



MINCER SFW 350 E5

(SE)

KÖTTKVARN

Bruksanvisning

(EE)

HAKKLIHAMASIN

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(LT)

MĖSMALE

Naudojimo instrukcija

(LV)

GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

Lietošanas pamācība

IAN 393516_2101



SE

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

LT

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

EE

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

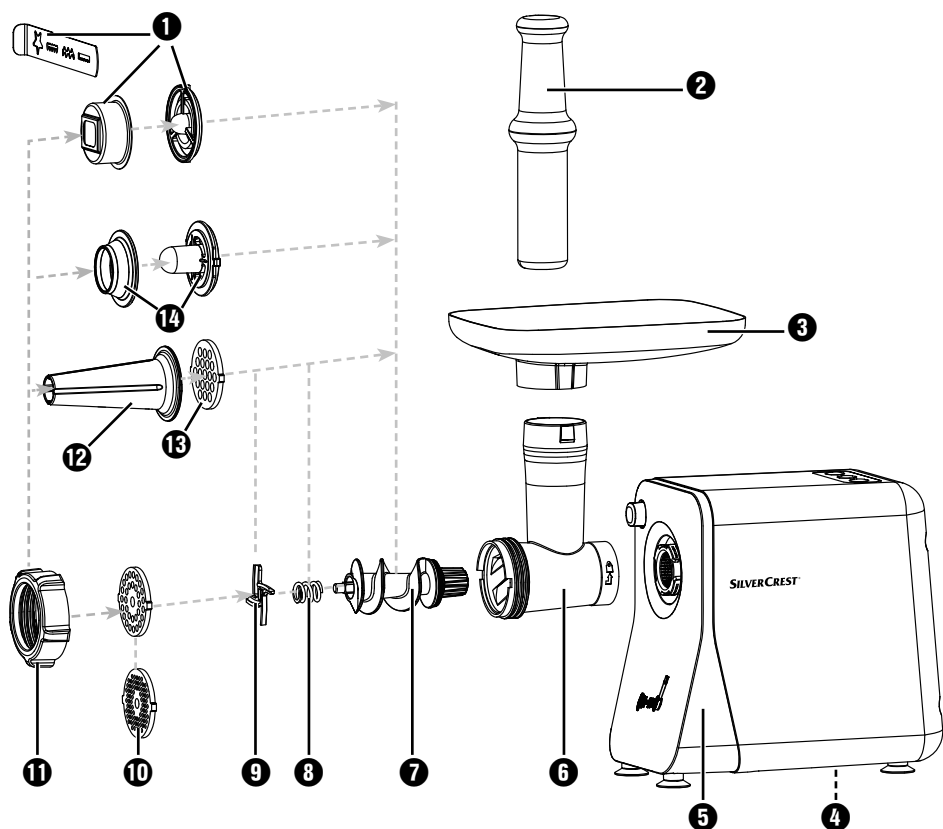
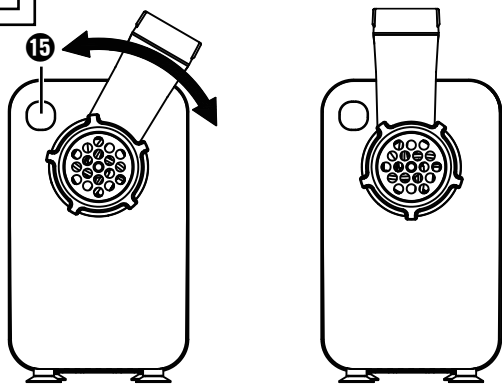
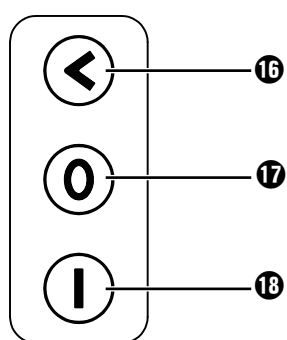
LV

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

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	41
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B****C**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Ansvarsbegränsning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll/Beskrivning av delar	3
Tekniska data	3
Säkerhetsanvisningar	4
Montering/Demontering	6
Montera ihop köttkvarnen	6
Montera korvstoppare	7
Montera rulltillbehör	8
Montera kaksprits	8
Användning	9
Använda produkten	9
Mala kött	10
Göra korv	10
Arbeta med rulltillbehöret	11
Baka spritskakor	11
Åtgärda fel	12
Rengöring	12
Rengöra motorblock	13
Rengöra tillbehör	13
Förvaring	14
Kassering	15
Garanti från Kompernass Handels GmbH	16
Service	17
Importör	17
Recept	18
Kebberullar	18
Kötttrullar	19
Hemlagad bratwurst	20
Spritskakor	20

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

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

Ansvarsbegränsning

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

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

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

Föreskriven användning

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

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

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

Leveransens innehåll/Beskrivning av delar

Bild A:

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

Bild B:

- ❿ Låsknapp

Bild C:

- ⓫ Knapp < (Back)
- ⓫ Knapp 0 (Av)
- ⓫ Knapp I (På)

Tekniska data

Spänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	250 – 350 W
Blockeringseffekt	1200 W
Skyddsklass	II /  (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

Kontinuerlig drifttid

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Akta så att strömkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta ytor och lägg den så att den inte kan klämmas.
 - ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
 - ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig ute i det fria.
-  Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för elchocker.

WARNING!

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

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in fingrarna i produktens öppningar. Stick inte heller in några föremål i öppningarna – med undantag från den påmatare som används och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att produkten inte kan sättas på av misstag.
- ▶ Använd bara originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan livsmedel. Då kan den totalförstöras.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig: Kniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.

Montering/Demontering

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

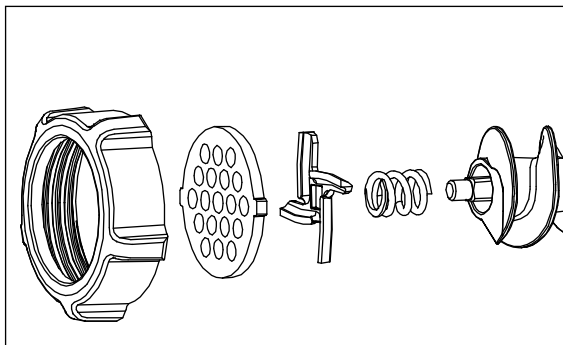
OBSERVERA

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

Montera ihop köttkvarnen

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

- 1) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 2) Sätt transportsnäckan **7** i köttkvarnen **6**.
- 3) Sätt fjädern **8** på transportsnäckan **7**.
- 4) Sätt sedan in kniven **9** med den vassa sidan vänd från fjädern **8**. Se till att den fyrkantiga öppningen på kniven **9** ligger rätt på den fyrkantiga axeln



⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **9** är mycket vass! Risk för personskador!

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Produkten skadas om kniven **9** sätts in på fel håll!

- 5) Välj en hålskiva **10**/korvplatta **13**.

- 6) Lägg in den hålskiva **10** du ska använda i köttkvarnen **6** så att fixeringarna på hålskivan **10** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **6**.
- 7) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen **11** för hand.
- 8) Den färdigmonterade köttkvarnen **6** ansluts till motorblocket **5** med bajonettlås:
 - Stick in köttkvarns tillsatsen **6** i motorblocket **5** så att symbolen  på köttkvarnstillsatsen **6** hamnar vid symbolen  på motorblocket **5**. Låsknappen **15** trycks in (bild B).
 - Tryck försiktigt in köttkvarnstillsatsen **6** och vrid samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen **6** till läget i mitten (bild B) så att symbolen  på påfyllningsröret pekar mot -symbolen. När köttkvarnstillsatsen **6** låser fast trycks låsknappen **15** ut.
 - Sätt till sist påfyllningsskålen **3** ovanpå påfyllningsöppningen.
 - För att ta av påfyllningsröret trycker du in Lås-knappen **15** och vrider det åt höger (Bild B) . Sedan kan du dra ut köttkvarnen **6**.

Montera korvstoppare

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

- 1) Ta av köttkvarnen **6** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som monterats på/i köttkvarnen **6** och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportsnäckan **7**, fjädern **8** och kniven **9** i köttkvarnen **6** igen.
- 5) Stoppa in korvplattan **13** så att fixeringarna på korvplattan **13** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **6**.
- 6) Sätt sedan korvstopparen **12** framför korvplattan **13**.
- 7) Skruva fast låsringen **11** för hand.
- 8) Montera köttkvarnen **6** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

Montera rulltillbehör

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

- 1) Ta av köttkvarnen **6** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör köttkvarnen **6**.

OBSERVERA

- När man använder rulltillbehöret **14** behövs varken kniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korvplattan **10/13**!
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Lägg in rulltillbehörets **14** båda plasthalvor så att fixeringarna på rulltillbehörets **14** undre ring hamnar i öppningarna på köttkvarnen **6**.
- 5) När allt sitter på plats skruvar du fast låsringen **11** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnen **6** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

Montera kaksprits

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

- 1) Ta av köttkvarnen **6** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör sedan köttkvarnen **6**.

OBSERVERA

- När man använder kakspritsen **1** behövs varken kniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korvplattan **10/13**!
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Dra av mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in plastskivan och sedan kakspritsens **1** metallskiva i köttkvarnen **6** (se uppfällbar sida). Lägg in kakspritsen **1** så att fixeringarna på kakspritsen **1** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **6**.
- 6) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen **11** för hand.

