



ELECTRIC MINCER SFW 400 A1

EE

ELEKTRILINE HAKKLIHAMASIN

Kasutusjuhend

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

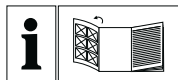
Bedienungsanleitung

LV

ELEKTRISKĀ GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

Lietošanas pamācība

IAN 411313_2207



EE

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

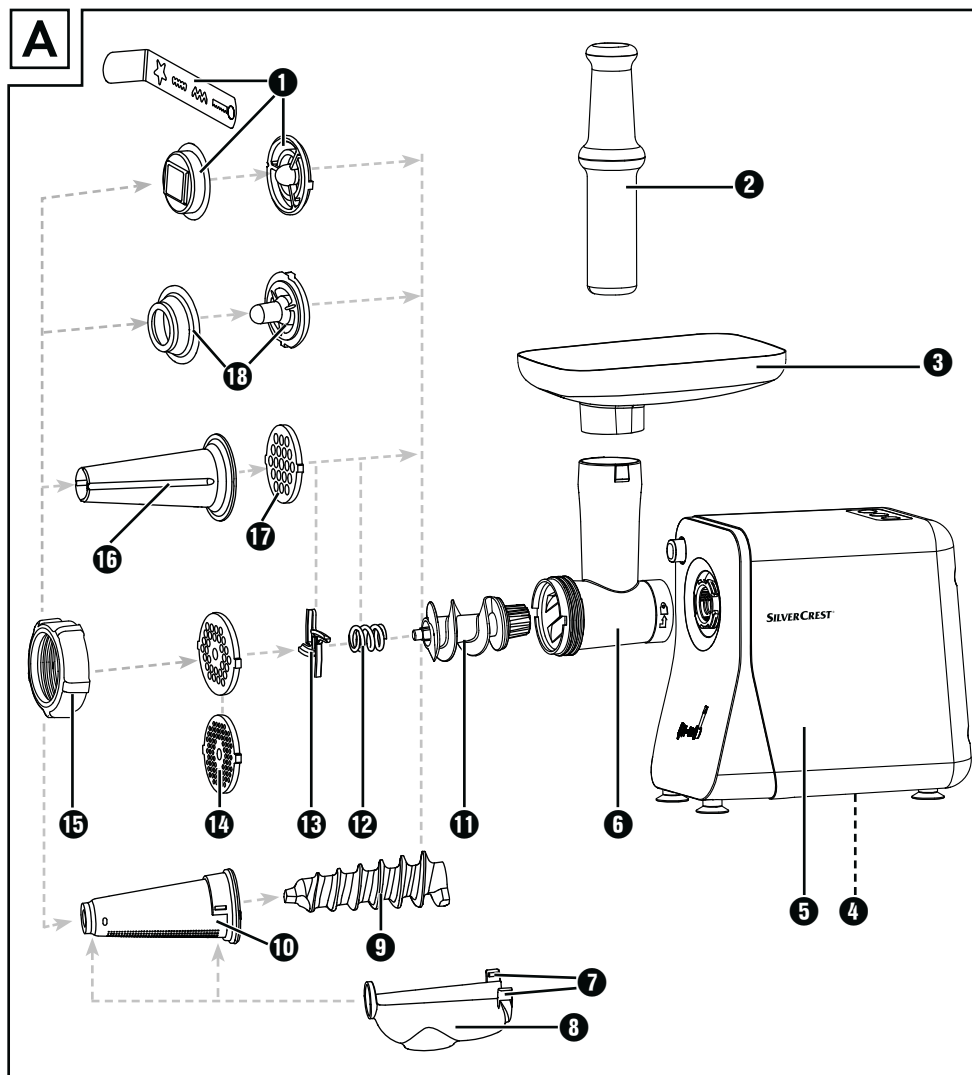
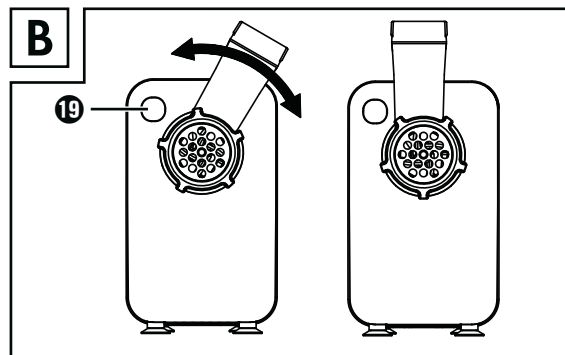
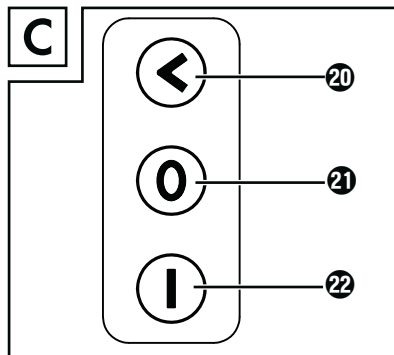
LV

Pirms lasišānas 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.

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	23
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

A**B****C**

Sisukord

Sissejuhatus	2
Sihipärane kasutamine	2
Tarnekomplekt / osade kirjeldus	2
Tehnilised andmed	3
Ohutusjuhised	4
Kokkupanemine/lahtivõtmine	6
Hakklihamasina kokkupanemine	6
Vorstiotsaku monteerimine	7
Kibbeh'i otsaku monteerimine	8
Pritsküpsiste otsaku monteerimine	8
Püreeotsaku monteerimine	9
Käsitsemine	10
Seadme käsitsemine	11
Liha töötlemine	11
Vorsti töötlemine	12
Kibbeh'i otsakuga töötamine	12
Pritsküpsiste valmistamine	13
Tomatite püreestamine	13
Törke korral	14
Puhastamine	14
Mootoriploki puhastamine	15
Tarvikute puhastamine	15
Hoiustamine	16
Jäätmekäitlus	17
Seadme jäätmekäitlus	17
Pakendi jäätmekäitlus	17
Kompernaß Handels GmbH garantii	18
Teenindus	19
Importija	19
Retseptid	20
Kibbeh	20
Tomatikaste	21
Värske grillvorst	22
Pritsküpsised	22

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.

