



ELECTRIC MINCER SFW 300 B1

(RS)

ELEKTRIČNA MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ЕЛЕКТРИЧЕСКА МЕСОМЕЛАЧКА

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(RO)

MAȘINĂ ELECTRICĂ DE ÎNCALC CARNE

Instrucțiuni de utilizare

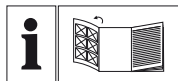
(GR) (CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 485585_2501

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



RS

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

RO

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

BG

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

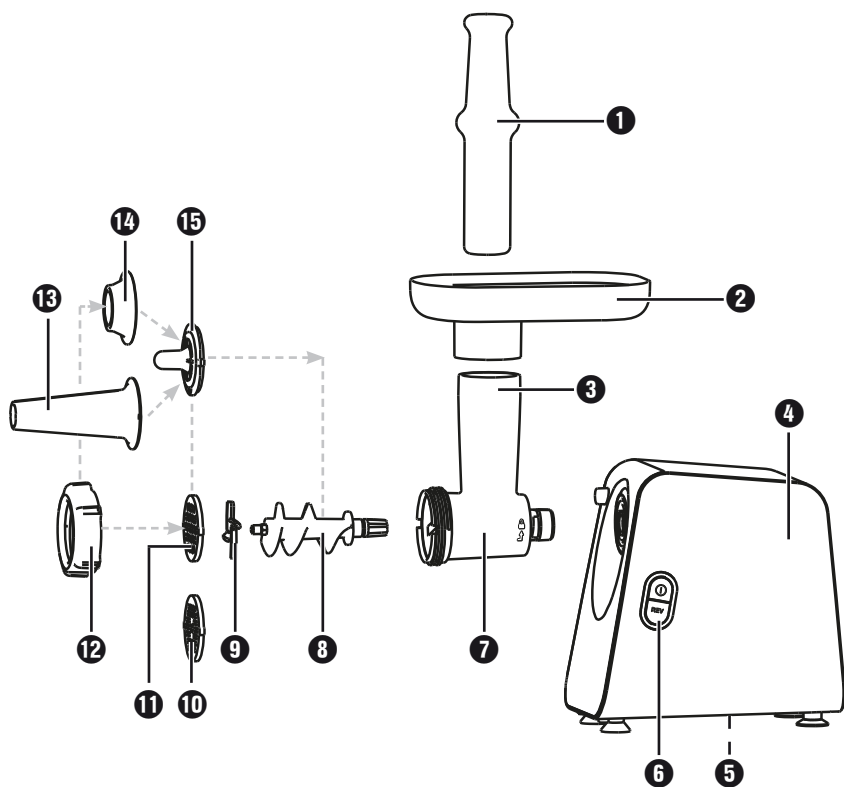
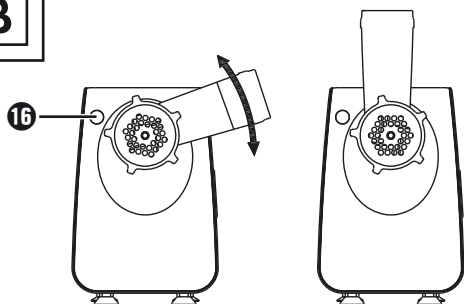
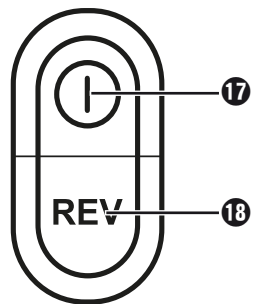
GR CY

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

DE AT CH

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

Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	13
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	25
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	39
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	53

A**B****C**

Sadržaj

1. Uvod	2
2. Namenska upotreba	2
3. Korišćene napomene upozorenja i simboli	2
4. Bezbednosne napomene	3
5. Obim isporuke / opis delova	4
6. Tehnički podaci	5
7. Sastavljanje/rastavljanje	5
7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa	5
7.2. Montaža dodatka za punjenje kobasica	6
7.3. Montaža dodatka za punjene ćufte	6
8. Rukovanje	6
8.1. Mlevenje mesa	7
8.2. Priprema kobasica	7
8.3. Rad dodatkom za punjene ćufte	7
9. U slučaju pojave greške	7
10. Čišćenje	8
11. Čuvanje	8
12. Odlaganje	9
13. Servis	9
14. Garancija i garantni list	9
15. Recepti	11
15.1. Klasične faširane šnicle	11
15.2. Gruba roštiljska kobasica	11
15.3. Tartar od lososa	11
15.4. Vegetarijanske kuglice od sočiva	11
15.5. Punjene ćufte	12

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i za navedena područja primene. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

2. Namenska upotreba

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

- mlevenje svežeg mesa,
- pravljenje kobasica u prirodnom ili veštačkom crevu.

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

3. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.

	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne odlažite električni aparat u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.

	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
--	--

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

4. Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Vodite računa da se ne ošteti električni kabl. Držite kabl podalje od vrućih oblasti i provucite kabl tako da ne može da se uklešti.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.
-  Nikada ne potapajte blok motora u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Nikada ne koristite aparat nenamenski, već samo kao što je ovde opisano. Postoji znatna opasnost od nezgoda kada usled pogrešne upotrebe zaštitni mehanizam na aparatu stavite van funkcije!
- Nikada ne hvatajte u otvore na aparatu. Nikada ne stavljajte unutra bilo kakve predmete - osim odgovarajućeg potiskivača, koji pripada uz dodatak, i namirnica koje se prerađuju. U suprotnom, može da postoji znatna opasnost od nezgoda!
- Pre nego što nataknete ili skinete delove pribora, izvucite utikač iz utičnice.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora, kada je spreman za rad. Uvek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe ili u toku prekida u radu, da bi se izbeglo slučajno pokretanje aparata.

- Koristite samo originalne delove pribora za ovaj aparat. Moguće je da drugi delovi nisu dovoljno bezbedni za ovaj aparat.
- Nikada ne koristite aparat kada je prazan. To može nepopravljivo da ošteti aparat.
- Pre zamene pribora ili dodatnih delova, koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu.
- Oprez: Krstasti nož je veoma oštar! Budite uvek pažljivi kada rukujete aparatom ili kada ga čistite.
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Deca ne smeju da koriste aparat.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.

5. Obim isporuke / opis delova

Slika A:

- ❶ Potiskivač
- ❷ Činija za punjenje
- ❸ Otvor za punjenje
- ❹ Blok motora
- ❺ Kalem za namotavanje kabla
- ❻ Tastatura
- ❼ Nastavak za mlevenje mesa
- ❽ Transportni puž
- ❾ Krstasti nož
- ❿ Ploča sa većim rupama
- ⓫ Ploča sa manjim rupama

- ❿ Prstenasti zatvarač
- ⓫ Dodatak za punjenje kobasica
- ⓬ Dodatak A za punjene čufte
- ⓭ Dodatak B za punjene čufte (koristite uz dodatak A za punjene čufte ⓬ i dodatak za punjenje kobasica ⓫)

Slika B:

- ⓮ Dugme za deblokadu

Slika C:

- ⓯ Taster ① (za uključivanje/isključivanje)
- ⓰ Taster REV (hod unazad)

Nije prikazano na slici:
Uputstvo za upotrebu

6. Tehnički podaci

Napon	220-240 V ~, 50 Hz
Ulazna snaga	300 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	0,2 W
Vreme kratkotrajnog rada	7 minuta

Vreme kratkotrajnog rada

Vreme kratkotrajnog rada (kratkotrajan rad) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregrije i ne ošteti. Nakon navedenog vremena kratkotrajnog rada, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi.