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

Användning

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Använda produkten

När du monterat de tillbehör du vill ha:

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

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

- 3) Tryck först på 0-knappen **17** för att försäkra dig om att produkten verkligen är avstängd. Annars finns risk för att den startar av misstag när man sätter kontakten i ett eluttag.
- 4) Sätt sedan kontakten i ett eluttag.
- 5) Tryck på I-knappen **18** för att sätta på produkten.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Mala kött

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

WARNING!

- Köttfärs är mycket känsligt för bakterier. Se till att hålla god hygien när du mal kött. Annars kan du bli sjuk.
- 2) När du läst igenom all information på temat kött kan du börja använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra korv

- 1) Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du börjar göra korv.
- 2) Tillsätt hackad lök, kryddor och andra ingredienser efter ditt recept i köttfärsen och knåda smeten noga. Låt den sedan stå i kylskåpet i 30 minuter innan du fortsätter.
- 3) Kräng ett korvskinn (naturtarm eller konstgjort skinn) över korvstopparen **12** och gör en knut i den andra änden. För varje kilo korvsmet går det åt ungefär 1,60 m korvskinn.

TIPS

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

- 4) Korvsmeten pressas igenom korvstopparen **12** och in i korvskinet. När korven har önskad längd stänger du av maskinen, trycker ihop korvänden och snurrar korven ett par varv så att den snörps av i änden.

TIPS

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

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

Arbeta med rulltillbehöret

Med rulltillbehöret **14** kan du forma ihåliga rullar av kött eller grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillbehöret **14**.
- 2) När du läst igenom all information på temat rulltillbehör kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Baka spritskakor

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

- 1) Lägg bakpapper på en liten bakplåt och ställ plåten under utmatningsöppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in en jämn ström av deg genom köttkvarnen **6** – sedan pressas den vidare av transportsnäckan **7** genom det motiv som valts på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degbiten är lagom lång stänger du av produkten och kniper av degen vid öppningen. Lägg kakan på bakplåten.
- 4) När du läst all information på temat spritskakor kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Åtgärda fel

Om drivanordningen blockeras av livsmedel som fastnat:

- Tryck på 0-knappen **17** för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen **16** intryckt. Då backas drivmekanismen. På så sätt flyttas det som har fastnat bakåt och drivmekanismen fungerar igen.
- Släpp <-knappen **16** igen när problemet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen **18** för att starta köttkvarnen.
- Om det fortfarande är stopp i drivmekanismen ska du rengöra produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

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

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

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

- Stäng genast av produkten med 0-knappen **17**!
- Om det inte är helt ofarligt ska du istället dra ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera skadorna innan du använder produkten igen.

Rengöring

WARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

Rengöra motorblock

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

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!



Doppa aldrig ner motorblocket **9** i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det kommer in vätska till elektriska ledare.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Rengöra tillbehör

- Rengör alla tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel ...
 - för hand, de tål inte maskindisk.
 - med hett vatten och vanligt diskmedel

OBSERVERA



Kakspritsens **1** plastdel, påmåtaren **2**, korvstopparen **12** och rulltillbehöret **14** kan diskas i maskin.

- Lägg helst plastdelar i den övre korgen i diskmaskinen och se till att de inte kläms fast. Annars kan plasten deformeras!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **9** är mycket vass! Risk för personskador!

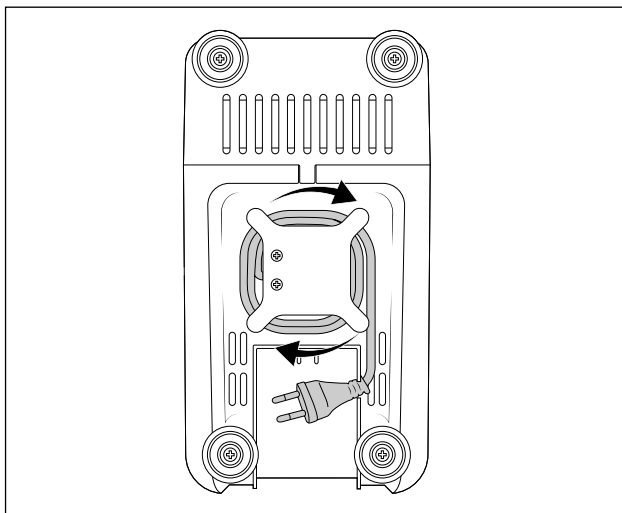
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

OBSERVERA

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

Förvaring

- Linda upp strömkabeln på kabelhållaren ④ under produkten och fixera den så som visas på bilden nedanför. Så här skyddas den från skador:



- Förvara produkten i ett torrt utrymme.
- Gnid in alla tillbehör av metall med ett tunt lager matolja när de torkat – om du inte genast ska använda produkten igen. Det ger ett gott skydd mot korrosion.
- Förvara produkten oåtkomligt för barn och otillräkneliga personer. De inser inte alltid riskerna när man handskas med elektriska apparater.

Kassering



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

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



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



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

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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast,
20–22: Papper och kartong,
80–98: Komposit.

OBSERVERA

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantiid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 393516_2101 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 393516_2101.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 393516_2101

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Kebberullar

Ingredienser till köttfyllning

400 g magert nötkött eller lammkött

2 lökar

10 g mjöl

25 g grovhackade pinjenötter

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

salt och peppar

Ingredienser till skalet

500 g vetebulgur (blötad)

500 g magert nötkött eller lammkött

1 lök

1 nypa peppar, 1 nypa chili

Köttfyllning

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

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den medelgrova och sedan med den fina hålskivan **10**). Blanda noga ihop kött, mjöl, pinjenötter och kryddor. Hacka och bryn löken. Blanda köttsmeten med löken. Låt massan bli genomstekta och låt den sedan stå och svalna.

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den medelgrova och sedan med den fina hålskivan **10**) och blanda sedan med bulgur, finhackad lök och kryddor. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **10** mot rulltillbehöret **14** (se kapitel Montera rulltillbehör) och forma ca 7 cm långa, ihåliga rullar.

Tillredning

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

Köttbullar

Ingredienser till köttskalet

450 g magert får-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk kryddpeppar

1 tsk muskotnöt

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllningen

700 g lammkött

1 1/2 msk olivolja

1 1/2 msk finhackad lök

1/2 tsk kryddpeppar

1/2 tsk salt

1 1/2 msk mjöl

Låt köttet till rullarna gå två gånger i följd genom köttkvarnen (först med den medelgrova och sedan med den fina hålskivan **10**) och blanda sedan i de övriga ingredienserna. Låt även denna smet gå igenom köttkvarnen två gånger. Byt hålskivan **10** mot rulltillbehöret **14** (se kapitel Montera rulltillbehör).

Forma rullar med rulltillbehöret **14** och bryn dem.

Fyllning:

Låt köttet gå två gånger igenom köttkvarnen (först med den medelgrova och sedan med den fina hålskivan **10**). Bryn löken och blanda ordentligt med köttet och resten av ingredienserna. Fyll rullarna med massan och låt dem genomstekas.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

Hemlagad bratwurst

Ingredienser:

300 g magert nötkött

500 g magert griskött

200 g bogfläsk

20 g salt

1/2 matsked malen vitpeppar

1 tesked kummin

1/2 tesked muskotnöt

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

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

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

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

Spritskakor

Ingredienser:

500 g smör

500 g socker

2 – 3 kuvert vaniljsocker

1 kuvert vaniljpudding

1/4 tsk salt

1 ägg

4 äggulor

800 g vetemjöl (typ 405)

2 tsk bakpulver

200 g malen mandel (skållad)

det rivna skalet av en citron

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

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

Kör sedan degen i köttkvarnen genom kakspritsen ❶. Lägg spritskakorna på en bakplåt med bakpapper. Grädda spritskakorna i ugnen i 180 °C ca

10 – 15 minuter tills de blivit guldgula.

Turinys

Ižanga	22
Autorių teisė	22
Atsakomybės apribojimas	22
Naudojimas pagal paskirtį	22
Tiekiamas rinkinys/dalių aprašas	23
Techniniai duomenys	23
Saugos nurodymai	24
Surinkimas/išrinkimas	26
Mėsmaalės surinkimas	26
Dešrų kimšimo antgalio surinkimas	27
Suktinukų antgalio surinkimas	28
Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas	28
Valdymas	29
Prietaiso valdymas	29
Mėsos apdorojimas	30
Dešrų gaminimas	30
Suktinukų antgalio naudojimas	31
Minkštos tešlos sausainių gaminimas	31
Sutrikus veikimui	32
Valymas	32
Variklio bloko valymas	33
Priedų valymas	33
Laikymas	34
Utilizavimas	35
Kompernaß Handels GmbH garantija	36
Priežiūra	37
Importuotojas	37
Receptai	38
Suktinukai	38
Mėsos ritinėliai	39
Šviežios keamosios dešrelės	40
Minkštos tešlos sausainiai	40

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

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

Atsakomybės apribojimas

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

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

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Tiekiamas rinkinys/dalių aprašas

A paveikslėlis:

- ➊ minkštos tešlos sausainių antgalis su plokštele raštams formuoti
- ➋ stūmiklis
- ➌ produktų padėklas
- ➍ laido ritė
- ➎ variklio blokas
- ➏ metalinis malimo vamzdis
- ➐ tiekiamasis sraigtas
- ➑ spyruoklė
- ➒ kryžminis peilis
- ➓ stambus ir smulkus malimo sietelis
- ➔ suveržimo žiedas
- ➕ dešrų kimšimo antgalis
- ➖ dešrų sietelis
- ➗ suktinukų („Kubbe“) antgalis

B paveikslėlis:

- ➙ fiksavimo mygtukas

C paveikslėlis:

- ➚ mygtukas < (atbulinė eiga)
- ➛ mygtukas 0 (išj.)
- ➜ mygtukas I (ij.)