Sihipärane kasutamine

Seade on ette nähtud ainult toiduainete töötlemiseks kodumajapidamistes tava-pärastes kogustes:

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

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 Lukud
- ❽ Kogumiskauss
- ❾ Plasttigu
- ❿ Püreesõel
- ⓫ Etteandetigu
- ⓬ Vedru
- ⓭ Ristnuga

- 14 Jäme ja peen peenestusketas
- 15 Kinnitusrõngas
- 16 Vorstiotsak
- 17 Vorstiketas
- 18 Kibbeh'i otsak

Joonis B:

- 19 Lukustusnupp

Joonis C:

- 20 Klahv „<“ (Tagasiliikumine)
- 21 Klahv „0“ (Väljas)
- 22 Klahv „I“ (Sees)

Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Võimsustarve	400 W
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
PK aeg	15 minutit

PK aeg

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

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei saa kahjustada. Hoidke võrgukaabel kuumadest piirkondadest eemal ja paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda.
- ▶ 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 õnnetusohht!

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi pange kätt seadme avadesse. Ärge mitte kunagi sisestage avadesse mitte mingeid esemeid – välja arvatud vastava otsaku juurde kuuluvat täitepulka ja töödeldavaid toiduaineid. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusohht!
- ▶ Enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist tõmmake esmalt pistik pistikupesast välja.
- ▶ Ärge jätke käitusvalmis seadet mitte kunagi järelevalveta. Kogemata käivitumise vältimiseks tõmmake pärast kasutamist või töökatkestuste korral alati pistik pistikupesast välja.
- ▶ Kasutage ainult selle seadme originaaltarvikuid. Teised osad ei pruugi olla piisavalt ohutud.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ 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 nagu peatükis „Puhastamine“ põhjalikult kirjeldatud. Hõõruge seejärel kõik metallosad vähese toiduõliga sisse.

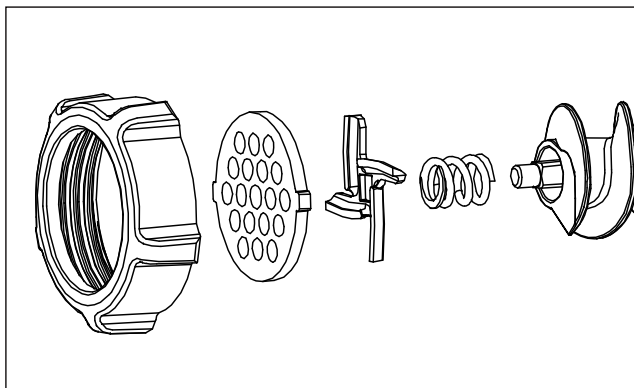
JUHIS

- Eemaldage enne esimest kasutamist klaviatuurilt kaitsekile.

Hakkliahamasina kokkupanemine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiате kokkupaneku järjestuse piltkujutised. Arvestage, et te ei vaja kõikide otsakute jaoks ristnuga **13** ega vedru **12** või peenestusketast **14**/võrstiketast **17**.

- 1) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 2) Asetage etteandetigu **11** hakkliahamasina korpusesse **6**.
- 3) Asetage vedru **12** etteandeteole **11**.
- 4) Paigaldage siis ristnuga **13** selliselt, et nugaodega külg on suunatud vedrust **12** eemale. Jälgige, et ristnuga **13** kandiline väljalõige asub õigesti kandilisel völli.



Joonis 1

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

► Kui ristnuga 13 paigaldatakse vastupidises asendis, saab seade kahjustada!

- 5) Valige soovitud peenestusketas 14/vorstiketas 17.
- 6) Asetage valitud peenestusketas 14 selliselt hakklihamasina korpusesse 6, et peenestusketta 14 fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse 6 väljalõigetes.
- 7) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas 15 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 19 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 19 välja.
 - Lõpuks asetage täitmisalus 3 üleval täitekanalile.
 - Eemaldamiseks vajutage lukustusnuppu 19 ja keerake täitekanalit jälle paremale (joonis B) . Seejärel võite tömmata 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 11, vedru 12 ja ristnuga 13 uuesti hakklihamasina korpusesse 6.
- 5) Asetage vorstiketas 17 selliselt sisse, et fiksaatorid vorstikettal 17 asuvad hakklihamasina korpuse 6 väljalõigetes.
- 6) Asetage siis vorstiotsak 16 vorstiketta 17 ette.
- 7) Keerake kinnitusrõngas 15 käega peale.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpus 6 peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.

Kibbeh'i otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

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

JUHIS

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

- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage kibbeh'i otsaku **18** mõlemad plastosad selliselt sisse, et kibbeh'i otsaku **18** alumisel rõngal olevad fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetel.
- 5) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **15** 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 **13** koos vedruga **12** ega peenestus- või vorstiketast **14/17**!
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** väljalõigetel.
- 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **15** käega peale.

