



ELECTRIC MINCER SFW 400 A2

(SE)

ELEKTRISK KÖTTKVARN

Bruksanvisning

(EE)

ELEKTRILINE HAKKLIHAMASIN

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(LT)

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

Naudojimo instrukcija

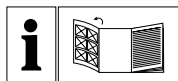
(LV)

ELEKTRISKĀ GAĻAS MAĻMĀ MAŠĪNA

Lietošanas pamācība

IAN 459970_2401

(SE) (LT)
(LV)



SE

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

LT

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

EE

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

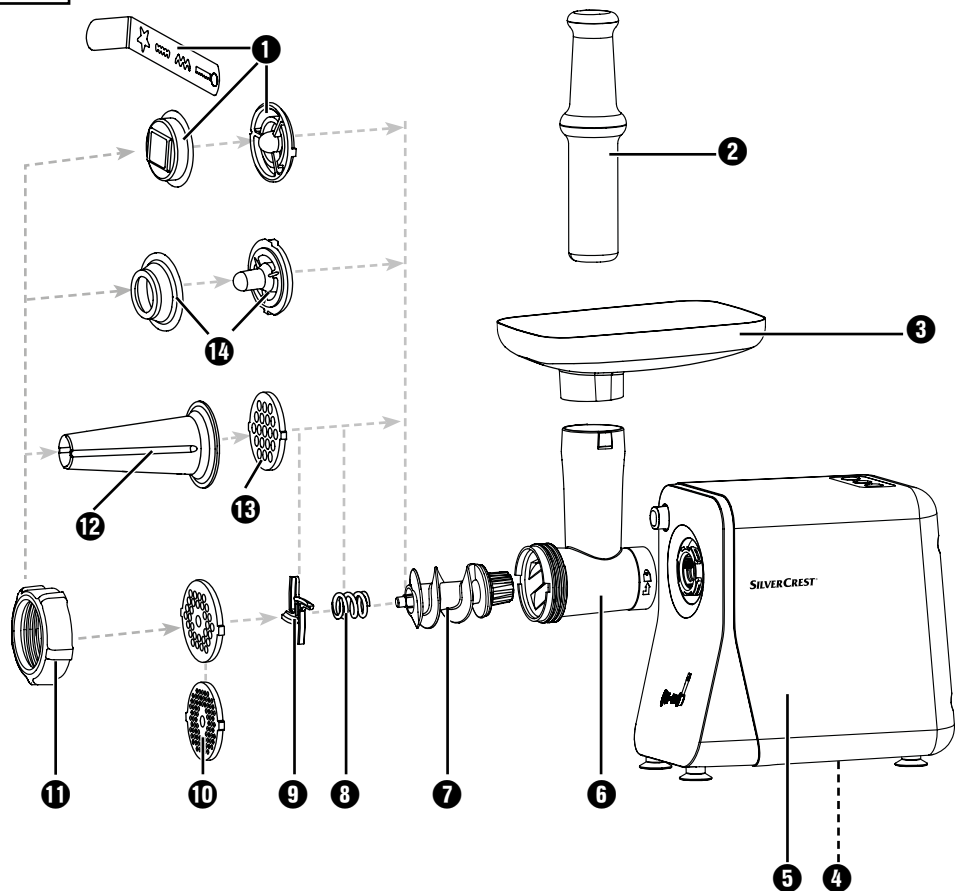
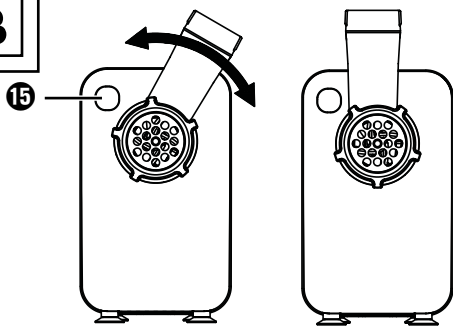
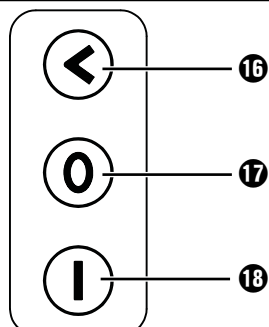
LV

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

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	13
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	27
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A**B****C**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll/Beskrivning av delar	2
Tekniska data	3
Säkerhetsanvisningar	3
Montering/Demontering	5
Montera köttkvarnen	5
Montera korvstopparen	5
Montera rulltillsatsen	6
Montera kakspritsen	6
Användning	6
Använda produkten	6
Mala kött	7
Göra korv	7
Arbeta med rulltillsatsen	7
Göra spritskakor	8
Åtgärda fel	8
Rengöring	8
Rengöra motorblocket	8
Rengöra tillbehör	8
Förvaring	9
Kassering	9
Kassera/återvinna produkten	9
Kassera förpackningen	9
Garanti från Kompernass Handels GmbH	10
Service	11
Importör	11
Recept	11

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

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

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

Leveransens innehåll/ Beskrivning av delar

Bild A:

- 1 Kaksprits med mönsterrensa
- 2 Påmatare
- 3 Skål
- 4 Kabelhållare
- 5 Motorblock
- 6 Köttkvarnstillsats av metall
- 7 Transportskruv
- 8 Fjäder
- 9 Krysskniv
- 10 Grov och fin hålskiva
- 11 Låsring
- 12 Korvstoppare
- 13 Korvplatta
- 14 Rulltillsats

Bild B:

- 15 Låsknapp

Bild C:

- 16 Knapp < (Backa)
- 17 Knapp 0 (Av)
- 18 Knapp I (På)

Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	400 W
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

Kontinuerlig drifttid

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK!

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

VARNING!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stick aldrig in fingrarna i produktens öppningar. Stick inte heller in några föremål i öppningarna – med undantag från den påmatare som används och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att produkten inte kan sättas på av misstag.
- Använd bara originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.
- Använd aldrig produkten utan livsmedel. Då kan den totalförstöras.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- Var försiktig: Kniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.

Montering/Demontering

⚠ **AKTA!**

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

📖 **Observera**

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

Montera köttkvarnen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljd den ska monteras. Observera att du inte behöver krysskniven 9 och fjädern 8 eller grov och fin hålskivan 10/korvplattan 13 för alla tillbehör.

- 1) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 2) Sätt in transportskruven 7 i köttkvarnstillsatsen 6.
- 3) Sätt fjädern 8 på transportskruven 7.
- 4) Sätt sedan in krysskniven 9 så att sidan med knivarna vänds bort från fjädern 8. Försäkra dig om att kryssknivens 9 kantiga inskränning ligger som den ska på den kantiga axeln.

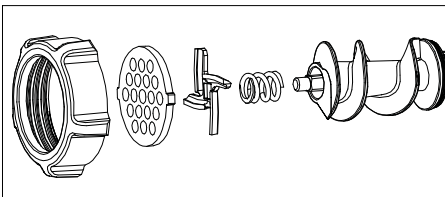


Bild 1

⚠ **VARNING!**

- Krysskniven 9 är mycket vass! Risk för personskador!

⚠ **AKTA!**

- Produkten skadas om krysskniven 9 sätts in på fel sätt!

- 5) Välj en hålskiva 10/korvplattan 13.
- 6) Placera hålskivan 10 i köttkvarnstillsatsen 6 så att låsningarna på skivan 10 hamnar i inskränningarna på köttkvarnstillsatsen 6.
- 7) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen 11 för hand.
- 8) Den färdigmonterade köttkvarnstillsatsen 6 kopplas ihop med motorblocket 5 med ett bajonettlås:
 - Stick in köttkvarns tillsatsen 6 i motorblocket 5 så att symbolen 14 på köttkvarnstillsatsen 6 hamnar vid symbolen 14 på motorblocket 5. Låsknappen 15 trycks in (bild B).
 - Tryck försiktigt in köttkvarnstillsatsen 6 och vrid samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen 6 till läget i mitten (bild B) så att symbolen 14 på påfyllningsröret pekar mot 14-symbolen. När köttkvarnstillsatsen 6 låser fast trycks låsknappen 15 ut.
 - Avsluta med att sätta skålen 3 på påfyllningsröret.
 - Tryck på låsknappen 15 och vrid påfyllningsröret åt höger för att ta av tillsatsen igen (bild B) 14. Sedan kan du dra loss köttkvarnstillsatsen 6.