Techniniai duomenys

Įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Galia	250 – 350 W
Variklio užsiblokavimo momentas	1 200 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
TV laikas	15 minučių

TV laikas

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

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pažeistas. Laikykite laidą atokiai nuo karščio šaltinių ir nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
 - ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Variklio bloko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS!

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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nekiškite rankų į prietaiso angas. Į angas niekada nekiškite jokių daiktų, išskyrus su antgaliu naudojamą stūmiklį ir apdorojamus maisto produktus. Antraip prietaisas gali kelti didelį pavojų!
- ▶ Prieš įdėdami ar išimdami antgalių dalis, visada pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo parengto naudoti prietaiso. Baigę naudoti prietaisą arba norėdami padaryti pertrauką, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitos dalys gali būti nepakankamai saugios.
- ▶ Niekada neįjunkite tuščio prietaiso. Tai gali nepataisomai sugadinti prietaisą.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje.
- ▶ Atsargiai: kryžminis peilis labai aštrus! Naudodami ar valydami prietaisą visuomet būkite atsargūs.
- ▶ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliekatė jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

Surinkimas/išrinkimas

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

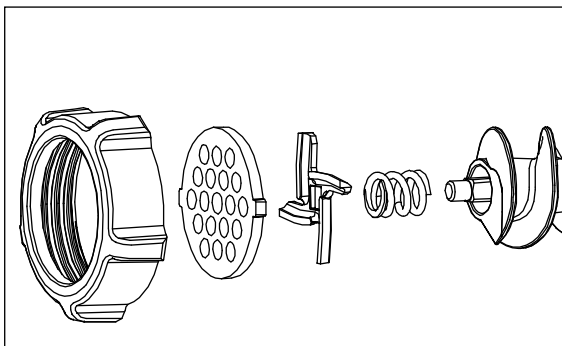
NURODYMAS

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

Mėsmaalės surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 2) Tiekiamąjį sraigatą **7** įkiškite į malimo vamzdį **6**.
- 3) Spyruoklę **8** užmaukite ant tiekiamojo sraigto **7**.
- 4) Paskui kryžminį peilį **9** įdėkite taip, kad jo pusė su peiliais būtų priešingoje pusėje nei spyruoklė **8**. Įsitikinkite, kad kryžminio peilio **9** kampuočioji anga ir kampuočioji ašis tiksliai sutampa.



⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Kryžminis peilis **9** labai aštrus! Pavojaus susižaloti!

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Kryžminį peilį **9** įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!

- 5) Pasirinkite norimą malimo sietelį **10** / dešrų sietelį **13**.

- 6) Pasirinktą malimo sietelį **10** į malimo vamzdį **6** įdėkite taip, kad malimo sietelio **10** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 7) Visą teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
- 8) Visiškai surinktas malimo vamzdis **6** su variklio bloku **5** sujungiamas kaištine jungtimi:
 - Įstatykite malimo vamzdį **6** į variklio bloką **5**, kad simbolis , esantis ant malimo vamzdžio **6**, sutaptų su simboliu  ant variklio bloko **5**. Fiksavimo mygtukas **15** išspaudžia į vidų (pav. B).
 - Malimo vamzdį **6** įspauskite švelniai į vidų ir pasukite metalinio malimo vamzdžio priedo pripildymo kanalą **6** į vidurinę padėtį (pav. B), kad simbolis  ant metalinio malimo vamzdžio sutaptų su simboliu  . Kai malimo vamzdis **6** užsifiksuoja, fiksavimo mygtukas **15** atšoka.
 - Galiausiai ant pildymo vamzdžio viršaus uždėkite produktų padėklą **3**.
 - Norėdami nuimti, paspauskite fiksavimo mygtuką **15** ir pildymo vamzdį vėl pasukite į dešinę (B paveikslėlis)  . Tada malimo vamzdį **6** galėsite ištraukti.

Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Išrinkite visas ant malimo vamzdžio **6** bei jame sumontuotas dalis ir jas išplaukite.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Tiekiamąjį sraigą **7**, spyruoklę **8** ir kryžminį peilį **9** vėl įdėkite į malimo vamzdį **6**.
- 5) Dešrų sietelį **13** įdėkite taip, kad dešrų sietelio **13** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Tada prieš dešrų sietelį **12** uždėkite dešrų kimšimo antgalį **13**.
- 7) Ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

Suktinukų antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

NURODYMAS

- Naudojant suktinukų („Kubbe“) antgalį **14**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Abi plastikines suktinukų antgalio **14** dalis įdėkite taip, kad fiksuojamosios dalys suktinukų antgalio **14** apatiniame žiede būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 5) Viską teisingai sudėję, ranka vėl tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmales surinkimas“.

Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

NURODYMAS

- Naudojant minkštos tešlos sausainių antgalį **1**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Ištraukite plokštelę raštams formuoti **1** iš minkštos tešlos sausainių antgalio **1** priekio.
- 5) Į malimo vamzdį **6** pirmiausia įdėkite plastikinį, o paskui metalinį minkštos tešlos sausainių antgalio **1** diską (žr. išskleidžiamąjį puslapį). Minkštos tešlos sausainių antgalį **1** įdėkite taip, kad minkštos tešlos sausainių antgalio **1** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.

- 7) Plokštelę raštams formuoti **1** vėl priekyje įkiškite į minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Įsitikinkite, kad plokštelės raštams formuoti **1** rankenėlė nukreipta nuo prietaiso. Kitaip negalėsite pasirinkti rašto, esančio prie pat rankenėlės.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmales surinkimas“.
- 9) Norėdami išrinkti, pirmiausia vėl turite ištraukti plokštelę raštams formuoti **1**, o tada galėsite atsukti suveržimo žiedą **11** ir išimti minkštos tešlos sausainių antgalį **1**.

Valdymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15 minučių. Paskui prietaisą maždaug 30 min. išjunkite, kad prietaisas neperkaistų.
- Norėdami pakeisti sukimosi kryptį, niekada nespauskite mygtukų „I“ **18** arba „<“ **16**, kol prietaiso variklis visiškai nesustojo. Variklis gali sugesti.

Prietaiso valdymas

Surinkę norimus antgalius:

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

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Niekada nebandykite sugriebti prijungto arba netgi veikiančio prietaiso, jei jis nukrito, įkrito į vandenį ar kitais nenumatytais atvejais! Nenumatytu atveju nedelsiant ištraukite tinklo kištuką! Antraip gresia neišvengiamas pavojus susižaloti arba pavojus gyvybei!
- 2) Apdorojamus maisto produktus sudėkite į produktų padėklą **3**, o apdorotų maisto produktų indą pastatykite priekyje po produktų išstūmimo anga.

- 3) Pirmiausia paspauskite mygtuką „0“ **17**, kad būtumėte tikri, jog prietaisas tikrai išjungtas. Antraip įkišus tinklo kištuką į elektros lizdą kyla pavojus, kad prietaisas atsitiktinai įsijungs.
- 4) Tada įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 5) Paspauskite mygtuką „I“ **18** ir įjunkite prietaisą.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Maisto produktus į pildymo vamzdį grūskite tik apvaliu stūmikliu **2** – niekada nedarykite to pirštais, šakutėmis, šaukštų kotais ar panašiais daiktais. Kyla didelis pavojus susižaloti ir sugadinti prietaisą.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Mėsos apdorojimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite smulkiai supjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal savo receptą ir masę gerai suminkykite. Prieš toliau apdorodami įdarą, įdėkite jį 30 minučių į šaldytuvą.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba sintetinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio **19**, o kitame gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

PATARIMAS

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

- 4) Dešros įdaras į dešros apvalkalą kemšamas dešrų kimšimo antgaliu 12. Kai dešra yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite, dešrą gale suspauskite ir porą kartų apsukite išilgai.

PATARIMAS

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

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

Suktinukų antgalio naudojimas

Suktinukų antgaliu 14 iš apdorojamų maisto produktų galite suformuoti tuščiavidurius mėsos ar daržovių vamzdelius ir prikimšti juos norimo įdaro.

- 1) Prieš išspausdami mėsą pro suktinukų antgalį 14, jį pirmiausia mėsmale du kartus sumalkkite.
- 2) Perskaitykite visus suktinukų antgaliui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Minkštos tešlos sausainių gaminimas

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

- 1) Nedidelę kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi ir pastatykite prietaiso priekyje po produktų išstūmimo angą.
- 2) Tolygiai spauskite tešlą į malimo vamzdį 6 – tiekiamasis sraigtas 7 jį stumia pro minkštos tešlos sausainių antgalio 1 raštų plokštelės pasirinktą raštą.
- 3) Kai sausainis yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite ir nutraukite tešlą prie produktų išstūmimo angos. Padėkite sausainį ant kepimo skardos.
- 4) Perskaitykite visus minkštos tešlos sausainiams taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Sutrikus veikimui

Jei susikaupę maisto produktai užblokavo pavara:

- Paspauskite mygtuką „0“ **17** ir sustabdykite mėsmalę.
- Mygtuką „<“ **16** laikykite nuspaustą. Pavara ima sukintis priešinga kryptimi. Maisto produktai šiek tiek pastumiami atgal ir pavara vėl gali laisvai sukintis.
- Kai pavara laisvai sukasi, atleiskite mygtuką „<“ **16**.
- Paspauskite mygtuką „I“ **18** ir įjunkite mėsmalę.
- Jei atlikus šiuos veiksmus pavara nepradedo laisvai sukintis, išvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

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

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

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

- Nedelsiant išjunkite prietaisą paspausdami mygtuką „0“ **17**!
- Jei to negalima padaryti saugiai, ištraukite tinklo kištuką.
- Prieš vėl naudodami prietaisą pirmiausia paveskite klientų aptarnavimo tarnybai sutaisyti šiuos gedimus.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

Variklio bloko valymas

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

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Priedų valymas

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

NURODYMAS



Minkštos tešlos sausainių antgalio **1** plastikinę dalį, stūmiklį **2**, dešrų kimšimo antgalį **12** ir suktinukų („Kubbe“) antgalį **14** galima plauti indaplovėje.