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

Püreeotsaku monteerimine

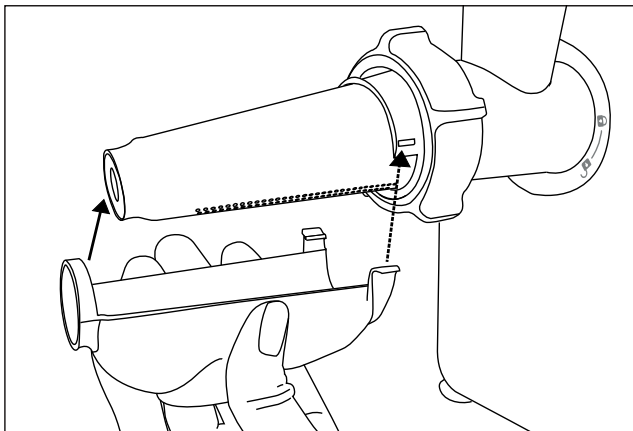
Pöörake lahtipööratav leht lahti - sealt leiате kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

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

JUHS

► Tomatipressi jaoks ei ole vaja ei ristnuga **13** koos vedruga **12** ega peenestus- või vorstiketast **14/17**! Võtke kõik osad vajadusel hakklihamasina korpuselt **6** välja.

- 3) Lükake etteandetigu **11** hakklihamasina korpusesse **6**.
- 4) Asetage plasttigu **9** etteandeteole **11**. Jälgige, et etteandeteo **11** nurgeline telg haakub täielikult plastteo **9** nurgelisse väljalõikesse. Keerake selleks plasttigu **9** vajadusel veidi edasi ja tagasi, kuni see on tugevasti kinni.
- 5) Lükake siis püreesõel **10** täielikult üle plastteo **9**. Asetage see nii hakklihamasina korpusele **6**, et kaks väikest fiksaatorit haakuvad keermel kahte sobivasse väljalõikesse. Nii ei saa püreesõela **10** enam keerata. Püreesõela **10** väikesed avad on suunatud allapoole.
- 6) Kui kõik osad on asetatud õigesti üksteise külge, lükake kinnitusrõngas **15** üle püreesõela **10** ja keerake kinnitusrõngas hakklihamasina korpusele **6** käega kinni.
- 7) Monteerige hakklihamasina korpus **6** peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud viisil.
- 8) Kinnitage nüüd kogumiskauss **8** püreesõela **10** külge (vt joonis 2). Selleks lükake rõngas püreesõela **10** tipule ja kinnitage lukud **7** mõlemal küljel laiale otsale. Kogumiskausi **8** ava on suunatud allapoole.



Joonis 2

Käsitsemine

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

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

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage seadet pidevkäitusel kauem kui 15 minutit. Ülekuumenemise vältimiseks hoidke seadet seejärel umbes 30 minutit väljalülitatult.
- ▶ Ärge mitte kunagi vajutage liikumissuuna vahetamisel klahve „1“ ❷ või „<“ ❸ enne, kui seadme mootor ei ole täielikult seiskunud. Mootor võib saada kahjustada.

Seadme käsitlemine

Kui olete kõik soovitud otsakud monteerinud:

- 1) Paigutage seade selliselt, et see seisab absoluutselt stabiilselt ja ei saa mitte mingil juhul (nt vibratsiooni või võrgukaabli kinnijäämise tõttu) laualt maha kukkuda või sattuda läheduses asuvasse lahtisse vette. 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 **3** ja asetage ette väljastusava alla kogumisnõu.
 - 3) Veendumaks, et seade on ikka välja lülitatud, vajutage esmalt klahvi „0“ **21** (joonis C). Kui võrgupistik on ühendatud pistikupessa, esineb vastasel juhul seadme soovimatu käivitumise oht.
 - 4) Ühendage siis võrgupistik pistikupessa.
 - 5) Vajutage seadme sisselülitamiseks klahvi „I“ **22**.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

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

Liha töötlemine

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

HOIATUS!

- ▶ Hakklihas võivad väga kergesti paljuneda mikroobid. Jälgige liha töötlemisel seetõttu nõutavat hügieeni. Vastasel juhul võivad tekkida terviseprobleemid.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Liha“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada peatükis „Seadme 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 **15** ja siduge teine ots kinni. 1 kg täitemassi kohta võite arvestada umbes 1,60 m vorstisoolt.

SOOVITUS

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

- 4) Vorstitäidis surutakse läbi vorstiotsaku **15** vorstisoolde. Kui soovitud pikkus on saavutatud, lülitage seade välja, suruge vorsti ots kokku ja keerake vorsti paar keerdu ümber selle pikitelje.

SOOVITUS

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

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

Kibbeh'i otsakuga töötamine

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

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

Pritsküpsiste valmistamine

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

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

Tomatite püreestamine

- 1) Asetage nõu kogumiskausi ❸ alla, sest läbi selle ava voolavad käitamisel passeeritud tomatid välja.
- 2) Asetage nõu püreesõela ❶ kitsale otsale.
- 3) Lõigake tomatid neljaks ja suruge tomatilõigud aeglaselt ja ühtlaselt täitepulga ❷ abil hakklihamasina korpusesse ❹. Plastfigu ❸ surub tomatid läbi püreesõela ❶ väikeste avade. Passeeritud tomatid voolavad kogumiskausi ❸ ja siis läbi ava allapoole ära. Tomatijäägid, nagu kestad ja seemned, väljastatakse püreesõela ❶ kitsa otsa kaudu.

JUHIS

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

- Te töötate liiga kiiresti.
- Te surute tomatilõike liiga suure survega seadmesse.
- Tomatilõigud on liiga suured.

► Aeglustage sel juhul oma töötempot, suruge tomatilõike ainult kergelt seadmesse ja lõigake tomatid väiksemateks tükkideks.

- 4) Kui olete kõik juhised teemal „Tomatite püreestamine“ läbi lugenud, võite seadet kasutada peatükis „Seadme käsitsemine“ kirjeldatud viisil.