7. Sastavljanje/rastavljanje

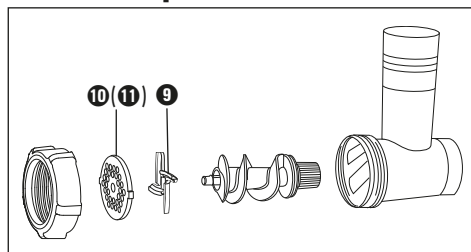
! PAŽNJA!

- Svi metalni delovi pribora su premazani tankim slojem ulja, da bi se zaštitili od korozije. Zbog toga, očistite sve delove aparata pre prve upotrebe, kao što je detaljno opisano u poglavlju **10. Čišćenje**. Zatim, istrljajte sve metalne delove malom količinom jestivog ulja.

i Napomena

- Pre prve upotrebe, uklonite zaštitnu foliju sa aparata.

7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa



Slika 1

- 1) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 2) Postavite transportni puž **8** u nastavak za mlevenje mesa **7**.

- 3) Zatim, umetnite krstasti nož **9**, tako da strana sa noževima bude okrenuta od transportnog puža **8**. Vodite računa da kvadratno udubljenje na krstastom nožu **9** ispravno naleže na kvadratnoj osovinu.

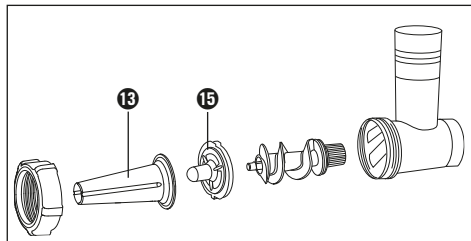
⚠ UPOZORENJE!

- Krstasti nož **9** je veoma oštar! Opasnost od povreda!

! PAŽNJA!

- Aparat će se oštetiti, kada krstasti nož **9** umetnete naopako!
- 4) Izaberite željenu ploču sa rupama **10/11**.
 - 5) Postavite izabranu ploču sa rupama **10/11** u nastavak za mlevenje mesa **7**, tako da tačke fiksiranja na ploči sa rupama **10/11** nalegnu u udubljenja na nastavak za mlevenje mesa **7**.
 - 6) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrnite prstenasti zatvarač **12** rukom.
 - 7) Gotovo montiran nastavak za mlevenje mesa **7** se spaja sa blokom motora **4** preko bajonet spojnice:
 - Pritisnite taster za deblokadu **16** i istovremeno stavite nastavak za mlevenje mesa **7** u blok motora **4**, tako da se simbol  na nastavku za mlevenje mesa **7** nalazi na simbolu  na bloku motora **4** (slika B).
 - Pritom okrenite otvor za punjenje **3** na nastavku za mlevenje mesa **7** u srednji položaj (slika B), tako da simbol  na otvoru za punjenje **3** pokazuje na simbol . Pustite taster za deblokadu **16**. Nastavak za mlevenje mesa **7** je sada čvrsto spojen sa blokom motora **4**.
 - Na kraju, postavite činiju za punjenje **2** gore na otvor za punjenje **3**.
 - Da biste skinuli nastavak za mlevenje mesa, pritisnite taster za deblokadu **16** i okrenite otvor za punjenje **3** ponovo udesno (slika B) . Nakon toga možete da izvučete nastavak za mlevenje mesa **7**.

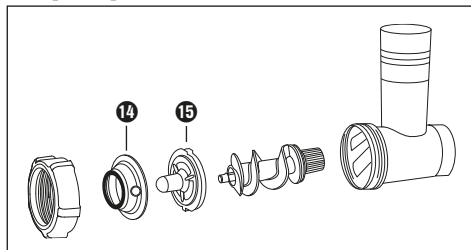
7.2. Montaža dodatka za punjenje kobasica



Slika 2

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **7** kao što je opisano pod **7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa**.
- 2) Rasklopite sve delove koji su montirani na/u nastavku za mlevenje mesa **7** i očistite ih.
- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Ponovo umetnite transportni puž **8** u nastavak za mlevenje mesa **7**.
- 5) Postavite dodatak B za punjene ćufte **15**, tako da tačke fiksiranja nalegnu u udubljenja na nastavku za mlevenje mesa **7**.
- 6) Zatim postavite dodatak za punjenje kobasica **13** ispred dodatka B za punjene ćufte **15**.
- 7) Zavrните prstenasti zatvarač **12** rukom.
- 8) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **7** kao što je opisano pod **7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa**.

7.3. Montaža dodatka za punjene ćufte



Slika 3

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **7** kao što je opisano pod **7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa**.

- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **7**.
- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Ponovo umetnite transportni puž **8** u nastavak za mlevenje mesa **7**.
- 5) Postavite dodatak B za punjene ćufte **15**, tako da tačke fiksiranja nalegnu u udubljenja na nastavku za mlevenje mesa **7**.
- 6) Stavite dodatak A za punjene ćufte **14** na dodatak B za punjene ćufte **15** i zavrните zatvarač **12** rukom.
- 7) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **7** kao što je opisano pod **7.1. Sastavljanje mašine za mlevenje mesa**.

8. Rukovanje

⚠ OPASNOST!

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište bloka motora **4** - u njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Ukoliko otvorite kućište, gubite pravo na garanciju.

⚠ PAŽNJA!

- ▶ Ne koristite aparat duže od 7 minuta bez prestanka. Nakon toga, ostavite aparat oko 30 minuta isključen, da bi se izbeglo pregrevanje.

i Napomena

- ▶ Taster REV **18** može da se aktivira samo kada motor miruje.

- 1) Montirajte željeni dodatak (pogledajte poglavlje **7. Sastavljanje/rastavljanje**).
- 2) Postavite aparat, tako da stoji potpuno stabilno.

⚠ OPASNOST!

- ▶ Nikada ne pokušavajte da hvatajte priključen aparat ili čak aparat koji radi, u slučaju kada aparat pada ili dospe u vodu - isto važi i u ostalim slučajevima nužde! U slučaju nužde, odmah izvucite mrežni utikač!

i Napomena

- ▶ U zavisnosti od načina prerade, obratite pažnju na uputstva u odgovarajućim poglavljima **8.1. Mlevenje mesa**, **8.2. Priprema kobasica**, **8.3. Rad dodatkom za punjene ćufte**.

- 3) Stavite namirnice koje treba preraditi u činiju za punjenje **2** i postavite posudu za sakupljanje na prednju stranu ispod izlaznog otvora.
- 4) Uključite mrežni utikač u utičnicu.
- 5) Pritisnite taster **1** **17**, da biste uključili uređaj.
- 6) Gurnite namirnice u otvor za punjenje **3** i lagano ih pritisnite potiskivačem **1** nadole.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Pritisnite namirnice isključivo potiskivačem **1** u otvor za punjenje **3** - nikada prstima, viljuškama, drškama kašike ili sličnim predmetima.

⚠ PAŽNJA!

- ▶ Nikada ne pritiskajte toliko snažno, da motor čujno sporije radi. U suprotnom, aparat može da se preoptereći i oštetiti.