Montera korvstopparen

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

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen 6 så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som sitter på eller i köttkvarnstillsatsen 6 och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportskruven 7, fjädern 8 och krysskniven 9 i köttkvarnstillsatsen 6 igen.
- 5) Lägg korvplattan 13 så att låsningarna på plattan 13 hamnar i inskränningarna på köttkvarnstillsatsen 6.
- 6) Sätt sedan korvstopparen 12 framför korvplattan 13.

- 7) Skruva fast låsringen **11** för hand.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera rulltillsatsen

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

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

i Observera

- När man använder rulltillsatsen **14** behövs varken krysskniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korpplattan **10/13**! Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
 - 4) Lägg rulltillsatsens **14** två plasthalvor så att låsningarna på rulltillsatsens **14** undre ring hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
 - 5) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **11** igen för hand.
 - 6) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera kakspritsen

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

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

i Observera

- När man använder kakspritsen **1** behövs varken krysskniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korpplattan **10/13**! Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.

- 4) Dra loss mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in kakspritsens **1** plastskiva och därefter metallskivan i köttkvarnstillsatsen **6** (se uppfällbar sida). Lägg kakspritsen **1** så att låsningarna på kakspritsen **1** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **11** för hand.
- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**. Kontrollera att mönsterremsans **1** handtag pekar bort från köttkvarnen. Annars blir det inget mönster där.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 9) För att ta av kakspritsen måste du först dra loss mönsterremsan **1** innan låsringen **11** skruvas loss och kakspritsen **1** kan tas av igen.

Användning

⚠ FARA!

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

! AKTA!

- Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ca 30 minuter så att den inte överhettas.
- Tryck aldrig på någon av knapparna **18** eller **16** för att ändra riktning förrän motorn står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

Använda produkten

När du monterat de tillbehör du vill ha:

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

⚠ FARA!

- Ta aldrig i produkten om den är ansluten eller i värsta fall är igång om den fallit i golvet eller i vatten - eller vid liknande nödsituationer! Dra genast ut kontakten ur uttaget i farliga situationer! Annars finns stor risk för personskador och dödsolyckor!
- 2) Lägg de livsmedel som ska bearbetas i skålen **3** och sätt ett uppsamlingskärl under utloppet.
- 3) Tryck först på 0-knappen **17** för att försäkra dig om att produkten fortfarande är avstängd (bild C). Annars kan den råka starta av misstag om kontakten sitter i uttaget.
- 4) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 5) Tryck på 1-knappen **18** för att koppla på produkten.

⚠ VARNING!

- Använd inget annat än den runda påmataren **2** för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret – aldrig fingrar, gafflar, skedskäft eller liknande föremål. Det finns stor risk för personskador och ev. skador på produkten.

❗ AKTA!

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

Mala kött

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

⚠ VARNING!

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

Göra korv

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du gör korv av det.
- 2) Tillsätt finhackad lök, kryddor och övriga ingredienser efter eget recept i korvsmeten och knåda ihop den ordentligt. Låt korvsmeten stå i kylskåpet en halvtimme innan du fortsätter.
- 3) Kräng korvskinn (naturligt eller konstgjort korvskinn) över korvstopparen **12** och knyt ihop den andra änden. För varje kg korvsmet kan du beräkna cirka 1,60 m korvskinn.

TIPS

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

- 4) Korvsmeten pressas sedan genom korvstopparen **12** och in i korvskinn. När korven har önskad längd ska du stänga av produkten, trycka ihop korven i änden och vrida den några gånger runt längdaxeln.

TIPS

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

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

Arbeta med rulltillsatsen

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

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillsatsen **14**.
- 2) När du läst all information om hur man gör kebberrullar kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra spritskakor

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

- 1) Lägg bakplåtspapper på en liten bakplåt och placera den under öppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in degen i köttkvarnstillsatsen **6** i jämn takt – med hjälp av transportskruven **7** pressas den sedan genom det valda motivet på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degen har önskad längd ska du stanna produkten och bryta av degen vid öppningen. Placera kakorna på bakplåten.
- 4) När du läst all information om hur man gör spritskakor kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Åtgärda fel

Om drivningen blockeras för att livsmedel fastnat:

- Tryck på 0-knappen **17** för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen **16** intryckt. Drivningen går nu baklänges. Då flyttas det som fastnat bakåt så att drivningen fungerar igen.
- Släpp <-knappen **16** när stoppet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen **18** för att koppla på produkten.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring om det inte gick att få bort stoppet.

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

- Stäng av produkten och låt den stå och svalna i ca 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om det inte hjälper ska du vänta i ytterligare 15 minuter.

- Om produkten inte fungerar ändå tyder det på att den är defekt. Vänd dig i så fall till vår kundtjänst.

Om du upptäcker skador på kabeln eller tillbehören:

- Stäng omedelbart av produkten med 0-knappen **17**!
- Om det inte är riskfritt att trycka på knappen drar du ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera produkten innan du använder den igen.

Rengöring

⚠ FARA!

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

Rengöra motorblocket

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

⚠ FARA!

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

⚠ AKTA!

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

Rengöra tillbehör

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

i Observera

-  Kakspritsens ① plastdel, påmataren ②, korvstopparen ⑫ och rulltillsatsen ⑭ kan diskas i maskin.
- Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till så att de inte kläms fast. Annars kan plasten deformeras!

⚠ VARNING!

- Krysskniven ⑨ är mycket vass! Risk för personskador!
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

i Observera

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

Förvaring

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

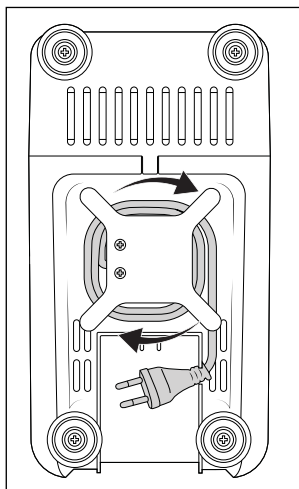


Bild 2

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

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



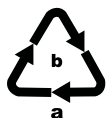
Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras

separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

i Observera

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 459970_2401 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.

- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 459970_2401.

Service

- SE Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
- FI Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 459970_2401

Importör

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

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

Recept

Kebberullar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g magert nöt- eller lammkött
2 lökar
10 g mjöl
25 g grovhackade pinjenötter
1/2 tsk vardera av rökt paprikapulver, kanel, spiskummin, malen kummin, malda nejlikor, malen muskot
Salt och peppar

Ingredienser till skalet:

500 g vetebulgur (blötlagd)
500 g magert nöt- eller lammkött
1 lök
1 nypa peppar, 1 nypa chili

Köttfyllning

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

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

Skal

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

Tillagning:

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

Köttbullar

Ingredienser till köttskalet:

450 g magert lamm-, kalv- eller nötkött
150 g mjöl
1 tsk rött paprikapulver
1 tsk muskot
1 nypa chilipulver
1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g lammkött
1,5 msk olivolja
1,5 msk finhackad lök
1/2 tsk rött paprikapulver
1/2 tsk salt
1,5 msk mjöl

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**) och blanda sedan med övriga ingredienser. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **10** mot rulltillsatsen **14** (se kapitel Montera rulltillsatsen). Forma rullar med rulltillsatsen **14** och bryn dem.