Törke korral

Kui ajam on kuhjunud toiduainete tõttu blokeerunud:

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

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

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

Kui võrgukaabel on kahjustatud või seadmeosadel on nähtavad kahjustused:

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

Puhastamine



ELEKTRILÖÖGI OHT

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

Mootoriploki puhastamine

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



⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

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

TÄHELEPANU – MATERIAALNE KAHJU!

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

Tarvikute puhastamine

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

JUHIS

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

JUHIS

-  Pritsküpsiste otsaku ❶ plastosa, Kibbeh'i otsak ❷, vorstiotsak ❸, täitepulk ❹, plasttigu ❺ ja kogumiskauss ❻ sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.
- Asetage need plastosad nõudepesumasinas võimalusel kõige ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad osad deformeeruda!



⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ristnuga ❿ on väga terav! Vigastusoht!

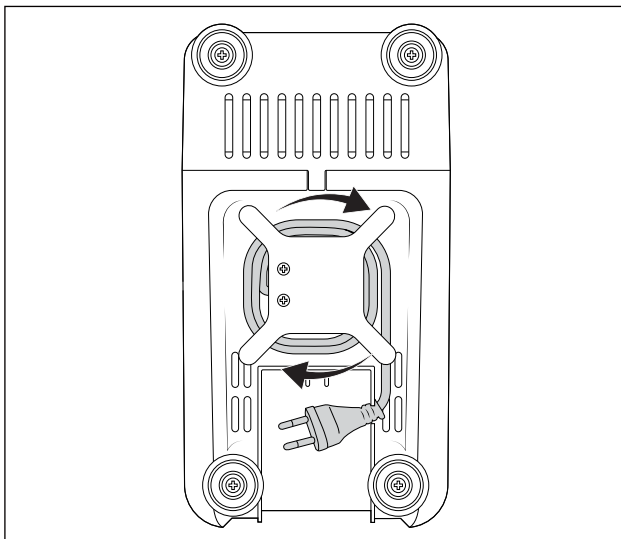
- Kuivatage enne seadme edasi kasutamist kõik osad korralikult.

JUHIS

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

Hoiustamine

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



Joonis 3

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

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsesse kogumiskohadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

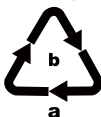


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelve enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelve pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelve need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. 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) 411313_2207, 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) 411313_2207 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 411313_2207

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.
Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Kibbeh

Lihatäidise lisandid:

400 g lahjat loomaliha või lambaliha

2 sibulat

10 g jahu

25 g jämedalt peenestatud piiniaseemneid

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

Sool ja pipar

Ümbrise lisandid:

500 g bulguri nisu (leotatud)

500 g lahjat loomaliha või lambaliha

1 sibul

1 näputäis pipart, 1 näputäis tsillipipart

Lihatäidis

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

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

Hakkige ja pruunistage sibulad. Lisage lihamass ja segage sibulatega.

Praadige kõik hästi läbi ja laske siis jahtuda.

Ümbris

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

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

Valmistamine:

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

Tomatikaste

Lisandid:

umbes 600 g tomateid

1 keskmise suurusega sibul (või alternatiivse variandina 1-2 šalottsibulat)

1-2 küüslauguküünt

1 tl tomatipastat

30-50 ml kuiva valget veini

2 sl oliiviõli

1-2 tl suhkrut

1/2 tl soola

1 näputäis pipart

kuivatatud tüümiani (alternatiivse variandina basiilikut või harilikku punet)

Tomatite ettevalmistamine ja passeerimine

Lõigake tomatid neljaks, eemaldage vars, vajadusel lõigake väiksemateks tükkideks. Passeerige tomatid hakklihamasina abil. Kasutage selleks sobivat otsakut.

Arvestage, et osa tomatitest tuleb jäägina ära visata. Passeeritud tomatite kogus varieerub ja oleneb tomatite sordist, veesisaldusest, viljalihasisaldusest jne.

Kastme valmistamine

Eemaldage sibulate ja küüslaugu koored. Lõigake sibulad peeneteks kuubikuteks, küüslauk suruge kas läbi küüslaugupressi või lõigake peeneteks tükkideks.

Kuumutage potis või pannil õli. Lisage sibulad, küüslauk ja tomatipasta, segage hästi läbi ja pruunistage kergelt. Lisage veidi valget veini. Lisage passeeritud tomatid. Vürtsitage maitse järgi soola, pipra, suhkru ja ürtidega.

Laske kõik keema ja laske umbes 10-15 minutit madalal temperatuuril keeda. Segage, et midagi ei läheks kõrbema. Lisage vajadusel veel veidi valget veini juurde, kui vedelik peaks kiiresti ära keema.

Värske grillvorst

Lisandid:

300 g lahjat loomaliha

500 g lahjat sealiha

200 g abapekki

20 g soola

1/2 supilusikatäis valget, jahvatatud pipart

1 teelusikatäit köömneid

1/2 teelusikatäit muskaatpähklit

Peenestage loomaliha, sealiha ja pekk kaks korda läbi hakklihamasina.

Lisage segatud vürtsid ning sool ja sõtkuge 5 minutit läbi.

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

Tarvitage valmis grillvorstid samal päeval hästi läbipraetult ära.