8.1. Mlevenje mesa

- Koristite komade mesa, koji bez problema ulaze u otvor za punjenje **3**. Po potrebi, prethodno isecite meso. Vodite računa da meso bude bez kostiju ili žila.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Mleveno meso je veoma podložno kontaminaciji. Zbog toga, kada prerađujete meso, vodite računa o dobroj higijeni. U suprotnom, može da dođe do zdravstvenih tegoba.

- Preradite sastojke kao što je prethodno opisano.

8.2. Priprema kobasica

- 1) Sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga preradite u kobasice.
- 2) Za nadev za kobasice dodajte mlevenom mesu npr. sitno iseckani crni luk, začine i ostale sastojke prema Vašem receptu, pa masu dobro izmesite. Pre dalje prerade, stavite masu oko 30 minuta u frižider.
- 3) Navucite crevo za kobasice (prirodno ili veštačko crevo) preko dodatka za punjenje kobasica **13**, a drugi kraj vežite u čvor. Na svakih 1 kg mase nadeva možete da računate da je potrebno oko 1,60 m creva za kobasice.

ⓘ Napomena

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

- 4) Postupite kao što je opisano u poglavlju

8. Rukovanje.

- 5) Nadev za kobasice se sabija u crevo za kobasice dodatkom za punjenje kobasica **13**. Kada ste postigli željenu dužinu, isključite aparat, stisnite kobasicu na kraju i okrenite je nekoliko puta oko njene uzdužne ose.

ⓘ Napomena

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

8.3. Rad dodatkom za punjene ćufte

Dodatkom za punjene ćufte **14/15** možete da oblikujete šuplje ćufte od mesa ili povrća, koje možete po želji da punite.

- 1) Prvo sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga stisnete kroz dodatak za punjene ćufte **14/15** (pogledajte poglavlje **8.1. Mlevenje mesa**).
- 2) Montirajte dodatak za punjene ćufte **14/15** (pogledajte poglavlje **7.3. Montaža dodatka za punjene ćufte**).
- 3) Postupite kao što je opisano u poglavlju **8. Rukovanje**.

9. U slučaju pojave greške

Kada je pogon blokiran nagomilanim namirnicama:

- Pritisnite taster **1** **17** da biste zaustavili mašinu za mlevenje mesa.
- Držite taster REV **18** pritisnutim. Sada se pogon kreće unazad. Na taj način možete da pomerite namirnice malo unazad, da bi se pogon ponovo oslobodio.
- Kada je pogon slobodan, pustite taster REV **18**.

- Pritisnite taster  **17** da biste pokrenuli mašinu za mlevenje mesa.
- Ako ne možete da oslobodite pogon na taj način, očistite aparat kao što je opisano u poglavlju **10. Čišćenje**.

Ako se motor iznenada zaustavi, možda se aktivirao ugrađeni osigurač od preopterećenja. Osigurač treba da štiti motor.

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

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

- Odmah isključite aparat, tako što ćete pritisnuti taster  **17**!
- Ako to nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač.
- Korisnički servis treba da otkloni ta oštećenja, pre nego što ponovo koristite aparat.

10. Čišćenje

OPASNOST!

- ▶ Nikada ne potapajte blok motora **4** u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara, kada vlaga koja je prodrla u aparat dospe na električne provodnike.
- ▶ Pre čišćenja aparata, izvucite mrežni utikač iz utičnice. Time sprečavate opasnosti od nezgoda usled neočekivanog slučajnog pokretanja i električnog udara.

UPOZORENJE!

- ▶ Krstasti nož **9** je veoma oštar! Opasnost od povreda!

PAŽNJA!

- ▶ Ne koristite sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva ili rastvarače. Ova sredstva mogu da oštete aparat i da ostave ostatke na namirnicama.
- Čistite sve spoljne površine i električni kabl blago navlaženom krpom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo čistom vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa. Dobro osušite aparat, pre nego što ga ponovo koristite.
- Očistite delove pribora, koji mogu da dođu u kontakt sa namirnicama, vrućom vodom za ispiranje i deterdžentom za pranje posuđa u domaćinstvu, koji je pogodan za namirnice.

Napomena

- ▶  Plastični delovi pribora su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.
- ▶ Ako je moguće, stavite sve plastične delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se ne zaglave. U suprotnom, delovi mogu da se deformišu!
- Dobro sve osušite, pre nego što nastavite sa upotrebom aparata.

Napomena

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

11. Čuvanje

- Namotajte mrežni kabl na kalem za namotavanje kabla **5**.
- Nakon što su se metalni dodaci osušili, istrljajte ih tankim slojem jestivog ulja - ako nećete odmah nastaviti da koristite aparat. Na taj način ćete postići dobru zaštitu od korozije.
- Čuvajte aparat na suvom i čistom mestu, zaštićenom od sunca i prašine.

12. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

13. Servis



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

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 485585_2501 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

14. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.

5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa nazivom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Električna mašina za mlevenje mesa
Model:	SFW 300 B1
IAN /Serijski broj:	485585_2501
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

15. Recepti

15.1. Klasične faširane šnicle

Sastojci

- 400 g goveđe plečke
- 100 g goveđih grudi
- 1 glavica crnog luka
- 1 zemička (bajata, potopljena u vodu)
- 1 jaje
- 1 kašičica senfa
- So, biber, paprika
- Ulje za prženje

Priprema

- 1) Oljuštite luk, isecite ga na komade i sameljite kroz ploču sa manjim rupama ①.
- 2) Meso takođe provucite kroz ploču sa manjim rupama ① (za posebno fine faširane šnicle, sameljite dvaput, po potrebi).
- 3) Iscedite zemičku i dodajte je u smesu zajedno sa jajetom, senfom i začinima.
- 4) Sve dobro umesite, oblikujte šnicle i pržite ih u tiganju dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

15.2. Gruba roštiljska kobasica

Sastojci

- 400 g svinjske plečke
- 100 g svinjske potrbušine
- 2 čena belog luka
- 1 kašičica majorana
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice bibera
- Crevo za punjenje

Priprema

- 1) Isecite meso na kocke i dobro ga ohladite.
- 2) Sameljite meso i beli luk kroz ploču sa manjim rupama ①.
- 3) Temeljno pomešajte sa začinima.

- 4) Montirajte nastavak za punjenje kobasica ⑬ na uređaj.
- 5) Napunite creva masom od mesa i ispecite ili grilujte ih.

15.3. Tartar od lososa

Sastojci

- 300 g svežeg filea od lososa
- 1 supena kašika soka od limuna
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica sitno seckane mirođije
- So, biber

Priprema

- 1) Isecite lososa na kockice i stavite ga u zamrzivač da se blago zamrzne.
- 2) Kada se losos blago zamrzne, sameljite ga kroz ploču sa manjim rupama ①.
- 3) Pažljivo sjedinite smesu od lososa sa preostalim sastojcima.
- 4) Poslužite kao predjelo uz tost ili na crnom hlebu.

① Napomena

Koristite isključivo svežu ribu i konzumirajte tartar u što kraćem roku.

15.4. Vegetarijanske kuglice od sočiva

Sastojci:

- 250 g kuvanog sočica
- 1 šargarepa
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 čen belog luka
- 65 g ovsenih pahuljica
- 1 jaje
- 1 kašičica kima
- So, biber

Priprema

- 1) Grubo isecite šargarepu, crni luk i beli luk i sameljite sve zajedno sa sočivom kroz ploču sa manjim rupama **10**.
- 2) Sjedinite smesu od sočiva sa ovsenim pahuljicama, jajetom i začinima u masu pogodnu za oblikovanje.
- 3) Oblikujte male kuglice i pecite ih u tiganju ili u rerni.