Fyllning

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**). Bryn löken och blanda ihop den med kött och övriga ingredienser. Fyll rullarna och bryn dem.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli
eller 250 g ångkokt zucchini
eller 250 g kokt ris

Färsbratwurst

Ingredienser:

300 g magert nötkött
500 g magert fläskkött
200 g bogfläsk

20 g salt

1/2 matsked malen vitpeppar

1 tesked kummin

1/2 tesked muskot

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

Tillsätt kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

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

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

Spritskakor

Ingredienser:

500 g smör

500 g socker

2 - 3 kuvert vaniljsocker (14 - 21 g)

1 kuvert vaniljpudding

1/4 tesked salt

1 ägg

4 äggulor

800 g vetemjöl (typ 405)

2 teskedar bakpulver

200 g mald mandel (skållade och skalade)
rivet skal av en halv citron

Rör smöret pösigt. Tillsätt de övriga ingredienserna lite i sänder och knåda ihop degen ordentligt. Låt den färdiga degen stå ca 12 timmar (t ex över natten) i kylskåpet. Kör sedan degen genom köttkvarnens kaksprits **1**. Lägg bakplåtspapper på en bakplåt och placera kakorna på plåten. Förvärm ugnen till 180°C och grädda kakorna gyllengula i ca 10-15 minuter.

Turinys

Ižanga	14
Naudojimas pagal paskirtį	14
Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas	14
Techniniai duomenys	15
Saugos nurodymai	15
Surinkimas / išrinkimas	17
Mėsmaalės surinkimas	17
Dešrų kimšimo antgalio surinkimas	18
Suktinukų antgalio surinkimas	18
Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas	18
Valdymas	19
Prietaiso valdymas	19
Mėsos apdorojimas	19
Dešrų gaminimas	19
Suktinukų antgalio naudojimas	20
Minkštos tešlos sausainių gaminimas	20
Sutrikus veikimui	20
Valymas	21
Variklio bloko valymas	21
Priedų valymas	21
Laikymas	22
Šalinimas	22
Prietaiso šalinimas	22
Pakuotės šalinimas	22
Kompernaß Handels GmbH garantija	23
Priežiūra	24
Importuotojas	24
Receptai	24

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas

A paveikslėlis:

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

B paveikslėlis:

- 15 fiksavimo mygtukas

C paveikslėlis:

- 16 mygtukas < (atbulinė eiga)
- 17 mygtukas 0 (išj.)
- 18 mygtukas I (įj.)

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Galia	400 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
TV laikas	15 minučių

TV laikas

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

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

ĮSPĖJIMAS!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

Surinkimas / išrinkimas

❗ DĖMESIO!

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

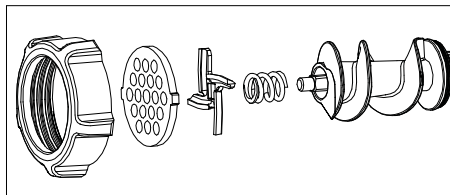
❗ Nurodymas

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

Mėsmales surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka. Atkreipkite dėmesį, kad ne visiems antgaliams reikia kryžminio peilio 9 ir spyruoklės 8 arba malimo sietelio 10 / dešrų sietelio 13.

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



1 pav.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Kryžminis peilis 9 labai aštrus! Pavojus susižaloti!

❗ DĖMESIO!

- Kryžminį peilį 9 įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!
- 5) Pasirinkite norimą malimo sietelį 10 / dešrų sietelį 13.
 - 6) Pasirinktą malimo sietelį 10 į malimo vamzdį 6 įdėkite taip, kad malimo sietelio 10 fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio 6 įdubose.
 - 7) Visą teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą 11.
 - 8) Visiškai surinktas malimo vamzdis 6 su variklio bloku 5 sujungiamas kaištine jungtimi:
 - Įstatykite malimo vamzdį 6 į variklio bloką 5, kad simbolis 12, esantis ant malimo vamzdžio 6, sutaptų su simboliu 12 ant variklio bloko 5. Fiksavimo mygtukas 15 įsispaudžia į vidų (pav. B).
 - Malimo vamzdį 6 įspauskite švelniai į vidų ir pasukite metalinio malimo vamzdžio priedo pripildymo kanalą 6 į vidurinę padėtį (pav. B), kad simbolis 12 ant metalinio malimo vamzdžio sutaptų su simboliu 12. Kai malimo vamzdis 6 užsifiksuoja, fiksavimo mygtukas 15 atšoka.
 - Galiausiai ant pildymo vamzdžio viršaus uždėkite produktų padėklą 3.
 - Norėdami nuimti, paspauskite fiksavimo mygtuką 15 ir pildymo vamzdį vėl pasukite į dešinę (B paveikslėlis) 12. Tada malimo vamzdį 6 galėsite ištraukti.

Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

Suktinukų antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

i Nurodymas

- Naudojant suktinukų („Kubbe“) antgalį **14**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
 - 4) Abi plastikines suktinukų antgalio **14** dalis įdėkite taip, kad fiksuojamosios dalys suktinukų antgalio **14** apatiniam žiede būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
 - 5) Viską teisingai sudėję, ranka vėl tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.

- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

i Nurodymas

- Naudojant minkštos tešlos sausainių antgalį **1**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
 - 4) Ištraukite plokštelę raštams formuoti **1** iš minkštos tešlos sausainių antgalio **1** priekio.
 - 5) Į malimo vamzdį **6** pirmiausia įdėkite plastikinį, o paskui metalinį minkštos tešlos sausainių antgalio **1** diską (žr. išskleidžiamąjį puslapį). Minkštos tešlos sausainių antgalį **1** įdėkite taip, kad minkštos tešlos sausainių antgalio **1** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
 - 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
 - 7) Plokštelę raštams formuoti **1** vėl priekyje įkiškite į minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Įsitikinkite, kad plokštelės raštams formuoti **1** rankenėlė nukreipta nuo prietaiso. Kitaip negalėsite pasirinkti rašto, esančio prie pat rankenėlės.
 - 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
 - 9) Norėdami išrinkti, pirmiausia vėl turite ištraukti plokštelę raštams formuoti **1**, o tada galėsite atsukti suveržimo žiedą **11** ir išimti minkštos tešlos sausainių antgalį **1**.

Valdymas

⚠️ PAVOJUS!

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

❗ DĖMESIO!

- Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15 minučių. Paskui prietaisą maždaug 30 min. išjunkite, kad prietaisas neperkaistų.
- Norėdami pakeisti sukimosi kryptį, niekada nespauskite mygtukų „I“ ⑬ arba „<“ ⑭, kol prietaiso variklis visiškai nesustojo. Variklis gali sugesti.

Prietaiso valdymas

Surinkę norimus antgalius:

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

⚠️ PAVVOJUS!

- Niekada nebandykite sugriebti prijungto arba netgi veikiančio prietaiso, jei jis nukrito, įkrito į vandenį ar kitais nenumatytais atvejais! Nenumatytu atveju nedelsiant ištraukite tinklo kištuką! Antraip gresia neišvengiamas pavojus susižaloti arba pavojus gyvybei!
- 2) Apdorojamus maisto produktus sudėkite į produktų padėklą ③, o apdorotų maisto produktų indą pastatykite priekyje po produktų išstūmimo angą.
 - 3) Pirmiausia paspauskite mygtuką „0“ ⑰, kad būtumėte tikri, jog prietaisas tikrai išjungtas. Antraip įkišus tinklo kištuką į elektros lizdą kyla pavojus, kad prietaisas atsitiktinai įsijungs.
 - 4) Tada įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
 - 5) Paspauskite mygtuką „I“ ⑬ ir įjunkite prietaisą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

❗ DĖMESIO!