- Jei įmanoma, plastikinės dalis dėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip plastikinės dalys gali deformuotis!

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Kryžminis peilis **9** labai aštrus! Pavojus susižaloti!

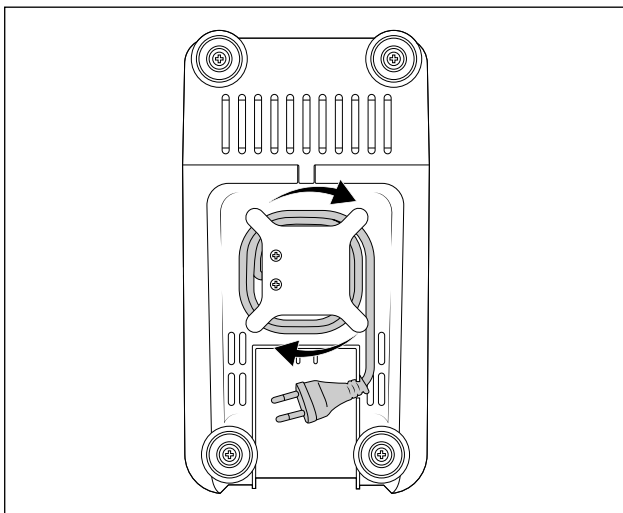
- Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusauskinkite.

NURODYMAS

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

Laikymas

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



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

Utilizavimas



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

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



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



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

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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai,

20–22: popierius ir kartonas,

80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 393516_2101.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 393516_2101 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 393516_2101

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Suktinukai

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g liesos jautienos arba ėrienos

2 svogūnai

10 g miltų

25 g stambiai kapotų pinių riešutų

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

Druskos ir pipirų

Suktinukų apvalkalo sudedamosios dalys

500 g bulguro kuopų (mirkytų)

500 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitrųjų paprikų

Mėsos įdaras

Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad ruošiant apvalkalą jis atvėstų.

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį 10). Gerai sumaišykite mėsą, miltus, pinių riešutus ir prieskonius. Susmulkinkite ir pakepinkite svogūnus. Mėsos masę sumaišykite su svogūnais. Viską gerai iškepkite ir atvėsinkite.

Apvalkalas

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį 10) ir sumaišykite su bulguro kruopomis, susmulkintais svogūnais ir prieskoniais. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio 10 įdėkite suktinukų antgalį 14 (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“) ir pagaminkite apie 7 cm ilgio suktinukus.

Paruošimas

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

Mėsos ritinėliai

Mėsos apvalkalo sudedamosios dalys

450 gramų liesos avienos, veršienos ar jautienos

150 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kvapiųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis muskato riešuto

1 žiupsnis aitriosios paprikos miltelių

1 žiupsnis pipirų

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

700 g avienos

1 1/2 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

1 1/2 valgomojo šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų

1/2 arbatinio šaukštelio kvapiųjų pipirų

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

1 1/2 valgomojo šaukšto miltų

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **10**) ir sumaišykite su sudedamosiomis dalimis. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **10** įdėkite suktinukų antgalį **14** (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“).

Suktinukų antgaliumi **14** suformuokite suktinukų apvalkalą ir atšaldykite.

Įdaras:

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **10**). Pakepinkite svogūnus ir gerai sumaišykite su mėsa bei kitomis sudedamosiomis dalimis. Suktinukų apvalkalą prikimškite įdaro ir iškepkite suktinukus.

Kiti įdarai:

250 g troškintų brokolių

arba 250 g troškintų cukinijų

arba 250 g virtų ryžių

Šviežios kepamosios dešrelės

Sudedamosios dalys:

300 g liesos jautienos

500 g liesos kiaulienos

200 g kiaulienos mentės lašinukų

20 g druskos

1/2 valgomojo šaukšto maltų baltųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis kmynų

1/2 arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Jautieną, kiaulieną ir lašinukus du kartus sumalkkite mėsmale.

Suberkite sumaišytus prieskonius bei druską ir 5 minutes minkykite.

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

Gerai iškeptas kepamąsias dešreles suvalgykite tą pačią dieną.

Minkštos tešlos sausainiai

Sudedamosios dalys:

500 g sviesto

500 g cukraus

2 – 3 pakeliai vanilinio cukraus

1 pakelis vanilinio pudingo

1/4 arbatinio šaukštelio druskos

1 kiaušinis

4 kiaušinių tryniai

800 g miltų (405 tipo)

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

200 g maltų migdolų (nupulkytų)

tarkuota vienos citrinos žievelė

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

Sisukord

Sissejuhatus	42
Autoriõigus	42
Vastutuse piirang	42
Sihipärane kasutamine	42
Tarnekomplekt / osade kirjeldus	43
Tehnilised andmed	43
Ohutusjuhised	44
Kokkupanemine/lahtivõtmine	46
Hakklihamasina kokkupanemine	46
Vorstiotsaku monteerimine	47
Kibbeh'i otsaku monteerimine	48
Pritsküpsiste otsaku monteerimine	48
Käsitsemine	49
Seadme käsitsemine	49
Liha töötlemine	50
Vorsti töötlemine	50
Kibbeh'i otsakuga töötamine	51
Pritsküpsiste valmistamine	51
Tõrke korral	52
Puhastamine	52
Mootoriploki puhastamine	53
Tarvikute puhastamine	53
Hoistamine	54
Jäätmekäitlus	55
Kompernaß Handels GmbH garantii	56
Teenindus	57
Importija	57
Retseptid	58
Kibbeh	58
Liharullid	59
Värske grillvorst	60
Pritsküpsised	60

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

Autoriõigus

Käesolev dokumentatsioon on kaitstud autoriõigustega.

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

Vastutuse piirang

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

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

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

Sihipärane kasutamine

Seade on ette nähtud ainult toiduainete töötlemiseks kodumajapidamistes tavapärastes kogustes:

- Värske liha peenestamine,
- Vorstide valmistamine naturaalses või tehissooltes,
- Pritsküpsiste valmistamine

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

Tarnekomplekt / osade kirjeldus

Joonis A:

- ❶ Pritsküpsiste otsak koos vormiplaadiga
- ❷ Täitepulk
- ❸ Täitmisalus
- ❹ Kaablihoidik
- ❺ Mootoriplokk
- ❻ Metallist hakklihamasina korpus
- ❼ Etteandetigu
- ❽ Vedru
- ❾ Ristnuga
- ❿ Jäme ja peen peenestusketas
- ⓫ Kinnitusrõngas
- ⓬ Vorstiotsak
- ⓭ Vorstiketas
- ⓮ Kibbeh'i otsak

Joonis B:

- ❶ Lukustusnupp

Joonis C:

- ❶ Klahv „<“ (tagasiliikumine)
- ❷ Klahv „0“ (Väljas)
- ❸ Klahv „I“ (Sees)

Tehnilised andmed

Pinge	220–240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Võimsustarve	250–350 W
Blokeerimisvõimsus	1200 W
Kaitseklass	II / □ (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.
PK aeg	15 minutit

PK aeg:

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

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kahjustada. Hoidke võrgukaabel kuumadest piirkondadest eemal ja paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet vaid kuivades ruumides, mitte välistingimustes.



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

HOIATUS!

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

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte kunagi pange kätt seadme avadesse. Ärge mitte kunagi sisestage avadesse mitte mingeid esemeid – välja arvatud vastava otsaku juurde kuuluvat täitepulka ja töödel-davaid toiduaineid. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusohu!
- Enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist tõmmake esmalt pistik pistikupesast välja.
- Ärge jätke käitusvalmis seadet mitte kunagi järelevalveta. Kogemata käivitumise vältimiseks tõmmake pärast kasutamist või töökatkestuste korral alati pistik pistikupesast välja.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Kasutage ainult selle seadme originaaltarvikuid. Teised osad ei pruugi olla piisavalt ohutud.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet tühjalt. See võib seadet jäädavalt kahjustada.
- ▶ Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist peab seade olema välja lülitatud ja võrgust lahutatud.
- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud.
- ▶ Ettevaatust: ristnuga on väga terav! Toimige seadme kasutamisel ja puhastamisel alati ettevaatlikult.
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Kokkupanemine/lahtivõtmine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

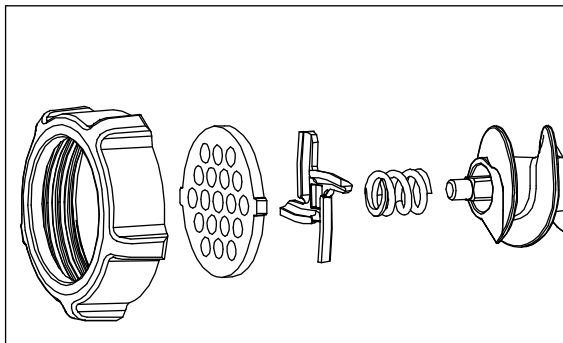
JUHIS

- Eemaldage enne esimest kasutamist klaviatuurilt kaitsekile.