15.5. Punjene ćufte

Sastojci za nadev od mesa

- 350 g krtoḡ junećeg ili jagnjećeg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 10 g brašna
- 25 g grubo usitnjenih pinjola
- Po 1/2 kašičice pimenta u prahu, cimeta, kuma, kima u prahu, karanfilića u prahu, muskatnog oraščića u prahu
- So i biber

Sastojci za šuplje ćufte

- 500 g bulgur pšenice (potopljena)
- 500 g krtoḡ junećeg ili jagnjećeg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 prstohvat bibera, 1 prstohvat čilija

Nadev od mesa

- 1) Najpre pripremite nadev od mesa, da bi nadev mogao da se ohladi, dok pripremate šuplje ćufte:
- 2) Usitnite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama **10/11**).
- 3) Dobro izmešajte meso, brašno, pinjole i začine.
- 4) Sitno isekajte crni luk i kratko ga izdinstajte. Dodajte masu od mesa i izmešajte je sa crnim lukom. Sve dobro izdinstajte i nakon toga pustite da se ohladi. Vodite računa da se meso isprži rastresito, jer se tako lakše puni u šuplje ćufte.

Šuplje ćufte

- 1) Usitnite meso za šuplje ćufte dvaput zaredom u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama **10/11**).
- 2) Pomešajte sa bulgur pšenicom, sitno seckanim crnim lukom i začinima.
- 3) Usitnite ovu masu takođe dvaput u mašini za mlevenje mesa.
- 4) Zamenite ploču sa rupama **11** i krstasti nož **9** dodatkom za punjene ćufte **14/15** (pogledajte poglavlje **7.3. Montaža dodatka za punjene ćufte**) i oblikujte šuplje ćufte dužine oko 7 cm.

Priprema

Odmah nakon izrade, napunite svaku šuplju ćuftu nadevom od mesa i stisnite krajeve, tako da nastanu mali džepovi.

- U fritezi:
Pržite gotove punjene ćufte oko 3 minuta u vrućem ulju na 190 °C. Kada su ispržene, punjene ćufte treba da budu zlatno-smeđe boje.
- U fritezi na vruć vazduh:
Poprskajte gotove punjene ćufte poprskati sa malo ulja i pecite na 210 °C oko 25 minuta, dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

i Savet

Punjena ćufta može i sirovo da se zamrzne i kasnije pripremi.

Cuprins

1. Introducere	14
2. Utilizarea conform destinației	14
3. Avertismente și simboluri utilizate	14
4. Indicații de siguranță	15
5. Furnitura/descrierea componentelor	17
6. Date tehnice	17
7. Asamblarea/dezasamblarea	17
7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne	17
7.2. Montarea accesoriului pentru umplut cârnați	18
7.3. Montarea accesoriului pentru chifteluțe	18
8. Operarea	19
8.1. Prelucrarea cărnii	19
8.2. Prelucrarea cârnaților	19
8.3. Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe	20
9. În caz de defecțiune	20
10. Curățarea	20
11. Depozitarea	21
12. Eliminarea	21
13. Garanția Kompernass Handels GmbH	21
13.1. Service-ul	22
13.2. Importator	22
14. Rețete	23
14.1. Chifteluțe clasice	23
14.2. Cârnați grosieri	23
14.3. Tartar de somon	23
14.4. Chifteluțe de linte vegetariene	23
14.5. Chifteluțe	24

1. Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

2. Utilizarea conform destinației

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

- tocarea cărnii proaspete,
- realizarea cârnaților în membrană naturală sau artificială.

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

3. Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.

	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: ○ indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Curent/tensiune alternativ(ă)
	Clasa de protecție II: Protecție prin izolație dublă sau ranforsată.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.

	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
--	---

	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.
--	--

4. Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Aveți grijă să nu deteriorați cablul de alimentare. Țineți-l la distanță de zone fierbinți și ghidați-l în așa fel încât să nu se poată bloca.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.
-  Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în orice alt lichid! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați niciodată aparatul într-un alt scop decât cel descris aici. Există un pericol semnificativ, dacă, ca urmare a utilizării eronate, scoateți din funcțiune dispozitivele de siguranță ale aparatului!
- Nu introduceți niciodată mâna în orificiile aparatului. Nu introduceți niciodată obiecte în acestea, cu excepția accesoriului de împingere aferent și a alimentelor de prelucrat. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau detașa accesoriile.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă întrerupeți lucrul cu aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză pentru a evita pornirea accidentală.

- Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente. În acest caz, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni.
- **Precauție:** Cuțitul în cruce este foarte ascuțit! Procedați întotdeauna cu atenție atunci când manipulați și curățați aparatul.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

5. Furnitura/descrierea componentelor

Figura A:

- ➊ Accesoriu de împingere
- ➋ Tavă de umplere
- ➌ Tub de umplere
- ➍ Bloc motor
- ➎ Suport înfășurare cablu
- ➏ Câmp taste
- ➐ Unitate de tocat
- ➑ Melc de transport
- ➒ Cuțit în cruce
- ➓ Disc cu găuri mari
- ➔ Disc cu găuri mici
- ➕ Inel de închidere
- ➖ Accesoriu pentru umplut cârnați
- ➗ Accesoriu A pentru chifteluțe
- ➘ Accesoriu B pentru chifteluțe
(se va utiliza cu accesoriul A pentru chifteluțe ➔ și cu accesoriul pentru umplut cârnați ➖)

Figura B:

- ➙ Buton de deblocare

Figura C:

- ➚ Tasta ① (Pornit/Oprit)
- ➛ Tasta REV (funcționare în sens invers)

Fără imagine:

Instrucțiuni de utilizare

6. Date tehnice

Tensiune	220- 240 V ~, 50 Hz
Consum	300 W
Consum în stare oprită	0,2 W
Timp de operare continuă	7 minute

Timp de operare continuă

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

7. Asamblarea/dezasamblarea

⚠ ATENȚIE!

- Accesoriile metalice sunt prevăzute cu o peliculă subțire de ulei în vederea protecției acestora împotriva coroziunii. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele conform descrierii detaliate din capitolul **10. Curățarea**. Apoi frecați toate piesele metalice cu puțin ulei alimentar.

i Indicație

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

7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne

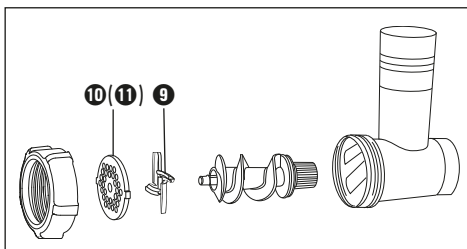


Fig. 1

- 1) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 2) Așezați melc de transport ➑ în unitatea de tocat ➐.
- 3) Apoi introduceți cuțitul în cruce ➒ astfel încât partea cu tășurile să fie orientată în direcția opusă melcului de transport ➑. Aveți grijă ca decupajul pătrat al cuțitului în cruce ➒ să fie poziționat corect pe axul pătrat.

⚠ AVERTIZARE!

- Cuțitul în cruce ➒ este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

! ATENȚIE!

- ▶ Aparatul se va deteriora în cazul în care cușitul în cruce 9 este introdus invers!