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

Mėsos apdorojimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite smulkiai supjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal savo receptą ir masę gerai suminkykite. Prieš toliau apdorodami įdarą, įdėkite jį 30 minučių į šaldytuvą.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba sintetinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio ⑱, o kitame gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

PATARIMAS

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

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

PATARIMAS

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

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

Suktinukų antgalio naudojimas

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

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

Minkštos tešlos sausainių gaminimas

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

- 1) Nedidelę kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi ir pastatykite prietaiso priekyje po produktų išstūmimo angą.
- 2) Tolygiai spauskite tešlą į malimo vamzdį 6 – tiekiamasis sraigtas 7 jį stumia pro minkštos tešlos sausainių antgalio 1 raštų plokštelės pasirinktą raštą.

- 3) Kai sausainis yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite ir nutraukite tešlą prie produktų išstūmimo angos. Padėkite sausainį ant kepimo skardos.
- 4) Perskaitykite visus minkštos tešlos sausainiams taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Sutrikus veikimui

Jei susikaupę maisto produktai užblokavo pavarą:

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

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

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

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

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

Valymas

⚠ PAVOJUS!

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

Variklio bloko valymas

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

⚠ PAVOJUS!

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

! DĖMESIO!

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

Priedų valymas

- Su maisto produktais galinčius liestis priedus plaukite karštu vandeniu ir maisto produktams tinkamu buitiniu plovikliu.

i Nurodymas

-  Minkštos tešlos sausainių antgalio **1** plastikinę dalį, stūmiklį **2**, dešrų kimšimo antgalį **12** ir suktinukų („Kubbe“) antgalį **14** galima plauti indaplovėje.
- Jei įmanoma, šias plastikinės dalis sudėkite į patį viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis!

⚠ ĮSPĖJIMAS!

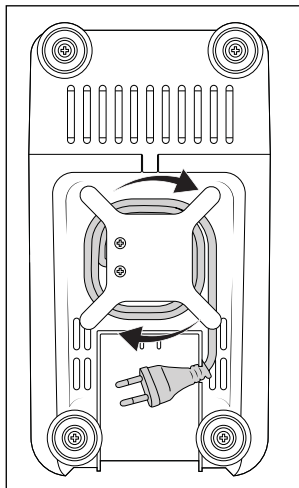
- Kryžminis peilis **9** labai aštrus! Pavojus susižaloti!
- Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusauskinkite.

i Nurodymas

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

Laikymas

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



2 pav.

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

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas.

Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojame prietaisų yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



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

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelgkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.



Nurodymas

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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 459970_2401.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 459970_2401 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas:
kompennass@lidl.lt

IAN 459970_2401

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Receptai

Suktinukai

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g liesos jautienos arba ėrienos

2 svogūnai

10 g maltų

25 g stambiai kapotų pinių riešutų

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

Druskos ir pipirų

Suktinukų apvalkalo sudedamosios dalys

500 g bulguro kuopų (mirkytų)

500 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitrųjų paprikų

Mėsos įdaras

Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad ruošiant apvalkalą jis atvėstų.

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

Apvalkalas

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

Paruošimas

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

Mėsos ritinėliai

Mėsos apvalkalo sudedamosios dalys

450 gramų liesos avienos, veršienos ar jautienos
150 g miltų
1 arbatinis šaukštelis kvapiųjų pipirų
1 arbatinis šaukštelis muskato riešuto
1 žiupsnis aitriosios paprikos miltelių
1 žiupsnis pipirų

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g avienos
1 1/2 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
1 1/2 valgomojo šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų
1/2 arbatinio šaukštelio kvapiųjų pipirų
1/2 arbatinio šaukštelio druskos
1 1/2 valgomojo šaukšto miltų

Apvalkalas

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

Suktinukų antgalium 14 suformuokite suktinukų apvalkalą ir atšaldykite.

Įdaras:

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

Kiti įdarai:

250 g troškintų brokolių
arba 250 g troškintų cukinijų
arba 250 g virtų ryžių

Šviežios kepamosios dešrelės

Sudedamosios dalys:

300 g liesos jautienos
500 g liesos kiaulienos
200 g kiaulienos mentės lašinukų
20 g druskos
1/2 valgomojo šaukšto maltų baltųjų pipirų
1 arbatinis šaukštelis kmynų
1/2 arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Jautieną, kiaulieną ir lašinukus du kartus sumalkite mėsmale.

Suberkite sumaišytus prieskonius bei druską ir 5 minutes minkykite.

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

Gera iškeptas kepamąsias dešreles suvalgykite tą pačią dieną.

Minkštos tešlos sausainiai

Sudedamosios dalys:

500 g sviesto
500 g cukraus
2 - 3 pakeliai vanilinio cukraus
1 pakelis vanilinio pudingo
1/4 arbatinio šaukštelio druskos
1 kiaušinis
4 kiaušinių tryniai
800 g miltų (405 tipo)
2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
200 g maltų migdolų (nuplikytų)
tarkuota vienos citrinos žievelė

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

Sisukord

Sissejuhatus	28
Sihipärane kasutamine	28
Tarnekomplekt/osade kirjeldus	28
Tehnilised andmed	29
Ohutusjuhised	29
Kokkupanemine/lahtivõtmine	31
Hakklihamasina kokkupanemine	31
Vorstiotsaku monteerimine	31
Kibbeh'i otsaku monteerimine	32
Pritsküpsiste otsaku monteerimine	32
Käsitsemine	32
Seadme käsitsemine	33
Liha töötlemine	33
Vorsti töötlemine	33
Kibbeh'i otsakuga töötamine	34
Pritsküpsiste valmistamine	34
Tõrke korral	34
Puhastamine	35
Mootoriploki puhastamine	35
Tarvikute puhastamine	35
Hoidmine	35
Jäätmekäitlus	36
Seadme jäätmekäitlus	36
Pakendi jäätmekäitlus	36
Kompernaß Handels GmbH garantii	36
Teenindus	37
Importija	37
Retseptid	38

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 kodumajapidamises tavapärastes kogustes:

- Värske liha peenestamine,
- Vorsti valmistamine naturaalses või tehissooles,
- Pritsküpsiste valmistamine.

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

Tarnekomplekt/osade kirjeldus

Joonis A:

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

Joonis B:

- 15 Lukustusnupp

Joonis C:

- 16 Klahv „<“ (Tagasikäik)
- 17 Klahv „0“ (Väljas)
- 18 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

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- 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 ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
-  Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul esineb elektrilöögi tõttu eluoht.

HOIATUS!

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

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

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

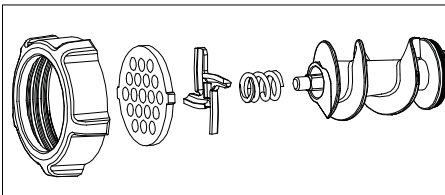
! Juhis

- Eemaldage enne esimest kasutamist klaviatuurilt kaitsekile.

Hakklhamasina kokkupanemine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised. Arvestage, et te ei vaja kõikide otsakute jaoks ristnuga 9 ja vedru 8 või peenestusketas 10/vorstiketast 13.

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



Joonis 1

! HOIATUS!

- Ristnuga 9 on väga terav! Vigastusoht!

! TÄHELEPANU!