Hakklihamasina kokkupanemine

Pöörake lahtipööratav leht lahti - sealt leiате kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 2) Asetage etteandetigu **7** hakklihamasina korpusesse **6**.
- 3) Asetage vedru **8** etteandeteole **7**.
- 4) Paigaldage siis ristnuga **9** selliselt, et nugaodega külg on suunatud vedrust **8** eemale. Jälgige, et ristnoa **9** kandiline väljalõige asub õigesti kandilisel völliil.



⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ristnuga **9** on väga terav! Vigastusoht!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Kui ristnuga **9** paigaldatakse vastupidises asendis, saab seade kahjustada!

- 5) Valige soovitud peenestusketas **10**/vorstiketas **13**.

- 6) Asetage valitud peenestusketas **10** selliselt hakklihamasina korpusesse **6**, et peenestusketta **10** fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 7) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **11** käega peale.
- 8) Kokkumonteeritud hakklihamasina korpus **6** ühendatakse mootoriplokiga **5** bajonettkinnituse abil:
 - Asetage hakklihamasina korpus **6** mootoriplokki **5**, nii et sümbol  hakklihamasina korpusel **6** on suunatud sümbolile  mootoriplokil **5**. Lukustusnupp **15** liigub sisse (joonis B).
 - Suruge hakklihamasina korpust **6** kergelt sissepoole ja keerake sealjuures täitekanal hakklihamasina korpusel **6** keskmisse asendisse (joonis B), nii et sümbol  täitekanalil on suunatud sümbolile . Kui hakklihamasina korpus **6** fikseerub, hüppab lukustusnupp **15** välja.
 - Lõpuks asetage täitmisalus **3** üleval täitekanalile.
 - Eemaldamiseks vajutage lukustusnuppu **15** ja keerake täitekanalit jälle paremale (joonis B) . Seejärel võite tõmmata hakklihamasina korpuse **6** välja.

Vorstiotsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiате kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Võtke kõik hakklihamasina korpusele/korpusesse **6** monteeritud osad koost lahti ja puhastage need.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage etteandetigu **7**, vedru **8** ja ristnuga **9** uuesti hakklihamasina korpusesse **6**.
- 5) Asetage vorstiketas **13** selliselt sisse, et fiksaatorid vorstikettal **13** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 6) Asetage siis vorstiotsak **12** vorstiketta **13** ette.
- 7) Keerake kinnitusrõngas **11** käega peale.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.

Kibbeh'i otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti - sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

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

JUHIS

- Kibbeh'i otsaku **14** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **9** koos vedruga **8** ega peenestus- või vorstiketast **10/13**!
Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.

- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage kibbeh'i otsaku **14** mõlemad plastosad selliselt sisse, et kibbeh'i otsaku **14** alumisel rõngal olevad fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 5) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **11** uuesti käega peale.
- 6) Monteeriage hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.

Pritsküpsiste otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti - sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

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

JUHIS

- Pritsküpsiste otsaku **1** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **9** koos vedruga **8** ega peenestus- või vorstiketast **10/13**!
Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.

- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Tõmmake vormiplaat **1** ees pritsküpsiste otsakult **1** ära.
- 5) Asetage esmalt plastketas, siis pritsküpsiste otsaku **1** metallketas hakklihamasina korpusesse **6** (vt lahtipööratav leht). Asetage pritsküpsiste otsak **1** selliselt sisse, et fiksaatorid pritsküpsiste otsakul **1** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetes.
- 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **11** käega peale.

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

Käsitsemine

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Ärge mitte kunagi avage mootoriploki ❷ korpust – selle sees ei ole käsitsuselemente. Korpuse avamisel kaotab garantii kehtivuse. Avatud korpuse korral esineb elektrilöögi tõttu eluoht.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Seadme käsitsemine

Kui olete kõik soovitud otsakud monteerinud:

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

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Ärge mitte kunagi võtke ühendatud või isegi töötavast seadmest kinni, kui seade peaks olema kukkunud või sattunud vette - või muudes hädaolukordades! Tõmmake hädaolukorras võrgupistik koheselt välja! Vastasel juhul esineb tõsine vigastus- ja eluoht!
- 2) Asetage töödeldavad toiduained täitmisalusele ❸ ja asetage ette väljastusava alla kogumisnõu.

- 3) Veendumaks, et seade on veel välja lülitatud, vajutage esmalt klahvi „0“ **17** (joonis C). Kui võrgupistik on ühendatud pistikupessa, esineb vastasel juhul seadme soovimatu käivitumise oht.
- 4) Ühendage siis võrgupistik pistikupessa.
- 5) Vajutage seadme sisselülitamiseks klahvi „I“ **18**.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Liha töötlemine

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

HOIATUS!

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

Vorsti töötlemine

- 1) Peenestage liha enne vorstiks töötlemist esmalt kaks korda hakklihamasinas.
- 2) Vorstitäidise valmistamiseks lisage hakklihale peeneks lõigatud sibulad, vürtsid ja täiendavad lisandid vastavalt retseptile ning sõtkuge mass hästi läbi. Pange mass enne edasist töötlemist 30 minutiks külmikusse.
- 3) Lükake vorstisool (naturaalne või tehissool) vorstiotsakule **12** ja siduge teine ots kinni. 1 kg täitemassi kohta võite arvestada umbes 1,60 m vorstisoolt.

SOOVITUS

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

- 4) Vorstitäidis surutakse läbi vorstiotsaku **12** vorstisoolde. Kui soovitud pikkus on saavutatud, lülitage seade välja, suruge vorsti ots kokku ja keerake vorsti paar keeru ümber selle pikitelje.

SOOVITUS

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

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

Kibbeh'i otsakuga töötamine

Kibbeh'i otsakuga **14** saate lihast või köögiviljadest vormida õõnsaid rulle, mida saate vastavalt soovile täita.

- 1) Peenestage liha enne läbi kibbeh'i otsaku **14** surumist esmalt kaks korda hakklihakasinas.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Kibbeh'i otsak“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Pritsküpsiste valmistamine

Kui olete pritsküpsiste taina vastavalt oma retseptile ette valmistanud ja pritsküpsiste otsaku **1** monteerinud:

- 1) Katke väike küpsetusplaat küpsetuspaberiga ja asetage see seadme ette väljastusava alla.
- 2) Suruge tainas ühtlaselt hakklihakasina korpusesse **6** – etteandetigu **7** surub taina siis läbi pritsküpsiste otsaku **1** motiiviriba valitud motiivi.
- 3) Kui küpsis on saavutanud soovitud pikkuse, seisake seade ja lõigake tainas väljastusava juures läbi. Asetage küpsis küpsetusplaadile.
- 4) Kui olete kõik juhised teemal „Pritsküpsised“ läbi lugenud, võite seadet kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Törke korral

Kui ajam on kuhjunud toiduainete tõttu blokeerunud:

- Vajutage hakklihamasina seiskamiseks klahvi „0“ ⑰.
- Hoidke klahvi „<“ ⑱ vajutatult. Ajam töötab nüüd tagurpidi. Sellega saate ajami uuesti vabastamiseks transportida toiduaineid veidi tagasisuunas.
- Kui ajam on vaba, laske klahv „<“ ⑱ lahti.
- Vajutage hakklihamasina käivitamiseks klahvi „I“ ⑲.
- Kui teil ei õnnestu ajamit sellega vabastada, puhastage seade peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

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

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

Kui võrgukaabel on kahjustatud või seadmeosadel on nähtavad kahjustused:

- Lülitage seade koheselt välja, selleks vajutage klahvi „0“ ⑰!
- Kui see ei ole ohutult võimalik, tõmmake võrgupistik välja.
- Laske see kahjustus enne seadme uuesti kasutamist esmalt klienditeenindusel remontida.

Puhastamine

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja. Sellega vältite ootamatu, soovimatu käivitumise tõttu õnnetusohтусid ja elektrilööki.

Mootoriploki puhastamine

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

ELEKTRILÖÖGI OHT!

-  Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki **5** vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib sissetunginud niiskuse sattumisel elektrijuhtmetele elektrilöögi tõttu eluoht.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Tarvikute puhastamine

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

JUHIS



Pritsküpsiste otsaku **1** plastosa, täitepulk **2**, vorstiotsak **12** ja kibbeh'i otsak **14** on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.

- Asetage plastosad nõudepesumasinas võimalusel kõige ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad plastosad deformeeruda!

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ristnuga **9** on väga terav! Vigastusoht!

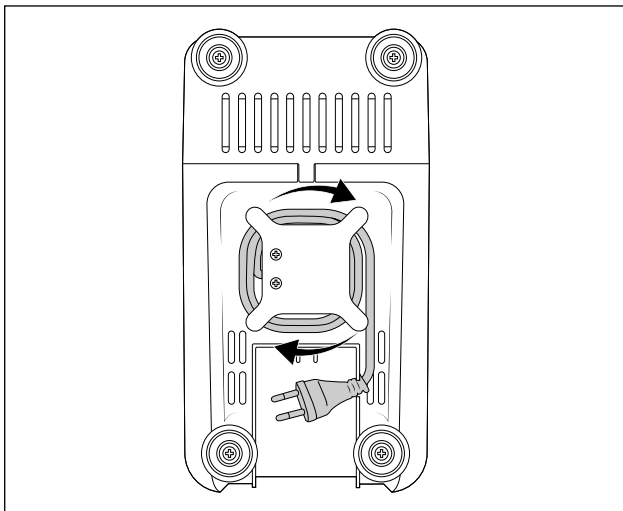
- Kuivatage enne seadme edasi kasutamist kõik osad korralikult.