Pritsküpsised

Lisandid:

500 g võid

500 g suhkrut

2–3 pakikest vaniljesuhkrut

1 pakike vaniljepudingit

1/4 teelusikatäis soola

1 muna

4 munakollast

800 g jahu (tüüp 405)

2 teelusikatäit küpsetuspulbrit

200 g jahvatatud mandleid (blanšeeritud)

Ühe sidruni riivitud koor

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

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

Satura rādītājs

Ievads	24
Noteikumiem atbilstoša lietošana	24
Piegādes komplekts un detaļu apraksts	24
Tehniskie parametri	25
Drošības norādījumi	26
Salikšana un izjaukšana	28
Gaļas maļamās mašīnas salikšana	28
Desu iepildes uzgaļa uzlikšana	29
Kebbe uzgaļa uzlikšana	30
Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana	30
Rivēšanas uzgaļa uzlikšana	31
Lietošana	32
Ierīces lietošana	33
Gaļas apstrāde	33
Desas apstrāde	34
Darbs ar Kebbe uzgali	34
Smilšu cepumu pagatavošana	35
Tomātu izberšana caur sietu	35
Ja notiek kļūme	36
Tīrīšana	36
Motora bloka tīrīšana	37
Piederumu tīrīšana	37
Glabāšana	38
Utilizācija	39
Ierīces likvidēšana	39
Iepakojuma utilizēšana	39
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	40
Serviss	41
Importētājs	41
Receptes	42
Kebbe	42
Tomātu mērce	43
Svaigas cepamdesiņas	44
Smilšu cepumi	44

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

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

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 pagatavošanai,
- tomātu izberšanai caur sietu.

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

Piegādes komplekts un detaļu apraksts

A attēls:

- 1 smilšu cepumu uzgalis ar formēšanas plāksnīti
- 2 bīdītājs
- 3 iepildes paliktnis
- 4 kabeļa uztišanas ietvars
- 5 motora bloks
- 6 gaļas mašīnas priekšgals no metāla
- 7 Slēdzenes
- 8 Savākšanas paplāte
- 9 plastmasas gliemezis
- 10 rīvēšanas siets
- 11 padeves gliemezis
- 12 atspere
- 13 krustveida nazis

- 14 caurumots disks ar liela un maza izmēra caurumiem
- 15 nostiprināšanas gredzens
- 16 desu iepildes uzgalis
- 17 disks desu pagatavošanai
- 18 Kebbe uzgalis

B attēls:

- 19 bloķēšanas poga

C attēls:

- 20 taustiņš „<” (atpakaļpadeve)
- 21 taustiņš „0” (izslēgt)
- 22 taustiņš „I” (ieslēgt)

Tehniskie parametri

Spriegums	220 – 240 V ~ (maiņstrāva), 50 HZ
Jaudas patēriņš	400 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
Īsl. darbības laiks	15 minūtes

Īsl. darbības laiks

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

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu bojāts. Uzstādiet ierīci atstatus 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.
- ▶ Ierīci lietojiet tikai sausās telpās un nelietojiet to ārpus telpām.



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

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS 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 jāsargā no bērniem.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.

Salikšana un izjaukšana

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

IEVĒRĪBAI!

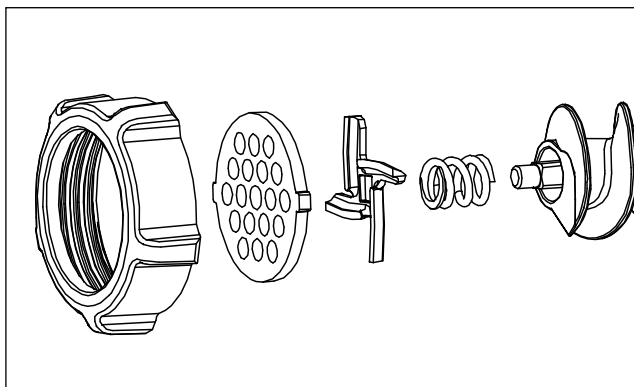
- Pirms pirmreizējās izmantošanas noņemiet aizsargplēvi no taustiņu nodalījuma.

Gaļas maļamās mašīnas salikšana

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

Nemiet vērā, ka ne visiem uzgaļiem ir nepieciešams krustveida nazis **13** un atspere **12** vai caurumotais disks **14**/desu disks **17**.

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



1. att.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

► Ierīce tiek bojāta, ja krustveida nazi 13 tajā ievieto otrādi!

- 5) Izvēlieties vajadzīgo caurumoto disku 14/desu disku 17.
- 6) Ielieciet izvēlēto caurumoto disku 14 gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6 tā, lai caurumotā diska 14 fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6.
- 7) Kad visas detaļas ir pareizi ievietotas, ar roku uzskrūvējiet nostiprināšanas gredzenu 15.
- 8) Samontētu gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6 pievieno pie motora bloka 5, izmantojot bajonetsavienojumu:
 - Ievietojiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6 motora blokā 5, lai simbols 1 uz gaļas mašīnas priekšgala 6 atrastos pie simbola 1 uz motora bloka 5. Bloķēšanas poga 19 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 1 uz iepildes kanāla būtu vērsts pret simbolu 1. Kad gaļas maļamās mašīnas priekšgals 6 nofiksējas, bloķēšanas poga 19 izlec laukā.
 - Noslēgumā uzlieciet uz iepildes kanāla iepildes paliktni 3.
 - Lai to noņemtu, nospiediet bloķēšanas pogu 19 un pagrieziet iepildes kanālu atkal pa labi (B att.) 1. Pēc tam jūs varat izņemt gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6.

Desu iepildes uzgaļa uzlikšana

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

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6, kā rakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 2) Pēc kārtas noņemiet un nofīrēt visas detaļas, kas piemontētas/iemontētas gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6.
- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Ievietojiet padeves gliemezi 11, atsperi 12 un krustveida nazi 13 atpakaļ gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6.
- 5) Ielieciet desu disku 17 tā, lai desu diska 17 fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā 6.
- 6) Pēc tam priekšā desu diskam 17 uzlieciet desu iepildes uzgali 16.
- 7) Ar roku uzskrūvējiet nostiprināšanas gredzenu 15.
- 8) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu 6, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.