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

- 5) Valige soovitud peenestusketas 10/vorstiketast 13.
- 6) Asetage valitud peenestusketas 10 selliselt hakklhamasina korpusesse 6, et peenestusketta 10 fiksaatorid asuvad hakklhamasina korpuse 6 väljalõigetesse.
- 7) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas 11 käega peale.
- 8) Kokkumonteeritud hakklhamasina korpust 6 ühendatakse mootoriplokiga 5 bajonettkinnituse abil:
 - Asetage hakklhamasina korpust 6 mootoriplokki 5, nii et sümbol 12 hakklhamasina korpusel 6 on suunatud sümbolile 12 mootoriplokil 5. Lukustusnupp 15 liigub sisse (joonis B).
 - Suruge hakklhamasina korpust 6 kergelt sissepoole ja keerake sealjuures täitekanal hakklhamasina korpusel 6 keskmisse asendisse (joonis B), nii et sümbol 12 täitekanalil on suunatud sümbolile 12. Kui hakklhamasina korpust 6 fikseerub, hüppab lukustusnupp 15 välja.
 - Lõpuks asetage täitmisalus 3 üleval täitekanalile.
 - Eemaldamiseks vajutage lukustusnuppu 15 ja keerake täitekanalit jälle paremale (joonis B) 12. Seejärel võite tõmmata hakklhamasina korpust 6 välja.

Vorstiotsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklhamasina korpust 6 nagu peatükis „Hakklhamasina kokkupanemine“ kirjeldatud.
- 2) Võtke kõik hakklhamasina korpusele/ korpusesse 6 monteeritud osad koost lahti ja puhastage need.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage etteandetigu 7, vedru 8 ja ristnuga 9 uuesti hakklhamasina korpusesse 6.

- 5) Asetage vorstiketas **13** selliselt sisse, et fiksaatorid vorstikettal **13** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetesse.
- 6) Asetage siis vorstiotsak **12** vorstiketta **13** ette.
- 7) Keerake kinnitusrõngas **11** käega peale.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpus **6** nagu peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud.

Kibbeh'i otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

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

i Juhis

- Kibbeh'i otsaku **14** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **9** koos vedruga **8** ega peenestusvõi vorstiketast **10/13**! Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage kibbeh'i otsaku **14** mõlemad plastosad selliselt sisse, et kibbeh'i otsaku **14** alumisel rõngal olevad fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetesse.
- 5) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **11** uuesti käega peale.
- 6) Monteerige hakklihamasina korpus **6** nagu peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud.

Pritsküpsiste otsaku monteerimine

Pöörake lahtipööratav leht lahti – sealt leiate kokkupaneku järjestuse piltkujutised.

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpus **6** nagu peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud.

- 2) Eemaldage võimalikud otsakud ja puhastage hakklihamasina korpus **6**.

i Juhis

- Pritsküpsiste otsaku **1** jaoks ei ole vaja ei ristnuga **9** koos vedruga **8** ega peenestusvõi vorstiketast **10/13**! Võtke need osad vajadusel hakklihamasina korpusest **6** välja.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Tõmmake vormiplaat **1** ees pritsküpsiste otsakult **1** ära.
- 5) Asetage esmalt plastketas, siis pritsküpsiste otsaku **1** metallketas hakklihamasina korpusesse **6** (vt lahtipööratav leht). Asetage pritsküpsiste otsak **1** selliselt sisse, et fiksaatorid pritsküpsiste otsakult **1** asuvad hakklihamasina korpuse **6** väljalõigetesse.
- 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **11** 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** nagu peatükis „Hakklihamasina kokkupanemine“ kirjeldatud.
- 9) Eemaldamiseks tuleb esmalt uuesti tõmmata vormiplaat **1** ära, enne kui saate kinnitusrõnga **11** lahti keerata ja pritsküpsiste otsaku **1** uuesti välja võtta.

Käsitsemine

⚠ OHT!

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

❗ TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage seadet pidevkäituses kauem kui 15 minutit. Ülekuumenemise vältimiseks hoidke seadet seejärel umbes 30 minutit väljalülitatult.
- Ärge mitte kunagi vajutage liikumissuuna vahetamisel klahve „I“ 18 või „<“ 16 enne, seni kuni 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.

⚠ OHT!

- Ärge mitte kunagi võtke ühendatud või isegi töötavast seadmest kinni, kui seade peaks olema kukkunud või sattunud vette - või muudes hädalukordades! Tõmmake hädalukorras võrgupistik koheselt välja! Vastasel juhul esineb tõsine vigastus- ja eluoht!
- 2) Asetage töödeldavad toiduained täitmisalsele 3 ja asetage ette väljastusava alla kogumisnõu.
- 3) Veendumaks, et seade on veel välja lülitatud, vajutage esmalt klahvi „O“ 17 (joonis C). Kui võrgupistik on ühendatud pistikupes- sa, esineb vastasel juhul seadme soovimatu käivitumise oht.
- 4) Ühendage siis võrgupistik pistikupessa.
- 5) Vajutage seadme sisselülitamiseks klahvi „I“ 18.

⚠ HOIATUS!

- Suruge toiduaineid täitekanalisse ainult üm- marguse täitepulga 2 abil – mitte kunagi sõrmede, kahvlite, lusikavarte või muu sar- nasega. Esineb tõsine vigastusohu ja seade võiks saada kahjustada.

❗ TÄHELEPANU!

- 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 head hügieeni. Vastasel juhul võivad tekkida terviseprobleemid.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Liha“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada nagu peatükis „Seadme käsitlemine“ kirjeldatud.

Vorsti töötlemine

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

NÕUANNE

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

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

NÕUANNE

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 nagu peatükis „Seadme käsitlemine“ kirjeldatud.

Kibbeh'i otsakuga töötamine

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

- 1) Peenestage liha enne läbi kibbeh'i otsaku 14 pressimist esmalt kaks korda hakklihamasinas.
- 2) Kui olete kõik juhised teemal „Kibbeh'i otsak“ läbi lugenud, võite seadet nüüd kasutada nagu peatükis „Seadme käsitlemine“ kirjeldatud.

Pritsküpsiste valmistamine

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

- 1) Katke väike küpsetusplaat küpsetuspaberiga ja asetage see seadme ette väljastusava alla.
- 2) Suruge tainas ühtlaselt hakklihamasina korpusse 6 – etteandetigu 7 surub taina siis läbi pritsküpsiste otsaku 1 motiiviriba valitud motiiviks.
- 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 nagu peatükis „Seadme käsitlemine“ kirjeldatud.

Tõrke korral

Kui aiam on kuhjunud toiduainete tõttu blokeerunud:

- Vajutage hakklihamasina seiskamiseks klahvi „0“ 17.
- Hoidke klahvi „<“ 16 vajutatult. Aiam töötab nüüd tagurpidi. Sellega saate ajami uuesti vabastamiseks transportida toiduaineid veidi tagasisuunas.
- Kui aiam on vaba, laske klahv „<“ 16 lahti.
- Vajutage hakklihamasina käivitamiseks klahvi „I“ 18.
- Kui teil ei õnnestu ajamit sellega vabastada, puhastage seade nagu peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud.

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

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

Kui võrgukaabel on kahjustatud või seadme osadel on nähtavad kahjustused:

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

Puhastamine

⚠ OHT!

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

Mootoriploki puhastamine

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

⚠ OHT!

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

❗ TÄHELEPANU!

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

Tarvikute puhastamine

- Puhastage toiduainetega kokkupuutuvaid tarvikuid kuuma pesuvee ja toiduainetete sobiva kodumajapidamises kasutatava nõudepesuvahendiga.

❗ Juhis

- ▶  Pritsküpsiste otsaku ① plastosa, täitepulk ②, vorstiotlak ⑫ ja kibbeh'i otsak ⑭ on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.
- ▶ Asetage need plastosad nõudepesumasinas võimalusel kõige ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad osad deformeeruda!

⚠ HOIATUS!

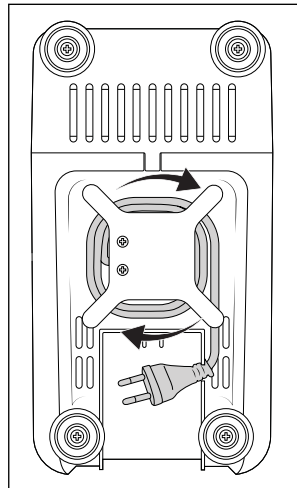
- ▶ Ristnuga ⑨ on väga terav! Vigastusohu!
- Kuivatage enne seadme edasi kasutamist hästi kõik osad.

