αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τις μικρές οπές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

-  Το πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος για κουλουράκια **1**, το εξάρτημα Kubbe **18**, το εξάρτημα συμπίεσης λουκάνικου **16**, το εξάρτημα ώθησης **2**, ο πλαστικός κοχλίας **9** και το δοχείο συλλογής **8** είναι κατάλληλα για πλυντήρια πιάτων.
- Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε αυτά τα πλαστικά μέρη στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε να μην μαγκώσουν πουθενά. Διαφορετικά, ενδέχεται να παραμορφωθούν!



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

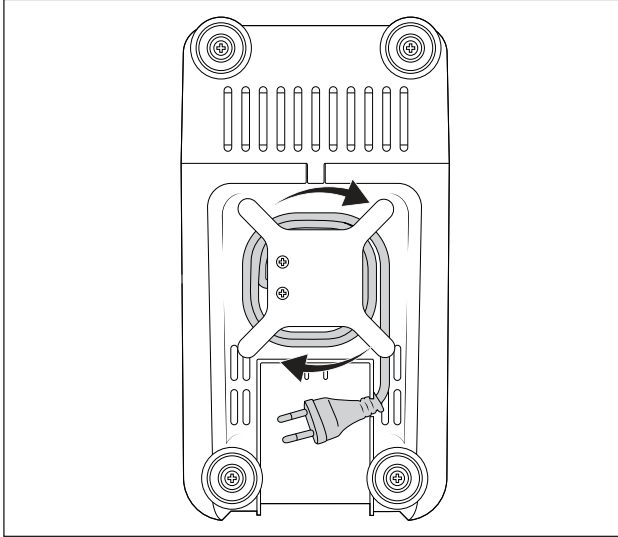
- Η σταυρωτή λεπίδα **13** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μετά από κάθε καθαρισμό τρίβετε πάλι τα μεταλλικά τμήματα με μαγειρικό λάδι! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος αποχρωματισμού των μεταλλικών τμημάτων!

Φύλαξη

- Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου δεξιόστροφα γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ④ κάτω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το καλώδιο όπως απεικονίζεται παρακάτω. Έτσι, το προστατεύετε από τυχόν ζημιές:



Εικ. 3

- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε έναν στεγνό χώρο.
- Εάν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά αμέσως, τρίψτε τα μεταλλικά εξαρτήματα μετά το στέγνωμα με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής. Έτσι επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.
- Φυλάτε τη συσκευή έτσι ώστε να μην είναι προσβάσιμη από παιδιά και από άτομα τα οποία χρήζουν επιτήρησης. Αυτά τα άτομα δεν μπορούν πάντα να αξιολογούν τους πιθανούς κινδύνους όταν έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικές συσκευές.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment [Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών]).

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητάς ή του δήμου σας.



Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.

Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά

20-22: Χαρτί και χαρτόνι

80-98: Συνθετικά υλικά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη
αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλ-
μα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε
(κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.
Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη
αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού
βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο
ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον
ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει:
Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του
χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει
και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμε-
νες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποι-
ούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης,
τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγ-
χθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν
καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά
και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα
εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα
εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή
χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται
επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης
και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση
πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική
και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατά-
λληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από
το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 377067_2110 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 377067_2110 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 377067_2110

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Συνταγές

Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

2 κρεμμύδια

10 γρ. αλεύρι

25 γρ. χοντροκομμένα κουκουνάρια

Από 1/2 ΚΓ σκόνη μπαχάρι, κανέλα, κύμινο, σκόνη κύμινου, σκόνη γαρύφαλλου, σκόνη μοσχοκάρυδου

Αλάτι και πιπέρι

Συστατικά για το περίβλημα

500 γρ. πλιγούρι (μουλιασμένο)

500 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

1 κρεμμύδι

1 πρέζα πιπέρι, 1 πρέζα τσίλι

Γέμιση κρέατος

Προετοιμάστε πρώτα τη γέμιση κρέατος, ώστε να κρυώσει κατά τη διάρκεια παρασκευής του περιβλήματος.