- 4) Alegeți discul dorit cu găuri 10/11.
- 5) Introduceți discul cu găuri ales 10/11 în unitatea de tocat 7 în așa fel încât elementele de fixare de pe discul cu găuri 10/11 să fie poziționate în decupașele din unitatea de tocat 7.
- 6) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere 12 cu mâna.
- 7) Unitatea de tocat montată 7 se conectează cu blocul motor 4 prin intermediul unui sistem de închidere tip baionetă:
 - Apăsăți tasta de deblocare 16 și introduceți simultan unitatea de tocat 7 în blocul motor 4, astfel încât simbolul de pe unitatea de tocat 7 să fie poziționat pe simbolul de pe blocul motor 4 (fig. B).
 - Rotiți tubul de umplere 3 de pe unitatea de tocat 7 în poziția centrală (fig. B), astfel încât simbolul de pe tubul de umplere 3 să fie orientat către simbolul . Eliberați tasta de deblocare 16. Unitatea de tocat 7 este acum îmbinată fix cu blocul motor 4.
 - La final, așezați tava de umplere 2 în partea de sus, pe tubul de umplere 3.
 - Pentru îndepărtare, apăsați tasta de deblocare 16 și rotiți tubul de umplere 3 din nou spre dreapta (fig. B). Apoi puteți trage afară unitatea de tocat 7.

7.2. Montarea accesoriului pentru umplut cârnați

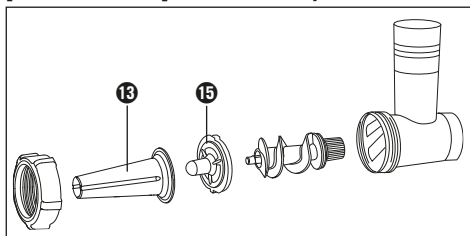


Fig. 2

- 1) Demontați unitatea de tocat 7 conform descrierii de la **7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne**.

- 2) Demontați toate piesele montate la/în unitatea de tocat 7 și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Așezați din nou melcul de transport 8 în unitatea de tocat 7.
- 5) Introduceți accesoriul B pentru chifteluțe 15 în așa fel încât elementele de fixare să fie poziționate în decupașele din unitatea de tocat 7.
- 6) Așezați apoi accesoriul pentru umplut cârnați 13 în fața accesoriului B pentru chifteluțe 15.
- 7) Însurubați manual inelul de închidere 12.
- 8) Montați unitatea de tocat 7 conform descrierii de la **7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne**.

7.3. Montarea accesoriului pentru chifteluțe

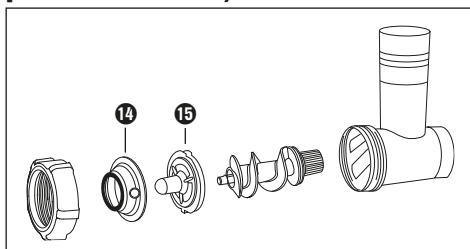


Fig. 3

- 1) Demontați unitatea de tocat 7 conform descrierii de la **7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne**.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați unitatea de tocat 7.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Așezați din nou melcul de transport 8 în unitatea de tocat 7.
- 5) Introduceți accesoriul B pentru chifteluțe 15 în așa fel încât elementele de fixare să fie poziționate în decupașele din unitatea de tocat 7.
- 6) Așezați accesoriul A pentru chifteluțe 14 pe accesoriul B pentru chifteluțe 15 și însurubați cu mâna inelul de închidere 12.
- 7) Montați unitatea de tocat 7 conform descrierii de la **7.1. Asamblarea mașinii de tocat carne**.

8. Operarea

PERICOLI!

- Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor ④ – în interiorul acesteia nu există niciun fel de elemente de operare. În cazul deschiderii carcasei, pretențiile legate de garanție se sting.

ATENȚIE!

- Nu utilizați aparatul în mod continuu pentru mai mult de 7 minute. Apoi, lăsați aparatul oprit pentru circa 30 de minute, pentru a evita supraîncălzirea.

Indicație

- Tasta REV ⑫ poate fi activată doar dacă motorul este oprit.
- 1) Montați accesoriul dorit (a se vedea capitolul **7. Asamblarea/dezasamblarea**).
 - 2) Așezați aparatul astfel încât să fie perfect stabil.

PERICOLI!

- Nu puneți niciodată mâna pe un aparat cuplat la curent sau chiar aflat în funcțiune atunci când acesta s-a răsturnat sau a căzut în apă – și nici în alte cazuri de urgență! În caz de urgență, scoateți imediat ștecărul din priză!

Indicație

- Aveți în vedere indicațiile de la capitolele respective **8.1. Prelucrarea cărnii**, **8.2. Prelucrarea cârnaților**, **8.3. Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe**, în funcție de tipul prelucrării.
- 3) Introduceți alimentele de prelucrat în tava de umplere ② și așezați un recipient colector în partea din față, sub orificiul de ieșire.
 - 4) Introduceți ștecărul în priză.
 - 5) Apăsați tasta ① ⑰ pentru a porni aparatul.
 - 6) Împingeți alimentele în tubul de umplere ③ și presați-le cu accesoriul de împingere ① ușor în jos.

AVERTIZARE!

- Apăsați alimentele exclusiv cu accesoriul de împingere ① în tubul de umplere ③ – niciodată cu degetele, furculițe, cozi de linguri sau alte obiecte similare.

ATENȚIE!

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

8.1. Prelucrarea cărnii

- Folosiți bucăți de carne care intră fără probleme prin tubul de umplere ③. Dacă este cazul, tăiați înainte carnea. Aveți grijă ca bucățile de carne să nu conțină oase sau tendoane.

AVERTIZARE!

- Carnea tocată este foarte predispusă la apariția contaminării microbiene. De aceea, asigurați o foarte bună igienă atunci când prelucrați carne. În caz contrar pot apărea efecte negative asupra sănătății.
- Prelucrați ingredientele conform descrierii anterioare.

8.2. Prelucrarea cârnaților

- 1) Mai întâi tocați carnea de două ori prin mașina de tocat carne înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru amestecul de cârnați adăugați la carnea tocată, de exemplu, ceapă tocată mărunt, condimente și alte ingrediente conform rețetei și frământați bine compoziția rezultată. Înaintea prelucrării, lăsați-o timp de 30 de minute în frigider.
- 3) Trageți membrana cârnațului (naturală sau artificială) peste accesoriul pentru umplut cârnați ⑫ și înnotați celălalt capăt. Pentru fiecare 1 kg umplutură se poate calcula cca 1,60 m membrană de cârnaț.

Indicație

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

- 4) Continuați utilizarea conform descrierii de la capitolul **8. Operarea**.

- 5) Umplutura de cârnați este presată prin accesoriul pentru umplut cârnați **13** în membrana cârnatului. După atingerea lungimii dorite, opriți aparatul, strângeți cârnatul la capăt și rotiți-l de câteva ori în jurul axei sale longitudinale.

i **Indicație**

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

8.3. Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe

Cu ajutorul accesoriului pentru chifteluțe **14/15** puteți prepara rulouri tubulare, din carne sau legume, pe care le puteți umple cu ingredientele dorite.

- 1) Mai întâi tocați carnea de două ori prin mașina de tocat carne înainte de a o presa prin accesoriul pentru chifteluțe **14/15** (a se vedea capitolul **8.1. Prelucrarea cărnii**).
- 2) Montați accesoriul pentru chifteluțe **14/15** (a se vedea capitolul **7.3. Montarea accesoriului pentru chifteluțe**).
- 3) Continuați utilizarea conform descrierii de la capitolul **8. Operarea**.