JUHIS

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

Hoiustamine

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



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

Jäätmekäitlus



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

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



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



Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.

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



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

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

1–7: plastid,

20–22: paber ja papp,

80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

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

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 393516_2101, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 393516_2101 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 393516_2101

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Kibbeh

Lihatäidise lisandid:

400 g lahjat loomaliha või lambaliha

2 sibulat

10 g jahu

25 g jämedalt peenestatud piiniaseemneid

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

Sool ja pipar

Ümbrise lisandid:

500 g bulguri nisu (leotatud)

500 g lahjat loomaliha või lambaliha

1 sibul

1 näputäis pipart, 1 näputäis tsillipipart

Lihatäidis

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

Peenestage liha hakklihamasinaga kaks korda (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **10**). Segage liha, jahu, piiniaseemned ja vürtsid hästi läbi. Hakkige ja pruunistage sibulad. Lisage lihamass ja segage sibulatega. Praadige kõik hästi läbi ja laske siis jahtuda.

Ümbris

Peenestage ümbrise liha kaks korda hakklihamasinas (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **10**) ning segage bulguri nisu, peenestatud sibula ja vürtsidega. Peenestage seda massi samuti kaks korda hakklihamasinaga. Vahetage peenestusketas **10** kibbeh'i otsaku **14** vastu (vt peatükk „Kibbeh'i otsaku monteerimine“) ja vormige umbes 7 cm pikkused kibbeh'i ümbrised.

Valmistamine:

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

Liharullid

Lihast ümbrise lisandid:

450 g lahjat noorlamba-, vasika- või loomaliha

150 g jahu

1 tl nelkpipart

1 tl muskaatpähklit

1 näputäis tšillipulbrit

1 näputäis pipart

Lihatäidise lisandid:

700 g noorlamba liha

1 1/2 sl oliiviõli

1 1/2 sl peeneks hakitud sibulat

1/2 tl nelkpipart

1/2 tl soola

1 1/2 sl jahu

Ümbris

Peenestage ümbrise liha kaks korda hakklihamasinas (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga 10) ja segage lisanditega. Peenestage seda massi samuti kaks korda hakklihamasinas. Vahetage peenestusketas 10 kibbeh'i otsaku 14 vastu (vt peatükk „Kibbeh'i otsaku monteerimine“).

Vormige kibbeh'i otsakuga 14 kibbeh'i ümbrised ja külmutage.

Täidis

Peenestage liha hakklihamasinas kaks korda (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga 10). Pruunistage sibulad ning segage hästi liha ja ülejäänud lisanditega. Täike sellega kibbeh'i ümbrised ja praadige.

Alternatiivsed täidised:

250 g hautatud brokolit

või 250 g hautatud suvikõrvitsat

või 250 g keedetud riisi

Värske grillvorst

Lisandid:

300 g lahjat loomaliha

500 g lahjat sealiha

200 g abapekki

20 g soola

1/2 supilusikatäis valget, jahvatatud pipart

1 teelusikatäis köömneid

1/2 teelusikatäit muskaatpähklit

Peenestage loomaliha, sealiha ja pekk kaks korda läbi hakklihamasina.

Lisage segatud vürtsid ning sool ja sõtkuge 5 minutit läbi.

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

Tarvitage valmis grillvorstid samal päeval hästi läbipraetult ära.

Pritsküpsised

Lisandid:

500 g võid

500 g suhkrut

2–3 pakikest vaniljesuhkrut

1 pakike vaniljepudingit

1/4 teelusikatäit soola

1 muna

4 munakollast

800 g jahu (tüüp 405)

2 teelusikatäit küpsetuspulbrit

200 g jahvatatud mandleid (blanšeeritud)

Ühe sidruni riivitud koor

Vahustage või. Segage üksteise järel juurde ülejäänud lisandid ja sõtkuge tainas hästi läbi. Laske valmis tainas umbes 12 tundi (nt öö jooksul) külmikus kinnikaetult seista. Siis vormige tainas läbi pritsküpsiste otsakuga ❶ hakklihamasina. Asetage pritsküpsised küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Küpsetage pritsküpsised eelkuumutatud küpsetusahjus 180 °C juures umbes 10–15 minutit kuld kollaseks.

Satura rādītājs

Ievads	62
Autortiesības	62
Atbildības ierobežojums	62
Noteikumiem atbilstoša lietošana	62
Piegādes komplekts/detaļu apraksts	63
Tehniskie parametri	63
Drošības norādījumi	64
Salikšana/izjaukšana	66
Ģaļas maļamās mašīnas salikšana	66
Desu iepildes uzgaļa uzlikšana	67
Kebbe uzgaļa uzlikšana	68
Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana	68
Lietošana	69
Ierīces lietošana	69
Ģaļas apstrāde	70
Desas apstrāde	70
Darbs ar Kebbe uzgali	71
Smilšu cepumu izgatavošana	71
Ja notiek kļūme	72
Tīrīšana	72
Motora bloka tīrīšana	73
Piederumu tīrīšana	73
Uzglabāšana	74
Utilizēšana	75
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	76
Serviss	77
Importētājs	77
Receptes	78
Kebbe	78
Ģaļas veltnīši	79
Svaigas cepamdesiņas	80
Smilšu cepumi	80

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Autortiesības

Šī dokumentācija ir aizsargāta ar autortiesībām.

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

Atbildības ierobežojums

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

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

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

Noteikumiem atbilstoša lietošana

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

- svaigas gaļas samalšanai,
- desu iepildīšanai dabīgā vai mākslīgā apvalkā,
- smilšu cepumu izgatavošanai.

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

Piegādes komplekts/detaļu apraksts

A attēls:

- ❶ smilšu cepumu uzgalis ar formēšanas plāksni
- ❷ bīdītājs
- ❸ iepildes paliktnis
- ❹ kabeļa uztīšanas ietvars
- ❺ motora bloks
- ❻ gaļas mašīnas priekšgals no metāla
- ❼ padeves gliemezis
- ❽ atspere
- ❾ krustveida nazis
- ❿ caurumots disks ar liela un maza izmēra caurumiem
- ⓫ nostiprinājuma gredzens
- ⓬ desu iepildes uzgalis
- ⓭ desu disks
- ⓮ Kebbe uzgalis

B attēls:

- ❶ bloķēšanas poga

C attēls:

- ❶ taustiņš „<” (atpakaļpadeve)
- ❷ taustiņš „0” (izslēgt)
- ❸ taustiņš „I” (ieslēgt)

Tehniskie parametri

Spriegums	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50 Hz
Jaudas patēriņš	250–350 W
Jauda bloķētā stāvoklī	1200 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
Īsl. darbības laiks	15 minūtes

Īsl. darbības laiks:

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

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu bojāts. Uztādiet ierīci atstātus no karstām zonām un izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu nekur iespiest.
- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās un nelietojiet to ārpus telpām.



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

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Nekad nelieciet pirkstus ierīces atverēs. Nekad neievietojiet šajās atverēs nekādus priekšmetus – izņēmums ir uzgaļa bīdītājs un apstrādājamie pārtikas produkti. Pretējā gadījumā pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks!
- Vispirms atvienojiet no tīkla kontaktspraudni un tikai tad uzlieciet vai noņemiet piederumus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir gatava darbam. Pēc ierīces lietošanas vai darba pārtraukumos vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai nepieļautu nejaušu ierīces iedarbināšanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Izmantojiet vienīgi šai ierīcei paredzētos oriģinālos piederumus. Iespējams, ka citu piederumu izmantošana šajā ierīcē nebūs pietiekami droša.
- ▶ Nekad nedarbiniet tukšu ierīci. Šādi ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta.
- ▶ Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no elektrotīkla.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā.
- ▶ Uzmanību! Krustveida nazis ir ļoti ass! Rīkojoties ar ierīci vai tīrot ierīci, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsaugā no bērniem.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.

Salikšana/izjaukšana

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

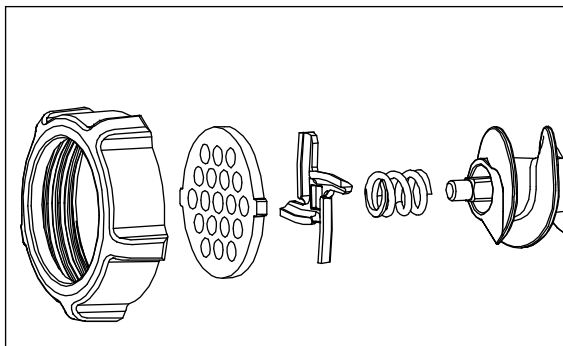
IEVĒRĪBAI!

- Pirms pirmreizējās izmantošanas noņemiet aizsargplēvi no taustiņu panela.

Gaļas maļamās mašīnas salikšana

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

- 1) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 2) Ievietojiet transporta gliemezi **7** gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 3) Uz transporta gliemeža **7** uzlieciet atsperi **8**.
- 4) Tad ielieciet krustveida nazi **9** tā, lai puse ar asmeņiem būtu vērsta prom no atsperes **8**. Uzmaniet, lai krustveida naža **9** četrstūrains izgriezumus būtu pareizi uzlikts uz četrstūrains ass.