Περάστε το κρέας δύο φορές στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **14**). Ανακατέψτε καλά το κρέας, το αλεύρι, τα κουκουνάρια και τα καρυκεύματα. Κόψτε τα κρεμμύδια και τσιγαρίστε τα. Προσθέστε το κρέας και αναμείζτε με τα κρεμμύδια. Ψήστε τα όλα καλά και μετά αφήστε τα να κρυώσουν.

Περίβλημα

Περάστε το κρέας για το περίβλημα δύο φορές διαδοχικά στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **14**) και ανακατέψτε με το πλιγούρι, τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα καρυκεύματα. Περάστε το μείγμα δύο φορές στην κρεατομηχανή. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο **14** με το εξάρτημα κέμπε **18** (βλέπε κεφάλαιο «Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε») και σχηματίστε περιβλήματα κέμπε μήκους περ. 7 εκ.

Παρασκευή

Αμέσως μόλις ετοιμάσετε το κάθε περίβλημα κέμπε, γεμίστε το με τη γέμιση κρέατος και πιέστε τα άκρα, ώστε να δημιουργηθούν μικρές θήκες. Τηγανίστε τα έτοιμα κέμπε σε καυτό λάδι (190°C) για περ. 3 λεπτά. Τα κέμπε πρέπει να ροδίσουν.

Σάλτσα τομάτας

Υλικά:

Περ. 600 γρ. τομάτες

1 μέτριο κρεμμύδι (ή εναλλακτικά 1-2 εσalότ)

1-2 σκελίδες σκόρδο

1 ΚΓ τοματοπολτός

30-50 ml ξηρό λευκό κρασί

2 ΚΣ ελαιόλαδο

1-2 ΚΓ ζάχαρη

1/2 ΚΓ αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

Αποξηραμένο θυμάρι (εναλλακτικά βασιλικό ή ρίγανη)

Προετοιμασία και τρίψιμο τομάτων

Τεμαχίστε τις τομάτες στα τέσσερα, αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε τις σε μικρότερα κομμάτια, αν χρειαστεί. Πετάστε τις τομάτες από την κρεατομηχανή. Για τον σκοπό αυτό, επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα. Λάβετε υπόψη ότι ένα μέρος από τις τομάτες πρέπει να απορριφθεί ως απόρριμμα. Η ποσότητα της τριμμένης τομάτας ποικίλλει και εξαρτάται από το είδος της τομάτας, το ποσοστό σε νερό, το ποσοστό σε σάρκα κτλ.

Προετοιμασία σάλτσας

Αφαιρέστε τη φλούδα από το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και είτε πιέστε το σκόρδο μέσω μιας πρέσας σκόρδου είτε κόψτε το σε λεπτά κομμάτια.

Σε μια κασαρόλα ή σε ένα τηγάνι ζεστάνετε το λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τον τοματοπολτό, ανακατεύστε καλά και σοτάρετε για λίγο. Σβήστε με λίγο λευκό κρασί. Προσθέστε την τριμμένη τομάτα. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και μυρωδικά σύμφωνα με τα γούστα σας.

Αφήστε τα να πάρουν μια βράση και, στη συνέχεια, να σιγοβράσουν για περίπου 10-15 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία. Ανακατεύετε, ώστε να μην καεί τίποτα. Αν χρειαστεί, προσθέστε λίγο ακόμη λευκό κρασί, αν το υγρό εξατμιστεί γρήγορα.

Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Συστατικά

300 γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500 γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200 γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20 γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

Περάστε το βοδινό, το χοιρινό και το μπέικον δύο φορές μέσα από το μηχάνημα κοπής κιμά.

Βάζετε τα αναμειγμένα καρυκεύματα όπως και το αλάτι και ανακατεύετε για 5 λεπτά.

Τοποθετείτε τη γέμιση για τα λουκάνικα για περ. 30 λεπτά στο ψυγείο. Βάλτε τη γέμιση για λουκάνικα σύμφωνα με τις οδηγίες (βλέπε Κεφάλαιο «Επεξεργασία λουκάνικων») και φτιάχνετε λουκάνικα μήκους 25 εκ.

Το έτοιμο λουκάνικο μπορεί να καταναλωθεί την ίδια μέρα αφού του έχει ψηθεί καλά.