9. În caz de defecțiune

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

- Apăsăți tasta **1** **17** pentru a opri mașina de tocat carne.
- Țineți apăsată tasta REV **18**. Acum antrenarea funcționează în sens invers. Astfel, puteți transporta alimentele puțin înapoi pentru a elibera din nou antrenarea.
- Odată antrenarea deblocată, eliberați tasta REV **18**.
- Apăsăți tasta **1** **17** pentru a porni mașina de tocat carne.
- În cazul în care nu reușiți să deblocați antrenarea în modul descris mai sus, curățați aparatul conform descrierii din capitolul

10. Curățarea.

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

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

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

- Opriți imediat aparatul apăsând tasta **1** **17**!
- În cazul în care acest lucru nu este posibil fără pericol, scoateți ștecărul.
- Solicitați mai întâi remedierea acestor defecțiuni de către serviciul clienți înainte de a utiliza aparatul din nou.

10. Curățarea

⚠ PERICOL!

- Nu introduceți niciodată blocul motor **4** în apă sau în orice alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare atunci când lichidul pătruns ajunge la conductorii electrici.
- Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul din priză. Astfel, preveniți pericolul de accidentare ca urmare a pornirii accidentale și electrocutării.

⚠ AVERTIZARE!

- Cuțitul în cruce **9** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

! ATENȚIE!

- Nu utilizați detergenți, agenți abrazivi sau solvenți. Aceste substanțe pot deteriora aparatul și pot lăsa reziduuri pe alimente.
- Curățați toate suprafețele exterioare și cablul de alimentare cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente adăugați pe lavetă un detergent de vase neagresiv.

Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă curată pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent. Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.

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

Indicație

- ▶  Piesele din plastic ale accesoriilor se pretează pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- ▶ Așezați aceste piese din plastic pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și aveți grijă ca acestea să nu se blocheze. În caz contrar, componentele se pot deforma!
- Înainte de a utiliza aparatul din nou, uscați totul foarte bine.

Indicație

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

11. Depozitarea

- Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului .
- După uscarea, ungeți accesoriile metalice cu o peliculă fină de ulei alimentar – dacă nu utilizați imediat aparatul în continuare. Astfel obțineți o protecție bună împotriva coroziunii.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat și ferit de lumina solară și de praf.

12. Eliminarea



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic.

13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 485585_2501 ca dovadă a cumpărării.

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



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 485585_2501.

13.1. Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 485585_2501

13.2. Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

14. Rețete

14.1. Chifteluțe clasice

Ingrediente

- 400 g spată de vită
- 100 g piept de vită
- 1 ceapă
- 1 chiflă (veche, înmuiată în apă)
- 1 ou
- 1 linguriță de muștar
- Sare, piper, boia
- Ulei pentru prăjit

Preparare

- 1) Curățați ceapa, tăiați-o bucăți și tocați-o prin discul cu găuri mici ⑪.
- 2) Tocați și carnea prin discul cu găuri mici ⑪ (pentru chifteluțe deosebit de fine, eventual mai tocați o dată).
- 3) Stoarceți chifla și amestecați-o în compoziție împreună cu oul, muștarul și condimentele.
- 4) Frământați totul bine, formați chifteluțele și rumeniți-le în tigaie.

14.2. Cârnați grosieri

Ingrediente

- 400 g spată de porc
- 100 g burtă de porc
- 2 căței de usturoi
- 1 linguriță de măghiran
- 1 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de piper
- Membrană pentru umplere

Preparare

- 1) Tăiați carnea cuburi și lăsați-o să se răcească bine.
- 2) Tocați carnea și usturoiul prin discul cu găuri mici ⑪.

- 3) Amestecați bine cu condimentele.
- 4) Montați accesoriul pentru umplut cârnați ⑬ pe aparat.
- 5) Umpleți compoziția cu carne în membrane și prăjiți-le la tigaie sau pe grătar.

14.3. Tartar de somon

Ingrediente

- 300 g file de somon proaspăt
- 1 lingură de suc de lămâie
- 1 linguriță de muștar
- 1 linguriță de mărar mărunțit fin
- Sare, piper

Preparare

- 1) Tăiați somonul în cuburi și lăsați-l puțin la congelator să se răcească.
- 2) După ce somonul a înghețat puțin, tocați-l prin discul cu găuri mici ⑪.
- 3) Amestecați cu grijă somonul cu celelalte ingrediente.
- 4) Serviți ca antreu pe pâine prăjită sau neagră.

① Indicație

Folosiți doar pește proaspăt și consumați tartarul imediat.

14.4. Chifteluțe de linte vegetariene

Ingrediente:

- 250 g linte fiartă
- 1 morcov
- 1 ceapă mică
- 1 cățel de usturoi
- 65 g fulgi de ovăz
- 1 ou
- 1 linguriță de chimion
- Sare, piper

Preparare

- 1) Tăiați grosier morcovul, ceapa și usturoiul și tocați-le prin discul cu găuri mici **11** împreună cu linte.
- 2) Amestecați compoziția cu linte cu fulgii de ovăz, oul și condimentele până când se omogenizează.
- 3) Formați biluțe mici și prăjiți-le în tigaie sau coaceți-le la cuptor.

14.5. Chifteluțe

Ingrediente pentru umplutura de carne

- 350 g carne macră de vită sau de miel
- 2 cepe
- 10 g făină
- 25 g muguri de pin tăiați grosier
- Câte 1/2 lingurițe ienibahar măcinat, scorțișoară, chimion (cumin), chimen măcinat, cuișoare măcinate, nucșoară măcinată
- Sare și piper

Ingrediente pentru înveliș

- 500 g bulgur din grâu (înmuat)
- 500 g carne macră de vită sau de miel
- 1 ceapă
- 1 vârf de cuțit de piper, 1 vârf de cuțit de chilli

Umplutura de carne

- 1) Mai întâi pregătiți umplutura de carne pentru ca aceasta să se poată răci pe durata preparării învelișului:
- 2) Măruntiți de două ori carnea în mașina de tocat (mai întâi cu discul cu găuri mari și apoi cu discul cu găuri mici **10/11**).
- 3) Amestecați bine carnea, făina, mugurii de pin și condimentele.
- 4) Tocați ceapa și prăjiți-o. Adăugați compoziția de carne și amestecați-o cu ceapa. Prăjiți bine totul și lăsați compoziția să se răcească. Aveți grijă la compoziția de carne să se prăjească sfărâmicos - astfel se umple mai bine în pachetele.

Învelișul

- 1) Măruntiți de două ori succesiv carnea pentru înveliș în mașina de tocat (mai întâi cu discul cu găuri mari și apoi cu discul cu găuri mici **10/11**).
- 2) Amestecați cu bulgurul din grâu, ceapa mărunțită și condimentele.
- 3) Măruntiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat carne.
- 4) Încalcați discul cu găuri **11** și cuțitul în cruce **9** cu accesoriul pentru chifteluțe **14/15** (a se vedea capitolul **7.3. Montarea accesoriului pentru chifteluțe**) și realizați pachetele pentru chifteluțe cu lungimea de cca 7 cm.

Preparare

Umpleți fiecare pachetel pentru chifteluțe imediat după preparare cu umplutura de carne și strângeți capetele pentru a evita formarea golurilor mici.