⚠BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Krustveida nazis **9** ir ļoti ass! Savainojumu gūšanas risks!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Ierīce tiek bojāta, ja krustveida nazi **9** ieliek otrādi!
- 5) Izvēlieties vajadzīgo caurumoto disku **10**/desu disku **13**.

- 6) Ielieciet izvēlēto caurumoto disku **10** gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6** tā, lai caurumotā diska **10** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 7) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu **11**.
- 8) Pareizi samontētu gaļas maļamo mašīnu **6** pievieno pie motora bloka **5**, izmantojot bajonetsavienojumu:
 - Ievietojiet gaļas mašīnas priekšgalu **6** motora blokā **5**, lai simbols  uz gaļas mašīnas priekšgala **6** atrastos pie simbola  uz motora bloka **5**. Bloķēšanas poga **15** iespiežas uz iekšu (B att.).
 - Viegli iespiediet gaļas mašīnas priekšgalu **6** uz iekšpusi un pagrieziet pie gaļas mašīnas priekšgala **6** esošo iepildes kanālu vidējā pozīcijā (B att.), lai simbols  uz iepildes kanāla būtu vērsts pret simbolu  . Kad gaļas maļamās mašīnas priekšgals **6** nofiksējas, bloķēšanas poga **15** izlec laukā.
 - Beigās uzlieciet augšā uz iepildes kanāla iepildes paliktni **3**.
 - Lai noņemtu, nospiediet bloķēšanas pogu **15** un pagrieziet iepildes kanālu atkal pa labi (B att.)  . Pēc tam jūs varat izņemt gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**.

Desu iepildes uzgaļa uzlikšana

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

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Pēc kārtas noņemiet un noīriiet visas detaļas, kas piemontētas/iemontētas gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Ievietojiet padeves gliemezi **7**, atsperi **8** un krustveida nazi **9** atpakaļ gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 5) Ielieciet desu disku **13** tā, lai desu diska **13** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 6) Tad priekšā desu diskam **13** uzlieciet desu iepildes uzgali **12**.
- 7) Ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu **11**.
- 8) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.

Kebbe uzgaļa uzlikšana

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

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

IEVĒRĪBAI!

► Kebbe uzgalim **14** ir vajadzīgs vai krustveida nazis **9** ar atsperi **8** vai arī caurumotais disks/desu disks **10/13**!
Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Abas Kebbe uzgaļa **14** plastmasas detaļas ielieciet tā, lai fiksatori uz Kebbe uzgaļa **14** apakšējā gredzena atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 5) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet atpakaļ nostiprinājuma gredzenu **11**.
- 6) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu **6**, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.

Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana

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

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

IEVĒRĪBAI!

► Smilšu cepumu uzgalim **1** ir vajadzīgs krustveida nazis **9** ar atsperi **8** vai arī caurumotais disks/desu disks **10/13**!
Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Noņemiet formēšanas plāksni **1** no smilšu cepumu uzgaļa **1**, kas atrodas priekšpusē.
- 5) Vispirms ielieciet gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6** plastmasas disku, pēc tam smilšu cepumu uzgaļa **1** metāla disku (skatīt atlokāmo lapu). Ielieciet smilšu cepumu uzgali **1** tā, lai smilšu cepumu uzgaļa **1** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā **6**.
- 6) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu **11**.

- 7) Pirms smilšu cepumu uzgaļa ❶ atkal ielieciet formēšanas plāksni ❶. Raugieties, lai formēšanas plāksnes ❶ rokturis būtu vērsts prom no ierīces. Citādi jūs nevarēsiet iestāfīt rakstu, kas atrodas tieši pie roktura.
- 8) Piemontējiet galas maļamās mašīnas priekšgalu ❷, kā rakstīts sadaļā „Galas maļamās mašīnas salikšana”.
- 9) Lai noņemtu, vispirms atkal jāizņem formēšanas plāksne ❶, pēc tam var atskrūvēt nostiprinājuma gredzenu ❶ un izņemt smilšu cepumu uzgali ❶.

Lietošana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Nekad neatveriet motora bloka ❸ korpusu – tajā nav nekādu vadības elementu. Ja korpuss tiek atvērts, tiek zaudētas tiesības uz garantijas pakalpojumiem. Atvērts korpuss apdraud dzīvību - elektriskās strāvas trieciens.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nedarbiniet ierīci nepārtrauktas darbības režīmā ilgāk par 15 minūtēm. Pēc tam izslēdziet ierīci uz 30 minūtēm, lai nepieļautu pārkaršanu.
- Nekad nespiediet taustiņus „I” ❶ vai „<” ❶, mainot ierīces griešanās virzienu, kamēr ierīces motors nav pilnīgi apstājies. Tā var sabojāt motoru.

Ierīces lietošana

Kad ir uzmontēti vajadzīgie uzgaļi:

- 1) Uzstādiet ierīci tā, lai tā stāvētu pilnīgi stabili un nekādā gadījumā (piem., vibrējot vai sapinoties tīkla kabeli) nevarētu nokrist no galda vai nenonākt atklāta ūdens tuvumā. Satricinājumi ierīces darbības laikā nav novēršami.

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Nekad nesatveriet pie tīkla pievienotu vai pat darbībā esošu ierīci, ja tā ir nokritusi vai iekļuvusi ūdenī – vai arī cita veida ārkārtas situācijās! Ārkārtas situācijā nekavējoties atvienojiet tīkla kontaktspraudni! Citādi draud akūts traumu risks un briesmas dzīvībai!
- 2) Uzlieciet apstrādājamo pārtikas produktu uz iepildes paliktņa ❸ un zem izejas atveres palieciet apakšā trauku.

- 3) Vispirms nospiediet taustiņu „0” **17**, lai nodrošinātu, ka ierīce joprojām ir izslēgta (C att.). Citādi pastāv risks, ka ierīce sāks darboties, tiklīdz tīkla spraudnis tiks pievienots pie kontaktligzdas.
- 4) Pēc tam iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 5) Nospiediet taustiņu „I” **18**, lai ieslēgtu ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Spiediet pārtikas produktu iepildes kanālā tikai ar apaļo bīdītāju **2** – nekad ar pirkstiem, dakšīnu, karotes kātu vai tamlīdzīgiem priekšmetiem. Pastāv nopietns traumu risks, turklāt var tikt sabojāta ierīce.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Gaļas apstrāde

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Desas apstrāde

- 1) Vispirms divas reizes izmalieliet gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat gatavot desu.
- 2) Lai pagatavotu desas pildījumu, pievienojiet maltajai gaļai smalki sagrieztus sīpolus, garšvielas un citas piedevas atbilstoši savai receptei un kārtīgi izmīciet masu. Pirms tālākās apstrādes ielieciet masu uz 30 minūtēm ledusskapī.
- 3) Uzvelciet uz desu iepildes uzgaļa **12** desas apvalku (dabīgo vai mākslīgo) un aizsieniet ciet otru galu. Uz 1 kg gaļas masas vajag apmēram 1,60 m garu desas apvalku.

IETEIKUMS!

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

- 4) Desas pildījums caur desu iepildes uzgali 12 tiek iespiests apvalkā. Kad ir iegūts vēlamais desas garums, izslēdziet ierīci, saspiediet desas galu un pāris reižu apgrieziet ap desas garenisko asi.

IETEIKUMS!

Vārot vai sasaldējot desa izplešas. Tāpēc neiepildiet apvalkā pārāk daudz pildījuma, citādi desa var pārplīst.

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

Darbs ar Kebbe uzgali

Ar Kebbe uzgali 14 jūs varat no ieliktajiem pārtikas produktiem izveidot gaļas vai dārzenu rullīšus ar tukšu vidu un piepildīt tos pēc saviem iesakatiem.

- 1) Vispirms divas reizes izmaliet gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat spiest to caur Kebbe uzgali 14.
- 2) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Kebbe uzgali”, varat sākt izmantot ierīci, kā rakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Smilšu cepumu izgatavošana

Kad pēc jūsu receptes ir sagatavota smilšu mīkla un uzmontēts smilšu cepumu uzgalis 1:

- 1) Izklājiet nelielu plāti ar cepampapīru un novietojiet to zem izejas atveres ierīces priekšpusē.
- 2) Vienmērīgi spiediet mīklu iekšā gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6 – padeves gliemezis 7 tad to izspiedīs cauri izvēlētajam rakstam uz smilšu cepumu uzgali 1 formēšanas plāksnes.
- 3) Kad cepums ir sasniedzis vajadzīgo garumu, apturiet ierīci un pie izejas atveres nogrieziet mīklu. Uzlieciet cepumu uz plāts.
- 4) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Smilšu cepumu uzgalis”, varat sākt izmantot ierīci, kā rakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Ja notiek kļūme

Ja piedziņu nobloķē iestrēdzis pārtikas produkts:

- Nospiediet taustiņu „0” **17**, lai apturētu gaļas maļamo mašīnu.
- Turiet nospieztu taustiņu „<” **16**. Tagad piedziņa griežas uz atpakaļ. Tā jūs varat pārvietot pārtikas produktu nedaudz atpakaļ, lai atbrīvotu piedziņu.
- Kad piedziņa ir atbrīvota, atlaidiet taustiņu „<” **16**.
- Nospiediet taustiņu „I” **18**, lai ieslēgtu gaļas maļamo mašīnu.
- Ja piedziņu šādi neizdodas atbrīvot, iztīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

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

Tās uzdevums ir aizsargāt motoru.