Κουλουράκια

Συστατικά:

500 γρ. βούτυρο

500 γρ. ζάχαρη

2 - 3 πακετάκια ζάχαρη βανίλια

1 πακετάκι κρέμα βανίλιας

1/4 κ. γλ. αλάτι

1 αυγό

4 κρόκοι

800 γρ. αλεύρι (τύπου 405)

2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

200 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα (ζεματισμένα)

ξύσμα ενός λεμονιού

Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός. Προσθέστε διαδοχικά τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε το μείγμα καλά. Αφήστε το μείγμα σκεπασμένο στο ψυγείο να κρυώσει για περ. 12 ώρες (π.χ. όλη νύχτα). Στη συνέχεια και μέσα από τη μηχανή κοπής γυρίζετε με το εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Τοποθετήστε τα κουλουράκια σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Ψήστε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περ. 10-15 λεπτά έως ότου ροδίσουν.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	122
Urheberrecht	122
Haftungsbeschränkung	122
Bestimmungsgemäße Verwendung	122
Lieferumfang / Teilebeschreibung	123
Technische Daten	124
Sicherheitshinweise	124
Zusammenbauen / Zerlegen	127
Fleischwolf zusammenbauen	127
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	128
Kebbe-Aufsatz montieren	129
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	129
Passier-Aufsatz montieren	130
Bedienen	131
Das Gerät bedienen	132
Fleisch verarbeiten	132
Wurst verarbeiten	133
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	133
Spritzgebäck herstellen	134
Tomaten passieren	134
Im Fehlerfall	135
Reinigen	135
Motorblock reinigen	136
Zubehörteile reinigen	136
Aufbewahren	137
Entsorgung	138
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	139
Service	140
Importeur	140
Rezepte	141
Kebbe	141
Tomatensauce	142
Frische Rostbratwurst	143
Spritzgebäck	143

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 Verschlüsse
- ❽ Auffangschale
- 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:

- ⓳ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ⓴ Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- ⓵ Taste „0“ (Aus)
- ⓶ Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

Spannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 – 350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ 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. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

- 1) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 2) Setzen Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 3) Stecken Sie die Feder **12** auf die Transportschnecke **11**.
- 4) 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.

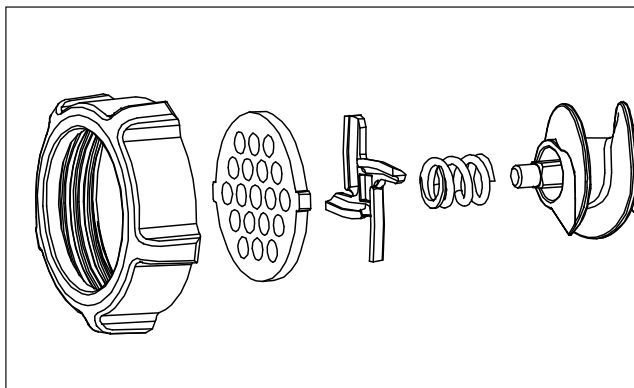


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 14/Wurstscheibe 17.
- 6) 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.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 15 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 15 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 15 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 6, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz 6 montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke 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 Tomatenpassierer werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Setzen Sie die Plastikschncke **9** auf die Transportschnecke **11**. Achten Sie darauf, dass die eckige Achse der Transportschnecke **11** komplett in die eckige Aussparung der Plastikschncke **9** greift. Drehen Sie dazu die Plastikschncke **9** ggfs. etwas hin und her, bis sie fest sitzt.
- 5) Schieben Sie dann das Passiersieb **10** komplett über die Plastikschncke **9**. Setzen Sie es so an den Fleischwolfvorsatz **6**, dass die zwei kleinen Fixierungen in die zwei passenden Aussparungen am Gewinde greifen. So lässt sich das Passiersieb **10** nicht mehr drehen. Die kleinen Löcher des Passiersiebes **10** zeigen nach unten.
- 6) Wenn alle Teile richtig aneinandergesetzt sind, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **10** und schrauben Sie diesen am Fleischwolfvorsatz **6** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 8) Befestigen Sie die Auffangschale **8** an dem Passiersieb **10** (siehe Abb. 2). Dazu schieben Sie den Ring auf die Spitze des Passiersiebs **10** und haken die Verschlüsse **7** beidseitig am breiten Ende ein. Das Loch in der Auffangschale **8** zeigt nach unten.