❗ Juhis

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

Hoidmine

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



Joonis 2

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

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sä-

testab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitluste võtmetesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta.

Säästke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.

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



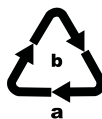
Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik

pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbriga (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

i Juhis

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

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjariikult 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 kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. 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) 459970_2401, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate 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 ilmnes.



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) 459970_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 459970_2401

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, vürtskõõmneid, kõõmpulbrit, nelgipulbrit, muskaatpähkli pulbrit

Soola ja pipart

Ümbrise lisandid

500 g bulguri nisu (leotatud)

500 g lahjat loomaliha või lambaliha

1 sibul

1 näputäis pipart, 1 näputäis tšillipipart

Lihatäidis

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

Peenestage liha hakklihamasinaga kaks korda (es-
malt jämeda ja siis peene peenestuskettaga 10).

Segage liha, jahu, piiniaseemned ja vürtsid hästi läbi. Hakkige ja pruunistage sibulad. Lisage lihamass ja segage sibulatega. Praadige kõik hästi läbi ja laske siis jahtuda.

Ümbris

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

Valmistamine

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

Liharullid

Lihaümbrise lisandid

450 g lahjat noorlamba-, vasika- või loomaliha

150 g jahu

1 tl nelkpiprat

1 tl muskaatpähklit

1 näputäis tšillipulbrit

1 näputäis pipart

Lihatäidise lisandid

400 g lambaliha

1 1/2 sl oliiviõli

1 1/2 sl peeneks hakitud sibulat

1/2 tl nelkpiprat

1/2 tl soola

1 1/2 sl jahu

Ümbris

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

Täidis

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

Alternatiivsed täidised

250 g hautatud brokolit
või 250 g hautatud suvikõrvitsat
või 250 g keedetud riisi

Värske grillvorst**Lisandid**

300 g lahjat loomaliha
500 g lahjat sealiha
200 g abapekki
20 g soola
1/2 supilusikatäis valget jahvatatud pipart
1 teelusikatäis köömneid
1/2 teelusikatäit muskaatpähklit

Peenestage loomaliha, sealiha ja pekk kaks korda läbi hakklihamasina.

Lisage segatud vürtsid ning sool ja sõtkuge 5 minutit läbi.

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

Tarvitage valmis grillvorstid samal päeval hästi läbipraetult ära.

Pritsküpsised**Lisandid**

500 g võid
500 g suhkrut
2–3 pakikest vaniljesuhkrut
1 pakike vaniljepudingit
1/4 teelusikatäit soola
1 muna
4 munakollast
800 g jahu (tüüp 405)
2 teelusikatäit küpsetuspulbrit
200 g jahvatatud mandleid (blanšeeritud)
Ühe sidruni riivitud koor

Vahustage või. Segage üksteise järel juurde ülejäänud lisandid ja sõtkuge tainas hästi läbi. Laske valmis tainas umbes 12 tundi (nt öö jooksul) külmikus kinnikaetult seista. Siis vormige tainas läbi pritsküpsiste otsakuga 1 hakklihamasina. Asetage pritsküpsised küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Küpsetage pritsküpsised eelkuumutatud küpsetusahjus 180 °C juures umbes 10–15 minutit kuld kollaseks.

Satura rādītājs

Ievads	42
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	42
Piegādes komplekts un detaļu apraksts	42
Tehniskie parametri	43
Drošības norādījumi	43
Salikšana un izjaukšana	45
Gaļas maļamās mašīnas salikšana	45
Desu iepildes uzgaļa uzlikšana	46
Kebbe uzgaļa uzlikšana	46
Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana	46
Lietošana	47
Ierīces lietošana	47
Gaļas apstrāde	47
Desas apstrāde	48
Darbs ar Kebbe uzgali	48
Smilšu cepumu pagatavošana	48
Ja notiek kļūme	48
Tīrīšana	49
Motora bloka tīrīšana	49
Piederumu tīrīšana	49
Uzglabāšana	50
Utilizācija	50
Ierīces likvidēšana	50
Iepakojuma utilizēšana	50
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	51
Serviss	52
Importētājs	52
Receptes	52

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

- svaigas gaļas samalšanai;
- desu iepildīšanai dabīgā vai mākslīgā apvalkā;
- smilšu cepumu pagatavošanai.

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 metāla izvirzījums
- 7 Padeves gliemezis
- 8 Atspere
- 9 Krustveida nazis
- 10 Caurumots disks ar liela un maza izmēra caurumiem
- 11 Nostiprinājuma gredzens
- 12 Desu iepildes uzgalis
- 13 Disks desu pagatavošanai
- 14 Kebbe uzgalis

B attēls:

- 15 Bloķēšanas poga

C attēls:

- 16 Taustiņš „<” (atpakaļpadeve)
- 17 Taustiņš „O” (izslēgt)
- 18 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 daļas 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

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu bojāts. Uzstādiet ierīci atstātus no karstām zonām un izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu nekur iespiest.
- Ja ierīces barošanas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
-  Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS!

- Nekad neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, kā tikai šeit aprakstītajiem. Pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks, ja izmantojat ierīci nepareizi, deaktivizējot tās aizsargierīces!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nekad nelieciet pirkstus ierīces atverēs. Nekad neievietojiet šajās atverēs nekādus priekšmetus – izņēmums ir uzgaļa bīdītājs un apstrādājamie pārtikas produkti. Pretējā gadījumā pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks!
- Vispirms atvienojiet no tīkla kontaktspraudni un tikai tad uzlieciet vai noņemiet piederumus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir gatava darbam. Pēc ierīces lietošanas vai darba pārtraukumos vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai nepieļautu nejaušu ierīces iedarbināšanu.
- Izmantojiet vienīgi šai ierīcei paredzētos oriģinālos piederumus. Var gadīties, ka citu piederumu izmantošana šajā ierīcē nebūs pietiekami droša.
- Nekad nedarbiniet tukšu ierīci. Šādi ierīci var neatgriezeniski sabojāt.
- 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 instrukcijā.
- 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 iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Salikšana un izjaukšana

❗ UZMANĪBU!

- Visas piederumu detaļas ir pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu, lai tās 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.

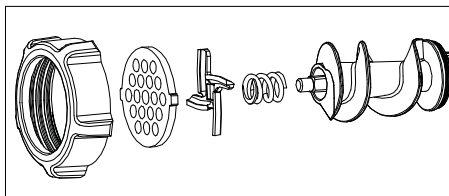
❗ Ievēribai

- Pirms pirmreizējās izmantošanas noņemiet aizsargplēvi no taustiņu nodalījuma.

Gaļas maļamās mašīnas salikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur atradīsiet attēlus ar mašīnas salikšanas secību. Ņemiet vērā, ka ne visiem uzgaļiem ir nepieciešams krustveida nazis 9 un atspere 8 vai caurumotais disks 10 / disks desu pagatavošanai 13.

- 1) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 2) Ievietojiet padeves gliemezi 7 gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 6.
- 3) Uz padeves gliemeža 7 uzlieciet atspere 8.
- 4) Tad ielieciet krustveida nazi 9 tā, lai tā puse, kurā atrodas asmeņi, būtu vērsta prom no atsperes 8. Uzmaniet, lai krustveida naža 9 četrstūrainais padziļinājums būtu pareizi uzlikts uz četrstūra ass.



1. att.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Krustveida nazis 9 ir ļoti ass! Savainošanās risks!

❗ UZMANĪBU!