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

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

- Nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu „0” **17**!
- Ja apdraudējuma dēļ to nevar izdarīt, atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- Uzticiet klientu apkalpošanas dienestam novērst bojājumu, pirms atkal izmantojat ierīci.

Tīrīšana



STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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

Motora bloka tīrīšana

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

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Piederumu tīrīšana

- Notīriet visas piederumu detaļas, kas var nonākt saskarē ar pārtikas produktiem...
 - ar karstu ūdeni un pārtikas produktiem piemērotu mājāsaimniecības mazgāšanas līdzekli.

IEVĒRĪBAI!



Smilšu cepuma uzgaļa **1** plastmasas detaļu, bīdītāju **2**, desu iepildes uzgali **12** un Kebbe uzgali **14** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- Ja iespējams, plastmasas detaļas ievietojiet trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespiļētas. Citādi plastmasas detaļas var deformēties!

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Krustveida nazis **9** ir ļoti ass! Savainojumu gūšanas risks!

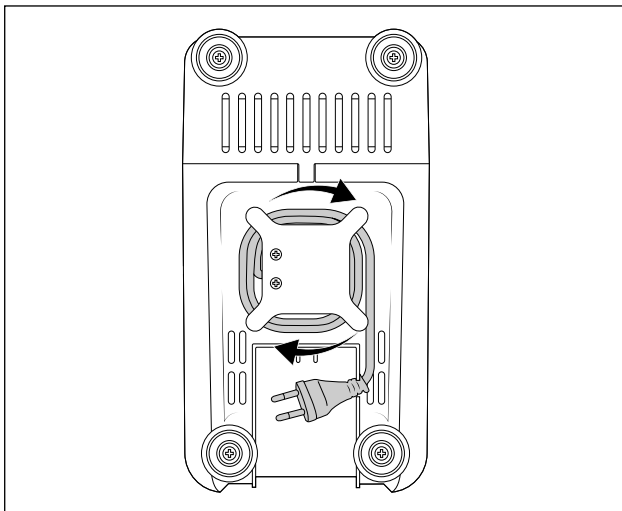
- Pirms atkārtotas ierīces izmantošanas visu kārtīgi nožāvējiet.

IEVĒRĪBAI!

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

Uzglabāšana

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



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

Utilizēšana



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

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Nemiet vērā utilizācijas brīdī spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



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

Iepakojuma iekļaušana atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas jums vairs nebūs nepieciešami, utilizējiet saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu utilizējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasas,
20–22: papīrs un kartons,
80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI!

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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 393516_2101 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 393516_2101, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 393516_2101

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Kebbe

Sastāvdaļas gaļas pildījumam:

400 g liesas liellopu vai jēra gaļas

2 sīpoli

10 g miltu

25 g rupji sakapātu pīniju riekstu

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

Sāls un pipari

Sastāvdaļas ārējam apvalkam:

500 g kviešu bulgura (izmērcēta)

500 g liesas liellopu vai jēra gaļas

1 sīpols

1 šķipsniņa piparu, 1 šķipsniņa čili

Gaļas pildījums

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

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku ar mazā izmēra caurumiem 10). Kārtīgi samaisiet gaļu kopā ar miltiem, pīniju riekstiem un garšvielām. Sakapājiet un apcepjiet sīpolus. Pievienojiet klāt gaļas masu un sajauciet ar sīpoliem. Visu labi apcepjiet un tad ļaujiet atdzist.

Ārējais apvalks

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku ar mazā izmēra caurumiem 10), tad sajauciet ar kviešu bulguru, smalki sagrieztajiem sīpoliem un garšvielām. Atkal divreiz sasmalciniet šo masu ar gaļas maļamo mašīnu. Aizstājiet caurumoto disku 10 ar Kebbe uzgali 14 (skatīt nodaļu „Kebbe uzgaļa uzlikšana”) un izveidojiet apmēram 7 cm garus Kebbe ārējos apvalkus.

Pagatavošana:

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

Gaļas veltnīši

Sastāvdaļas gaļas apvalkam:

450 g liesas aitas, teļa vai liellopu gaļas

150 g miltu

1 tējkarote smaržīgo piparu (virces)

1 tējkarote muskatrieksta

1 šķipsniņa čili pulvera

1 šķipsniņa piparu

Sastāvdaļas gaļas pildījumam:

700 g aitas gaļas

1 1/2 ēdamkarotes olīveļļas

1 1/2 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu

1/2 tējkarote smaržīgo piparu (virces)

1/2 tējkarote sāls

1 1/2 ēdamkarotes miltu

Ārējais apvalks

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku ar mazā izmēra caurumiem 10), tad sajauciet ar pārējām sastāvdaļām. Atkal divreiz sasmalciniet šo masu ar gaļas maļamo mašīnu. Aizstājiet caurumoto disku 10 ar Kebbe uzgali 14 (skatīt nodaļu „Kebbe uzgaļa uzlikšana”).

Ar Kebbe uzgali 14 izveidojiet Kebbe ārējos apvalkus un sasaldējiet.

Pildījums

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku ar mazā izmēra caurumiem 10). Apcepjiet sīpolus un kārtīgi samaisiet ar gaļu un pārējām sastāvdaļām. Piepildiet ar to Kebbe ārējos apvalkus un izcepjiet.

Alternatīvi pildījuma veidi:

250 g tvaicētu brokoļu

vai 250 g tvaicētu cukīni

vai 250 g vārītu rīsu

Svaigas cepamdesiņas

Sastāvdaļas:

300 g liesas liellopu gaļas

500 g liesas cūkgaļas

200 g speķa no pleca daļas

20 g sāls

1/2 ēdamkarote maltu balto piparu

1 tējkarote ķimeņu

1/2 tējkarote muskatrieksta

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

Pievienojiet samaisītas garšvielas un sāli, mīciet 5 minūtes.

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

Labi izceptas cepamdesiņas jāapēd tajā pašā dienā.

Smilšu cepumi

Sastāvdaļas:

500 g sviesta

500 g cukura

2 – 3 paciņas vaniļina cukura

1 paciņa vaniļas pudiņa

1/4 tējkarotes sāls

1 ola

4 olas dzeltenumi

800 g miltu (405. tips)

2 tējkarotes cepampulvera

200 g samaltu mandeļu (blanšētu)

rīvēta citrona miziņa no viena citrona

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Urheberrecht	82
Haftungsbeschränkung	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang / Teilebeschreibung	83
Technische Daten	83
Sicherheitshinweise	84
Zusammenbauen / Zerlegen	86
Fleischwolf zusammenbauen	86
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	87
Kebbe-Aufsatz montieren	88
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	88
Bedienen	89
Das Gerät bedienen	89
Fleisch verarbeiten	90
Wurst verarbeiten	90
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	91
Spritzgebäck herstellen	91
Im Fehlerfall	92
Reinigen	92
Motorblock reinigen	93
Zubehörteile reinigen	93
Aufbewahren	94
Entsorgung	95
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	96
Service	97
Importeur	97
Rezepte	98
Kebbe	98
Fleischröllchen	99
Frische Rostbratwurst	100
Spritzgebäck	100

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- ❷ Taste „0“ (Aus)
- ❸ 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 so lange ausgeschaltet bleiben, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
 - ▶ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

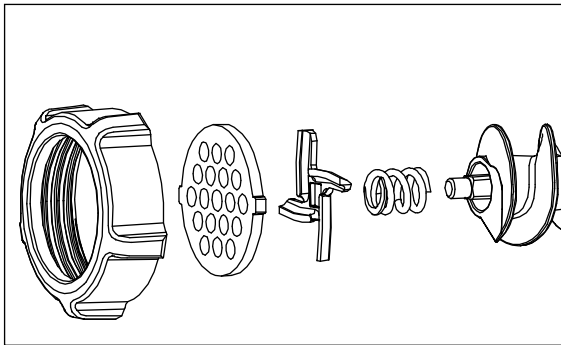
HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser ⑨ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **10** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** 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 **7**, die Feder **8** und das Kreuzmesser **9** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **13** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** vor die Wurstscheibe **13**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8** noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8** noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Drücken Sie nie die Tasten „I“ **18** oder „<“ **16** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **16** 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 „<“ **16** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

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



Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** sind spülmaschinengeeignet.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

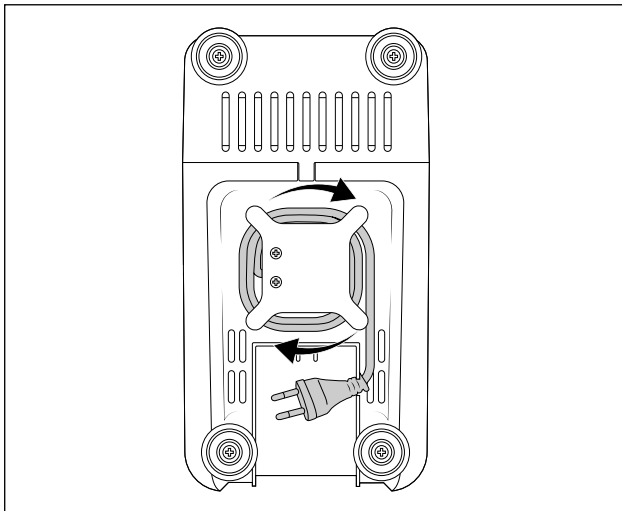
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Entsorgung



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

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



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 393516_2101) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 393516_2101 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 393516_2101

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 10). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Informationsstatus · Informācijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

07/2021 · Ident.-No.: SFW350E5-052021-1

IAN 393516_2101