- În friteuză:
Prăjiți chifteluțele în ulei la temperatura de 190 °C, cca 3 minute. Acestea trebuie să se rumenească.
- În friteuza cu aer cald:
Pulverizați puțin ulei peste chifteluțe și coaceți-le la 210 °C, cca 25 de minute, până când se rumenesc.

i Sugestie

Puteți congela și prepara ulterior chifteluțele.

Съдържание

1. Въведение	26
2. Употреба по предназначение	26
3. Използвани предупредителни указания и символи	26
4. Указания за безопасност	27
5. Окомплектовка на доставката/Описание на частите	29
6. Технически данни	29
7. Сглобяване/Разглобяване	29
7.1. Сглобяване на месомелачката	30
7.2. Монтиране на приставката за пълнене на наденица	30
7.3. Монтиране на приставката за кебе	31
8. Работа с уреда	31
8.1. Преработване на месо	32
8.2. Пълнене на наденица.	32
8.3. Работа с приставката за кебе	32
9. В случай на повреда	32
10. Почистване	33
11. Съхранение	33
12. Предаване за отпадъци	33
13. Гаранция	34
13.1. Сервизно обслужване	35
13.2. Вносител	35
14. Рецепти	35
14.1. Класически кюфтета	35
14.2. Едра наденица за пържене	36
14.3. Тартар от съомга.	36
14.4. Вегетариански кюфтета от леща.	36
14.5. Кебе.	37

1. Въведение

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

2. Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за преработване на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества в частни домакинства:

- мелене на прясно месо,
- приготвяне на наденица в естествено или изкуствено черво.

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

3. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
--	--

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: Защита чрез двойна или усилена изолация
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина

	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.

	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

4. Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Внимавайте да не се повреди мрежовият кабел. Дръжте го далеч от горещи зони и го прокарайте така, че да не може да се притиска.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.
-  Никога не потапяйте блока на двигателя във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към съответната приставка притискач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.
- Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди непоправимо уреда.
- Преди сменяне на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен с бутона и от мрежата.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство.
- Повишено внимание: Кръстатият нож е много остър! При работа с уреда и почистване на уреда винаги подхождайте предпазливо.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато той не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Уредът не трябва да се използва от деца.
- Уредът и неговият свързващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако те са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

5. Окомплектовка на доставката/Описание на частите

Фигура А:

- ❶ Притискач
- ❷ Тавичка за пълнене
- ❸ Отвор за пълнене
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Място за навиване на кабела
- ❻ Поле с бутони
- ❼ Наставка на месомелачката
- ❽ Шнек
- ❾ Кръстат нож
- ❿ Решетка за едро мелене
- ⓫ Решетка за ситно мелене
- ⓫ Заклучващ пръстен
- ⓫ Приставка за пълнене на наденица
- ⓫ Приставка А за кебе
- ⓫ Приставка В за кебе (за използване с приставката А за кебе ❿ и приставката за пълнене на наденица ⓫)

Фигура В:

- ❶ Отключващ бутон

Фигура С:

- ❶ Бутон ❶ (включване/изключване)
- ❶ Бутон REV (заден ход)

Без илюстрация:

Ръководство за потребителя

6. Технически данни

Напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Консумирана мощност	300 W
Консумирана мощност в изключено състояние	0,2 W
Продължителност на КР	7 минути

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване и повреди на двигателя. След посочената продължителност на КР уредът трябва да остане изключен, докато двигателят се охлади.

7. Сглобяване/Разглобяване

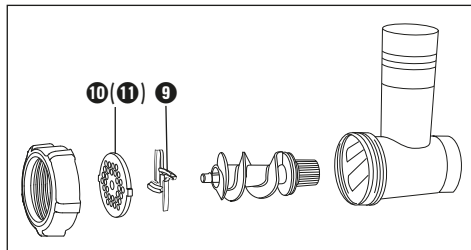
❶ ВНИМАНИЕ!

- Всички метални принадлежности са покрити с тънък слой масло за предпазване от корозия. Затова преди първата употреба почистете старателно всички части, както е описано подробно в глава 10. **Почистване**. След това натрийте всички метални части с малко олио.

❶ Указание

- Преди първата употреба отстранете защитното фолио от уреда.

7.1. Сглобяване на месомелачката



Фиг. 1

- 1) Изтъркайте всички метални части с олио.
- 2) Поставете шнека **8** в наставката на месомелачката **7**.
- 3) След това поставете кръстият нож **9** така, че страната с остриетата да сочи навън от шнека **8**. Внимавайте квадратният отвор на кръстият нож **9** да лежи правилно върху квадратната ос.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

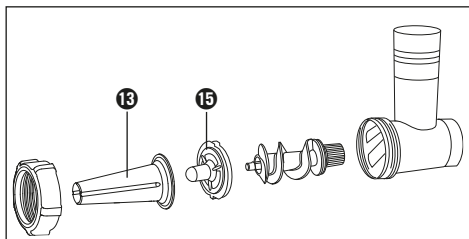
- Кръстият нож **9** е много остър! Опасност от нараняване!

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Уредът се поврежда, ако кръстият нож **9** бъде поставен наобратно!
- 4) Изберете желаната решетка **10/11**.
 - 5) Поставете избраната решетка **10/11** в наставката на месомелачката **7** така, че фиксаторите на решетката **10/11** да лежат в отворите на наставката на месомелачката **7**.
 - 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка заключващия пръстен **12**.
 - 7) Напълно сглобената наставка на месомелачката **7** се съединява посредством байонетно заключване с блока на двигателя **4**:
 - Натиснете отключващия бутон **16** и същевременно поставете наставката на месомелачката **7** в блока на двигателя **4** така, че символът  на наставката на месомелачката **7** да се намира при символа  на блока на двигателя **4** (фиг. В).

- При това завъртете отвора за пълнене **3** на наставката на месомелачката **7** в средна позиция (фиг. В) така, че символът  на отвора за пълнене **3** да сочи символа . Отпуснете отключващия бутон **16**. Сега наставката на месомелачката **7** е съединена неподвижно с блока на двигателя **4**.
- Накрая поставете тавичката за пълнене **2** отгоре върху отвора за пълнене **3**.
- За сваляне натиснете отключващия бутон **16** и завъртете отново надясно отвора за пълнене **3** (фиг. В) . След това можете да издърпате наставката на месомелачката **7**.

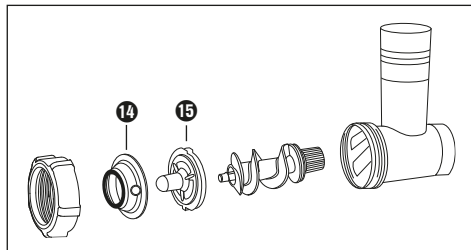
7.2. Монтиране на приставката за пълнене на наденица



Фиг. 2

- 1) Свалете наставката на месомелачката **7**, както е описано в **7.1. Сглобяване на месомелачката**.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката **7**, и ги почистете.
- 3) Изтъркайте всички метални части с олио.
- 4) Поставете отново шнека **8** в наставката на месомелачката **7**.
- 5) Поставете приставката В за кебе **15** така, че фиксаторите да лежат в отворите на наставката на месомелачката **7**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица **13** пред приставката В за кебе **15**.
- 7) Затегнете на ръка заключващия пръстен **12**.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **7**, както е описано в **7.1. Сглобяване на месомелачката**.