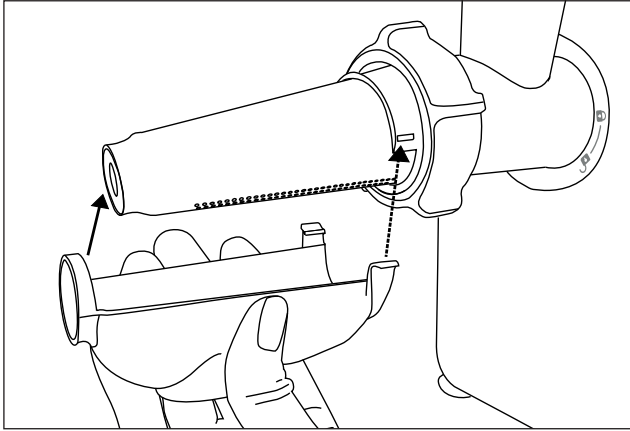


Abb. 2

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❸ – 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“ ❷ oder „<“ ❶ bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **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“ **22**, 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 Metzgerbedarf handel 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 die Auffangschale **8**, denn durch die Öffnung fließen bei Betrieb die passierten Tomaten ab.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß an das schmale Ende des Passiersiebs **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese mit Hilfe des Stopfers **2** langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch die kleinen Löcher des Passiersiebs **10**. Die passierten Tomaten fließen in die Auffangschale **8** und dann durch die Öffnung nach unten hin ab. Die Tomatenreste, wie Schalen und Körner, werden am schmalen Ende 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 „<“ **20** 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 „<“ **20** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **22**, 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 Lebensmitteln 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 Kebbe-Aufsatz **13**, der Wurstopf aufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschnecke **9** und die Auffangschale **8** sind spülmaschinengeeignet.
- Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **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:

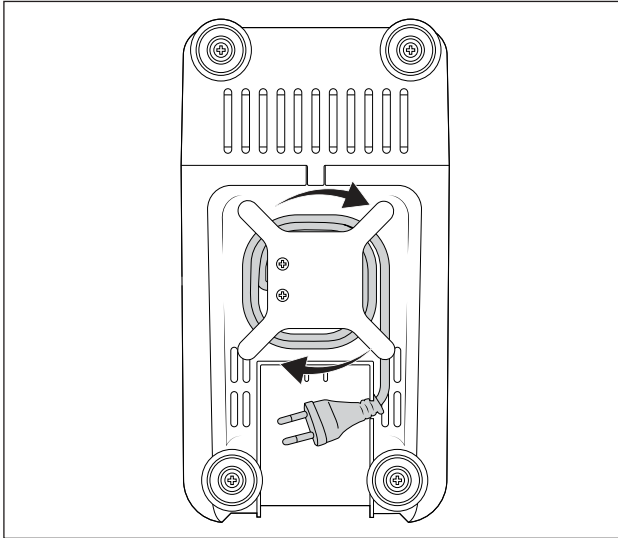


Abb. 3

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

Entsorgung



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

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



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 – 7: Kunststoffe

20 – 22: Papier und Pappe

80 – 98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 377067_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377067_2110 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 377067_2110

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.

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

Tomaten vierteln, Strunk entfernen, ggfs. in kleinere Stücke schneiden. Tomaten mit Hilfe des Fleischwols passieren. Dazu den passenden Aufsatz verwenden. Beachten Sie, dass ein Teil der Tomaten als Rest entsorgt werden muss. Die Menge von passierter Tomate variiert und hängt ab von der Tomatensorte, dem Wasseranteil, dem Fleischanteil, etc..

Sauce zubereiten

Die Schalen von Zwiebel und Knoblauch entfernen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch entweder durch eine Knoblauchpresse drücken oder in feine Stücke schneiden.

In einem Topf oder in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark hineingeben, gut umrühren und kurz anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern nach Geschmack würzen.

Alles aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Rühren Sie um, damit nichts anbrennt. Fügen Sie ggfs. noch etwas Weißwein hinzu, falls die Flüssigkeit schnell verkocht.

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 25 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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 12/2021 · Ident.-No.: SFW350E6-112021-1

IAN 377067_2110