- Ierīci var sabojāt, ja krustveida nazi 9 ieliek otrādi!
- 5) Izvēlieties vajadzīgo caurumoto disku 10 / disku desu pagatavošanai 13.
 - 6) Ielieciet izvēlēto caurumoto disku 10 gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 6 tā, lai caurumotā diska 10 fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 6.
 - 7) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu 11.
 - 8) Samontētu gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 6 pievienojiet pie motora bloka 5, izmantojot bajonetsavienojumu:
 - Ievietojiet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 6 motora blokā 5, lai simbols 12 uz gaļas maļamās mašīnas izvirkījuma 6 atrastos pie simbola 13 uz motora bloka 5. Bloķēšanas poga 15 iespiežas uz iekšu (B att.).
 - Viegli iespiediet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 6 uz iekšu un pagrieziet pie gaļas maļamās mašīnas izvirkījuma 6 esošo iepildes tekni vidējā pozīcijā (B att.) tā, lai simbols 14 pie iepildes teknes būtu vērsts pret simbolu 15. Kad gaļas maļamās mašīnas izvirkījums 6 nofiksējas, bloķēšanas poga 15 izvirkzās uz ārū.
 - Procesa noslēgumā uzlieciet uz iepildes teknes iepildes paliktni 3.
 - Lai noņemtu, nospiediet bloķēšanas pogu 15 un pagrieziet iepildes tekni atkal pa labi (B att.). 14. Pēc tam varat izņemt gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 6.

Desu iepildes uzgaļa uzlikšana

Atlociet ielocīto lapu – tur atradīsiet attēlus ar salikšanas secību.

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

Kebbe uzgaļa uzlikšana

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

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

i Ievēroībai

- Kebbe uzgalim **14** nav nepieciešams ne krustveida nazis **9** ar atspēri **8**, ne arī caurumotais disks / disks desu pagatavošanai **10/13**!

Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas izvirkājuma **6**.

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

Smilšu cepumu uzgaļa uzlikšana

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

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

i Ievēroībai

- Smilšu cepumu uzgalim **1** nav nepieciešams ne krustveida nazis **9** ar atspēri **8**, ne arī caurumotais disks / disks desu pagatavošanai **10/13**!

Ja nepieciešams, izņemiet šīs detaļas no gaļas maļamās mašīnas izvirkājuma **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 izvirkājumā **6** plastmasas disku un pēc tam smilšu cepumu uzgaļa **1** metāla disku (skatīt atlokāmo lapu). Ievietojiet smilšu cepumu uzgali **1** tā, lai smilšu cepumu uzgaļa **1** fiksatori atrastos padziļinājumos gaļas maļamās mašīnas izvirkājumā **6**.
- 6) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu **11**.

- 7) Ievietojiet formēšanas plāksnīti **1** atpakaļ smilšu cepumu uzgali **1**, kas atrodas priekšpusē. Raugieties, lai formēšanas plāksnītes **1** rokturis būtu vērsts prom no ierīces. Pretējā gadījumā nevarēsiet iestatīt cepumu rakstu, kas atrodas tieši pie roktura.
- 8) Piemontējiet gaļas maļamās mašīnas izvirkājumu **6**, kā aprakstīts sadaļā „Gaļas maļamās mašīnas salikšana”.
- 9) Lai noņemtu, vispirms atkal ir jāizņem formēšanas plāksnīte **1**, pēc tam var atskrūvēt nostiprinājuma gredzenu **11** un izņemt smilšu cepumu uzgali **1**.

Lietošana

⚠ BĪSTAMI!

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

❗ UZMANĪBU!

- Nedarbiniet ierīci nepārtrauktas darbības režīmā ilgāk par 15 minūtēm. Pēc tam izslēdziet ierīci uz 30 minūtēm, lai nepieļautu pārkaršanu.
- Nekad nespiediet taustiņus „I” **18** vai „<” **16**, mainot ierīces griešanās virzienu, kamēr ierīces motors nav pilnībā apstājies. Šādi var sabojāt motoru.

Ierīces lietošana

Kad ir uzmontēti vajadzīgie uzgaļi:

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

⚠ BĪSTAMI!

- Nekad nesatveriet pie strāvas pievienotu vai darbībā esošu ierīci, ja tā ir nokritusi vai iekļuvusi ūdenī, vai arī cita veida ārkārtas situācijās! Ārkārtas situācijā nekavējoties atvienojiet tikla kontaktspraudni! Pretējā gadījumā draud akūts traumu risks un briesmas dzīvībai!
- 2) Uzlieciet apstrādājamo pārtikas produktu uz iepildes paliktna **3** un zem izejas atveres palieciet apakšā trauku.
- 3) Vispirms nospiediet taustiņu „0” **17**, lai nodrošinātu, ka ierīce joprojām ir izslēgta (C att.). Pretējā gadījumā pastāv risks, ka ierīce sāks darboties, tiklīdz tikla spraudnis tiks pievienots pie kontaktligzdas.
- 4) Pēc tam iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 5) Nospiediet taustiņu „I” **18**, lai ieslēgtu ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

❗ UZMANĪBU!

- Nekad nespiediet tik stipri, ka kļūst dzirdama motora darbības palēnināšanās. Pretējā gadījumā ierīci var pārslogot un sabojāt.

Gaļas apstrāde

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Samaltā gaļā ātri vairojas mikroorganismi. Tāpēc ievērojiet higiēnas noteikumus, kad apstrādājat gaļu. Pretējā gadījumā var tikt nodarīts kaitējums veselībai.

- 2) Kad ir izlasītas visas norādes par tematu „Gaļa”, varat sākt izmantot ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Ierīces lietošana”.

Desas apstrāde

- 1) Vispirms divas reizes izmaliel gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat gatavot desu.
- 2) Lai pagatavotu desas pildījumu, pievienojiet maltajai gaļai smalki sagrieztus sīpolus, garšvielas un citas piedevas atbilstoši savai receptei un kārtīgi izmīciet masu. Pirms tālākās apstrādes ielieciet masu uz 30 minūtēm ledusskapī.
- 3) Uzvelciet uz desu iepildes uzgaļa 12 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 12 tiek iespiests apvalkā. Kad ir iegūts vēlams desas garums, izslēdziet ierīci, saspiediet desas galu un pāris reižu apgrieziet ap desas garenisko asi.

IETEIKUMS

Vārot vai saldējot desa uzbriest. Tāpēc neiepildiet apvalkā pārāk daudz pildījuma, citādi desas apvalks var pārpļīst.

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

Darbs ar Kebbe uzgali

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

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

Smilšu cepumu pagatavošana

Kad atbilstoši jūsu receptei ir sagatavota smilšu mikla un uzlikts smilšu cepumu uzgalis 1:

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

Ja notiek kļūme

Ja piedziņu ir nobloķējis iestrēdzis pārtikas produkts:

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

Ja motors pēkšņi pārtrauc darboties, var gadīties, ka ir nostrādājusī ierīces iekšpusē uzstādītā aizsardzība pret pārslodzi. Tās uzdevums ir aizsargāt motoru.

- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 30 minūtes atdzist, pirms atkal turpināt ierīces izmantošanu.
- Ja šāda rīcība nesniedz nekādu rezultātu, nogaidiet vēl 15 minūtes.
- Ja arī šajā laikā netiek sasniegts vēlams rezultāts, tas nozīmē, ka ierīcē ir radies defekts. Šādā gadījumā vērsieties klientu apkalpošanas centrā.

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

- Nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu „0” ⑪!
- Ja drošā veidā to nav iespējams izdarīt, atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- Uzticiet klientu apkalpošanas centram novērst bojājumu, pirms atkal izmantojat ierīci.

Tīrīšana

⚠ BĪSTAMI!

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

Motora bloka tīrīšana

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

⚠ BĪSTAMI!

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

❗ UZMANĪBU!