Kebbe uzgaļa uzlikšana

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

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

IEVĒRĪBAI!

► Kebbe uzgalim **18** nav nepieciešams ne krustveida nazis **13** ar atsperi **12**, ne arī caurumotais disks vai desu disks **14/17**! Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala **6**.

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

Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana

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

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

IEVĒRĪBAI!

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

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

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

Rīvēšanas uzgaļa uzlikšana

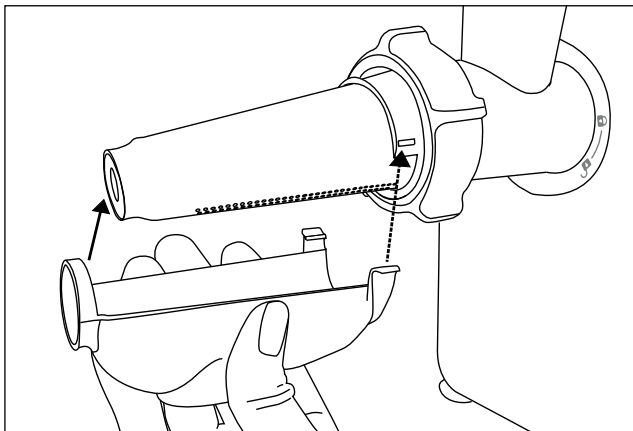
Atlociet ielocīto lapu - tur jūs atradīsiet attēlus ar detaļu salikšanas secību.

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

IEVĒRĪBAI!

► Tomātu rīvēšanas uzgalim nav nepieciešams ne krustveida nazis ❸ ar atšperi ❸, ne arī caurumotais disks vai desu disks ❸/❸! Ja nepieciešams, izņemiet visas detaļas no gaļas maļamās mašīnas priekšgala ❷.

- 3) Iebīdiet padeves gliemezi ❶ gaļas maļamās mašīnas priekšgalā ❷.
- 4) Uzlieciet plastmasas gliemezi ❸ uz padeves gliemeža ❶. Uzmaniet, lai padeves gliemeža ❶ četrstūrainais ass pilnībā iespiežas plastmasas gliemeža ❸ četrstūrainajā izgriezumā. Lai to izdarītu, pagrieziet plastmasas gliemezi ❸, ja nepieciešams, uz priekšu un atpakaļ, līdz tas nofiksējas.
- 5) Pēc tam uzbīdiet rīvēšanas sietu ❶ pilnībā uz plastmasas gliemeža ❸. Uzlieciet to uz gaļas maļamās mašīnas priekšgala ❷ tā, lai abi mazie stiprinājumi nonāktu abos atbilstošajos iegriezumos vītņē. Tādējādi rīvēšanas sietu ❶ vairs nevar pagriezt. Rīvēšanas sieta ❶ maziem caurumiem jābūt vērstiem uz leju.
- 6) Kad visas detaļas ir pareizi samontētas, uzbīdiet nostiprināšanas gredzenu ❶ uz rīvēšanas sieta ❶ un ar roku uzskrūvējiet pie gaļas maļamās mašīnas priekšgala ❷.
- 7) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas priekšgalu ❷, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 8) Tagad piestipriniet savākšanas paplāti ❸ pie rīvēšanas sieta ❶ (skat. 2. att.). Lai to izdarītu, uzspiediet gredzenu uz rīvēšanas sieta ❶ uzgaļa un aizķekšējiet slēdzenes ❷ abās platā gala pusēs. Caurums savākšanas paplātē ❸ ir vērsts uz leju.



2. att.

Lietošana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Ierīces lietošana

Kad ir uzmontēti vajadzīgie uzgaļi:

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

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Gaļas apstrāde

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Desas apstrāde

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

IETEIKUMS!

Dabīgo apvalku iepriekš uz 3 stundām ielieciet remdenā ūdenī un izgrieziet pirms 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 **15** tiek iespiests apvalkā. Kad ir iegūts vēlamo desas garums, izslēdziet ierīci, saspiediet desas galu un pārīs reižu apgrieziet ap desas garenisko asi.

IETEIKUMS!

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

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

Darbs ar Kebbe uzgali

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

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

Smilšu cepumu pagatavošana

Kad pēc jūsu receptes ir sagatavota smilšu mīkla un uzlikts smilšu cepumu uzgalis ❶:

- 1) Izklājiet nelielu plāti ar cepampapīru un novietojiet to zem izejas atveres ierīces priekšpusē.
- 2) Vienmērīgi spiediet mīklu iekšā gaļas maļamās mašīnas priekšgalā ❷ – padeves gliemezis ❸ tad to izspiedīs cauri izvēlētajam rakstam smilšu cepumu uzgaļa ❶ formēšanas plāksnītē.
- 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 aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Tomātu izberšana caur sietu

- 1) Novietojiet trauku zem savākšanas paplātes ❸, jo darbības laikā caur caurumu izplūst izberzti tomāti.
- 2) Novietojiet trauku rīvēšanas sieta ❶ šaurākajā galā.
- 3) Sagrieziet tomātus četrās daļās un lēni un vienmērīgi spiediet tos gaļas maļamās mašīnas priekšgalā ❷, izmantojot bīdītāju ❹. Plastmasas gliemezis ❸ izspiež tomātus caur rīvēšanas sieta ❶ mazajiem caurumiem. Izberzti tomāti ieplūst savākšanas paplātē ❸ un pēc tam caur caurumu - uz leju. Tomātu atliekas, piemēram, mizas un graudiņi, tiek izvadīti no rīvēšanas sieta ❶ šaurākajā galā.