- 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.

i Ievēroībai

-  Smilšu cepumu uzgaļa ① plastmasas detaļu, bīdītāju ②, desu iepildes uzgali ⑫ un Kebbe uzgali ⑭ var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ja iespējams, plastmasas detaļas ievietojiet trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas. Pretējā gadījumā detaļas var deformēties!

⚠ BRĪDINĀJUMS!

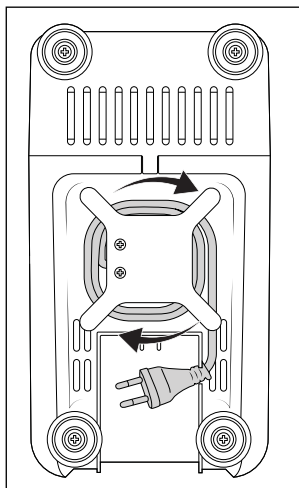
- Krustveida nazis ⑨ ir ļoti ass! Savainošanās risks!
- Pirms atkārtotas ierīces izmantošanas visu kārtīgi nožāvējiet.

i Ievēroībai

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

Uzglabāšana

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



2. att.

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

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem 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. Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

① Ievēroībai

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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības 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 traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 459970_2401 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 apliecināšanu 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) 459970_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV **Serviss Lettland**
Tāl.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 459970_2401

Importētājs

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

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

Receptes

Kebbe

Sastāvdaļas gaļas pildījumam

400 g liesas liellopa vai jēra gaļas

2 sīpoli

10 g miltu

25 g rupji sakapātu pīniju sēklu

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

Sāls un pipari

Sastāvdaļas ārējam apvalkam

500 g kviešu bulgura (izmērcēta)

500 g liesas liellopa 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 ar mazā izmēra caurumiem 10).

Kārtīgi samaisiet gaļu kopā ar miltiem, pīniju sēklām un garšvielām. Sakapājiet un apcepjiet sīpolus. Pievienojiet klāt gaļas masu un sajauciet ar sīpoliem. Visu labi apcepjiet un tad ļaujiet atdzist.

Ārējais apvalks

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

Pagatavošana

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

Gaļas veltnīši

Sastāvdaļas gaļas apvalkam

450 g liesas aitas, teļa vai liellopa gaļas
150 g miltu
1 tējkarote smaržīgo piparu (virces)
1 tējkarote muskatrieksta
1 šķipsniņa čili pulvera
1 šķipsniņa piparu

Sastāvdaļas gaļas pildījumam

400 g aitas gaļas
1 1/2 ēdamkarotes olīveļļas
1 1/2 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu
1/2 tējkarote smaržīgo piparu (virces)
1/2 tējkarote sāls
1 1/2 ēdamkarotes miltu

Ārējais apvalks

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

Pildījums

Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmalieliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra caurumiem, pēc tam caur disku ar mazā izmēra caurumiem 10). Apcepiet sīpolus un kārtīgi samaisiet ar gaļu un pārējām sastāvdaļām. Piepildiet ar maisījumu Kebbe ārējos apvalkus un izcepiet.

Citi pildījuma veidi

250 g tvaicētu brokoļu
vai 250 g tvaicētu cukīni
vai 250 g vārītu rīsu

Svaigas cepamdesiņas

Sastāvdaļas

300 g liesas liellopu gaļas
500 g liesas cūkgaļas
200 g speķa no pleca daļas
20 g sāls
1/2 ēdamkarote maltu balto piparu
1 tējkarote ķimeņu
1/2 tējkarote muskatrieksta

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

Pievienojiet samaisītas garšvielas un sāli un mīciet 5 minūtes.

Desu pildījumu uz 30 minūtēm ielieciet ledusskapī. Atbilstoši pamācībai iepildiet desu pildījumu (skatīt nodaļu „Desu apstrāde”) un izveidojiet 2,5 cm garas desiņas.

Labi izceptas cepamdesiņas jāapēd tajā pašā dienā.

Smilšu cepumi

Sastāvdaļas

500 g sviesta

500 g cukura

2–3 paciņas vaniļīna 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 izmaliet caur gaļas maļamo mašīnu, kurai uzlikts smilšu cepumu uzgalis ❶. Smilšu cepumus uzlieciet uz plāts, kas izklāta ar cepampapīru. Apmēram 10 – 15 minūtes cepiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā, līdz tie kļūst zeltaini dzelteni.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang/Teilebeschreibung	56
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	57
Zusammenbauen/Zerlegen	59
Fleischwolf zusammenbauen	59
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	60
Kebbe-Aufsatz montieren	60
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	60
Bedienen	61
Das Gerät bedienen	61
Fleisch verarbeiten	62
Wurst verarbeiten	62
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	62
Spritzgebäck herstellen	63
Im Fehlerfall	63
Reinigen	63
Motorblock reinigen	63
Zubehörteile reinigen	64
Aufbewahren	64
Entsorgung	65
Gerät entsorgen	65
Verpackung entsorgen	65
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	66
Service	67
Importeur	67
Rezepte	68

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 Kunst darm,
- Herstellung von Spritzgebäck.

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

Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 16 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 17 Taste „0“ (Aus)
- 18 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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 Zubehöerteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehöerteile 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!

- 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.

i 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 9 und die Feder 8 oder eine Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13 benötigen.

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

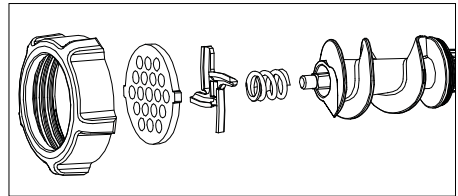


Abb. 1

⚠ WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

! ACHTUNG!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).

- Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht auf das Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
- Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **6** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **7**, die Feder **8** und das Kreuzmesser **9** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **13** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** vor die Wurstscheibe **13**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

Hinweis

- Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
 - 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
 - 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
 - 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

i Hinweis

- Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

⚠ GEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG!

- ▶ 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!

- ▶ 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 Wurstarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **16** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste „<“ **16** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 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“ **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

GEFAHR!

- 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.

⚠ GEFAHR!

-  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!

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Löse-mittel. 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.

i Hinweis

-  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes ①, der Stopfer ②, der Wurst-Stopf-Aufsatz ⑫ und der Kebbe-Aufsatz ⑭ 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!

- Das Kreuzmesser ⑨ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

i 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:

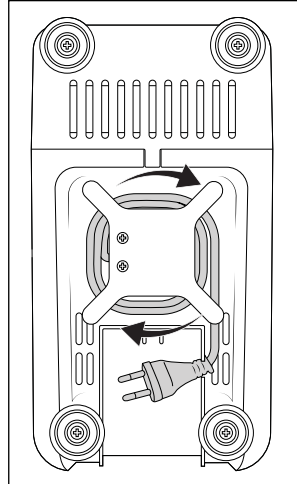


Abb. 2

- 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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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

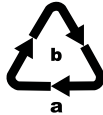


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

i Hinweis

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 459970_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459970_2401 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 459970_2401

Importeur

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

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

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
2 Zwiebeln
10 g Mehl
25 g grob zerkleinerte Pinienkerne
Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)
500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
1 Zwiebel
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 10). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

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

Zubereitung

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle

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

Zutaten für die Fleischfüllung

400 g Hammelfleisch
1 1/2 EL Olivenöl
1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt
1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
1/2 TL Salz
1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

Füllung

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

Alternative Füllungen

250 g gedünsteter Brokkoli
oder 250 g gedünstete Zucchini
oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten

300 g mageres Rindfleisch
500 g mageres Schweinefleisch
200 g Schulterspeck
20 g Salz
1/2 EL weißer, gemahlener Pfeffer
1 TL Kümmel
1/2 TL 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 TL Salz
1 Ei
4 Eigelb
800 g Mehl (Type 405)
2 TL 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 1 drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Informācijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

02/2024 · Ident.-No.: SFW400A2-022024-1

IAN 459970_2401