IEVĒRĪBAI!

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

- jūs strādājat pārāk ātri,
 - tomātu gabali tiek pārāk stipri spiesti ierīcē,
 - tomātu gabali ir pārāk lieli.
- Šādā gadījumā samaziniet darba tempu, spiediet tomātu gabalus ierīcē tikai ar nelielu spēku vai sadaliet tomātus mazākos gabalos.
- 4) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Tomātu izberšana caur sietu”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Ja notiek kļūme

Ja piedziņu ir nobloķējis iestrēdzis pārtikas produkts:

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

Ja motors pēkšņi pārtrauc darboties, var gadīties, ka ir 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 nedevis gaidīto rezultātu, tas nozīmē, ka ierīcei ir defekts. Šādā gadījumā vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

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

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

Tīrīšana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- Vispirms atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas un tikai tad 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 tīrīt ar viegli samitrinātu lupatiņu. Ja neīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet vēlreiz tikai ar tīru ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pirms atkārtotas izmantošanas kārtīgi nožāvējiet ierīci.



STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- Nekad neiegremdējiet motora bloku **5** ūdenī vai citos 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 pārtikai piemērotu mazgāšanas līdzekli.

IEVĒRĪBAI!

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

IEVĒRĪBAI!

-  Smilšu cepumu uzgaļa **1** plastmasas detaļu, Kebbe uzgali **18**, desu iepildes uzgali **16**, bīdītāju **2**, plastmasas gliemezi **9** un savākšanas paplāti **8** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Ja iespējams, plastmasas detaļas ievietojiet trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespiļētas. Citādi detaļas var deformēties!

⚠BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

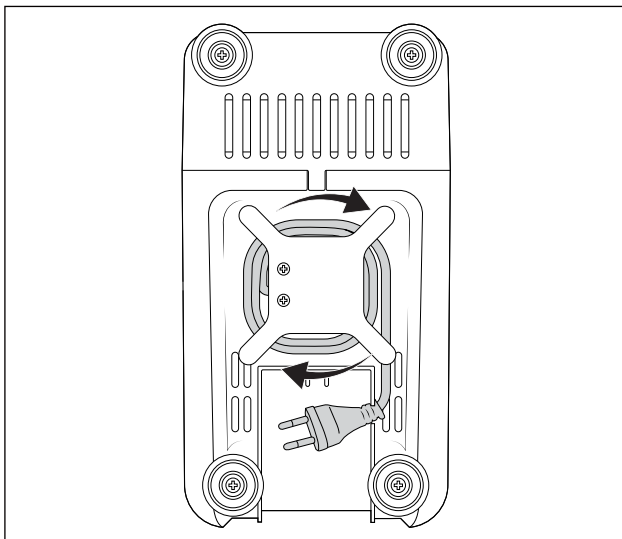
- Pirms atkārtotas ierīces izmantošanas visu kārtīgi nožāvējiet.

IEVĒRĪBAI!

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

Glabāšana

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



3. att.

- Ierīci glabājiēt 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.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumu un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk 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 laikam 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 trauslu 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 darijuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 411313_2207 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) 411313_2207, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 411313_2207

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Kebbe

Sastāvdaļas gaļas pildījumam:

400 g liesas liellopu vai jēra gaļas

2 sīpoli

10 g miltu

25 g rupji sakapātu pīniju riekstu

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

Sāls un pipari

Sastāvdaļas ārējam apvalkam:

500 g kviešu bulgura (mērcēta)

500 g liesas liellopu vai jēra gaļas

1 sīpols

1 šķipsniņa piparu, 1 šķipsniņa čili

Gaļas pildījums

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

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

Ārējais apvalks

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliel ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku **14** ar mazā izmēra caurumiem), tad sajauciet ar kviešu bulguru, smalki sagrieztajiem sīpoliem un garšvielām. Atkal divreiz sasmalciniet šo masu ar gaļas maļamo mašīnu.

Aizstājiet caurumoto disku **14** ar Kebbe uzgali **18** (skatīt nodaļu „Kebbe uzgaļa uzlikšana”) un izveidojiet apmēram 7 cm garus Kebbe ārējos apvalkus.

Pagatavošana:

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

Tomātu mērce

Sastāvdaļas:

apm. 600 g tomātu

1 vidēji liels sīpols (vai alternatīvi 1-2 šalotes sīpoli)

1-2 ķiploka daiviņas

1 tējkarote tomātu biezeņa

30-50 ml sausa baltvīna

2 ēdamkarotes olīveļļas

1-2 tējkarotes cukura

1/2 tējkarote sāls

1 šķipsniņa piparu

kaltēts timiāns (alternatīvi baziliks vai raudene)

Tomātu sagatavošana un izberšana

Tomātus sagriežiet četrās daļās, izņemiet serdi, ja nepieciešams, sagriežiet mazākos gabaliņos. Ar gaļas maļamās mašīnas palīdzību izberziet tomātus. Šim nolūkam izmantojiet atbilstošo uzgali. Nemiet vērā, izberztu tomātu daļa jāutilizē kā atliekas. Izberzto tomātu daudzums ir dažāds un atkarīgs no tomātu veida, ūdens daudzuma, mikstuma daudzuma utt.

Mērces sagatavošana

Nemiet sīpolu un ķiploku mizas. Smalki sagriežiet sīpolu kubiņos un izspiediet ķiploku caur ķiploku presi vai sagriežiet smalkos gabaliņos.

Katlā vai pannā sakarsējiet eļļu. Pievienojiet sīpolus, ķiplokus un tomātu biezeni, labi samaisiet un īsi apcepjiet. Uzlejiet nedaudz baltvīna. Pievienojiet izberztus tomātus. Visam pievienojiet pēc garšas sāli, piparus, cukuru un zaļumus.

Visu uzksējiet līdz vārīšanās temperatūrai un sautējiet zemā temperatūrā apmēram 10-15 minūtes. Samaisiet, lai nekas nepiedegtu. Ja nepieciešams, pielejiet vēl nedaudz baltvīna, ja šķidrums ātri izvārās.

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 dzelteni.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Lieferumfang / Teilebeschreibung	46
Technische Daten	47
Sicherheitshinweise	48
Zusammenbauen / Zerlegen	50
Fleischwolf zusammenbauen	50
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	51
Kebbe-Aufsatz montieren	52
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	52
Passier-Aufsatz montieren	53
Bedienen	54
Das Gerät bedienen	55
Fleisch verarbeiten	55
Wurst verarbeiten	56
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	56
Spritzgebäck herstellen	57
Tomaten passieren	57
Im Fehlerfall	58
Reinigen	58
Motorblock reinigen	59
Zubehörteile reinigen	59
Aufbewahren	60
Entsorgung	61
Gerät entsorgen	61
Verpackung entsorgen	61
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	62
Service	63
Importeur	63
Rezepte	64
Kebbe	64
Tomatensauce	65
Frische Rostbratwurst	66
Spritzgebäck	66

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Verschlüsse
- ❽ Auffangschale
- ❾ Plastikschnecke
- ❿ Passiersieb
- ⓫ Transportschnecke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser

- 14 grobe und feine Lochscheibe
- 15 Verschlussring
- 16 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 17 Wurstscheibe
- 18 Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

- 19 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 20 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 21 Taste „0“ (Aus)
- 22 Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

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

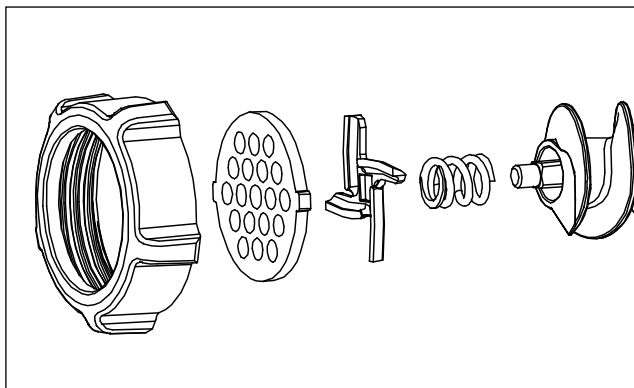


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 14/Wurstscheibe 17.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 14 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 14 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 15 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 19 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 19 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 19 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die 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 **15** handfest auf.

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

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

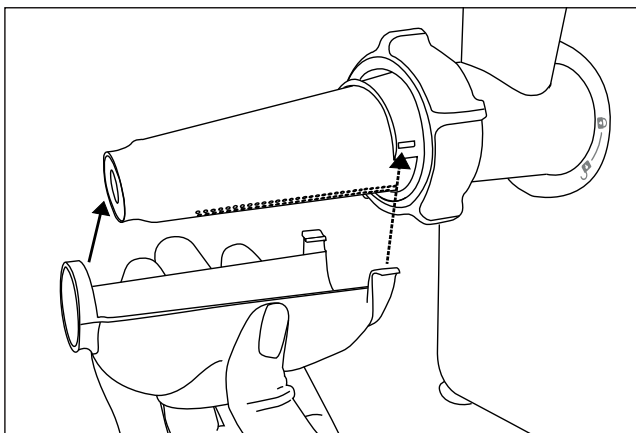


Abb. 2

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **22**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

Legen Sie 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 **16** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter die Auffangschale **8**, denn durch die Öffnung fließen bei Betrieb die passierten Tomaten ab.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß an das schmale Ende des Passiersiebs **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese mit Hilfe des Stopfers **2** langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch die kleinen Löcher des Passiersiebs **10**. Die passierten Tomaten fließen in die Auffangschale **8** und dann durch die Öffnung nach unten hin ab. Die Tomatenreste, wie Schalen und Körner, werden am schmalen Ende aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.

HINWEIS

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **20** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste „<“ **20** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **22**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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



STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Kebbe-Aufsatz **18**, der Wurstopf Aufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschncke **9** und die Auffangschale **8** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **18** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

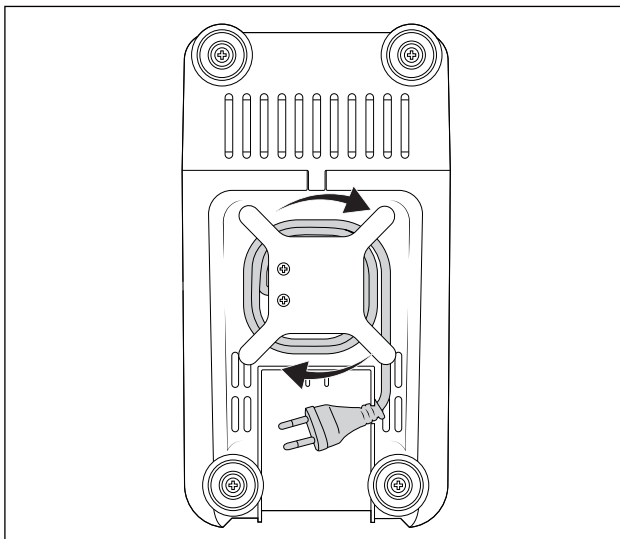


Abb. 3

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 411313_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 411313_2207 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 411313_2207

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

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

Sauce zubereiten

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

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

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

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
08/2022 · Ident.-No.: SFW400A1-072022-1

IAN 411313_2207