7.3. Монтиране на приставката за кебе



Фиг. 3

- 1) Свалете наставката на месомелачката **7**, както е описано в **7.1. Сглобяване на месомелачката**.
- 2) Свалете евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **7**.
- 3) Изтъркайте всички метални части с олио.
- 4) Поставете отново шнека **8** в наставката на месомелачката **7**.
- 5) Поставете приставката В за кебе **15** така, че фиксаторите да лежат в отворите на наставката на месомелачката **7**.
- 6) Поставете приставката А за кебе **14** върху приставката В за кебе **15** и завинтете на ръка заключващия пръстен **12**.
- 7) Монтирайте наставката на месомелачката **7**, както е описано в **7.1. Сглобяване на месомелачката**.

8. Работа с уреда

⚠ ОПАСНОСТ!

- ▶ Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя **4** – в него не се намират никакви елементи за обслужване. При отваряне на корпуса отпада правото на изискване на гаранция.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа за повече от 7 минути. След това оставете уреда изключен за около 30 минути, за да предотвратите прегряване.

ⓘ Указание

- ▶ Бутонът REV **16** може да се активира само при спрян двигател.

- 1) Монтирайте желаната приставка (вж. глава **7. Сглобяване/Разглобяване**).
- 2) Разположете уреда така, че да стои абсолютно стабилно.

⚠ ОПАСНОСТИ!

- ▶ Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че той се преобърне или попадне във вода, както и в други аварийни случаи! В аварийен случай незабавно издърпайте щепсела от контакта!

ⓘ Указание

- ▶ Вземете под внимание указанията в зависимост от вида преработка в съответните глави **8.1. Преработване на месо**, **8.2. Пълнене на наденица**, **8.3. Работа с приставката за кебе**.
- 3) Поставете подлежащите на преработка хранителни продукти в тавичката за пълнене **2** и разположете приемен съд отпред под изходния отвор.
 - 4) Включете щепсела в контакта.
 - 5) Натиснете бутона **1** **17**, за да включите уреда.
 - 6) Избутаите хранителните продукти в отвора за пълнене **3** и ги притиснете леко надолу с притискача **1**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Притискайте хранителните продукти в отвора за пълнене **3** единствено с притискача **1** – никога с пръсти, вилици, дръжки на лъжици или др.п.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

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

8.1. Преработване на месо

- Използвайте парчета месо, които пасват безпроблемно в отвора за пълнене ③. При необходимост нарежете предварително месото. Обърнете внимание, че месото не трябва да има кости или сухожилия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Мляното месо е много податливо на образуване на микроорганизми. Затова осигурете добра хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравословни проблеми.
- Преработвайте съставките, както е описано по-горе.

8.2. Пълнене на наденица

- 1) Първо преработете месото два пъти с месомелачката, преди да го използвате за пълнене на наденица.
- 2) За пълнежа на наденицата прибавете към мляното месо например ситно накълцан лук, подправки и други съставки според рецептата и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка поставете масата за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица ⑬ и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

ⓘ Указание

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

- 4) За работа с уреда процедирайте, както е описано в глава 8. *Работа с уреда*.
- 5) Пълнежът на наденицата се пресова през приставката за пълнене на наденица ⑬ в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

ⓘ Указание

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

8.3. Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе ⑭/⑮ можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо преработете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе ⑭/⑮ (вж. глава 8.1. *Преработване на месо*).
- 2) Монтирайте приставката за кебе ⑭/⑮ (вж. глава 7.3. *Монтиране на приставката за кебе*).
- 3) За работа с уреда процедирайте, както е описано в глава 8. *Работа с уреда*.

9. В случай на повреда

Ако задвижването е блокирано от натрупани хранителни продукти:

- Натиснете бутон ① ⑰, за да спрете месомелачката.
- Задръжте натиснат бутон REV ⑱. Сера задвижването се върти на заден ход. С него можете да придвижите хранителните продукти малко назад, за да освободите отново задвижването.
- След освобождаване на задвижването отпуснете бутон REV ⑱.
- Натиснете бутон ① ⑰, за да включите месомелачката.
- Ако с това не успеете да освободите задвижването, почистете уреда, както е описано в глава 10. *Почистяване*.

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

- Изключете уреда и го оставете да се охлади за около 30 минути, преди да продължите да използвате уреда.

- В случай че това не даде резултат, изчакайте още 15 минути.
- Ако и този срок изтече безрезултатно, това е признак за дефект. В такъв случай се обърнете към сервиза.

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

- Незабавно изключете уреда, като натиснете бутон **1** **17**!
- Ако това не е възможно без опасност, издърпайте щепсела от контакта.
- Уредът първо трябва да се ремонтира от сервиза, преди да го използвате отново.

10. Почистване

ОПАСНОСТ!

- ▶ Никога не потапяйте блока на двигателя **4** във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар, ако проникнала влага достигне до електрически проводници.
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда. Така предотвратявате опасности от злополука поради неочаквано пускане по невнимание и токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Кръстатият нож **9** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте почистващи и абразивни препарати или разтворители. Те могат да повредят уреда и да оставят остатъци в хранителните продукти.
- Почиствайте всички външни повърхности и мрежовия кабел с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миешия препарат. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.
- Мийте принадлежностите, които могат да влязат в контакт с хранителни продукти, с гореща вода и подходящ за хранителни продукти домакински миеш препарат.

УКАЗАНИЕ

- ▶  Пластмасовите части на принадлежностите са годни за миене в съдомиялна машина.
- ▶ По възможност поставяйте пластмасовите части в най-горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не се заклеят. В противен случай частите могат да се деформират!
- Подсушете добре всичко, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

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

11. Съхранение

- Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **5**.
- След подсушаване натрийте металните приставки с тънък слой олио, ако няма веднага да продължите да използвате уреда. С това постигате добра защита срещу корозия.
- Съхранявайте уреда на сухо и защитено от слънце и прах място.

12. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

13. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предавите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтния или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщат веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 485585_2501) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал.

За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

13.1. Сервизно обслужване

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

IAN 485585_2501

13.2. Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

14. Рецепти

14.1. Класически кюфтета

Съставки

- 400 g говежди джолан
- 100 g говежди гърди
- 1 глава лук
- 1 хлебче (старо, наикиснато във вода)
- 1 яйце
- 1 ч.л. горчица
- сол, черен пипер, червен пипер
- олио за пържене

Приготвяне

- 1) Обелете и нарежете на парчета лука и го преработете през решетката за ситно мелене ①.
- 2) Преработете също месото през решетката за ситно мелене ① (за много нежни кюфтета го преработете евентуално два пъти).
- 3) Изцедете хлебчето и го прибавете с яйцето, горчицата и подправките в масата.
- 4) Омесете всичко добре, оформете кюфтета и ги изпържете до златистокафяво в тиган.

14.2. Едра наденица за пържене

Съставки

- 400 g свински джолан
- 100 g свинско шкембе
- 2 скилидки чесън
- 1 ч.л. майоран
- 1 ч.л. сол
- 1/2 ч.л. черен пипер
- черва за пълнене

Приготвяне

- 1) Нарезете месото на кубчета и го охладете добре.
- 2) Преработете месото и чесъна през решетката за ситно мелене ⑪.
- 3) Смесете старателно с подправките.
- 4) Монтирайте приставката за пълнене на наденица ⑬ на уреда.
- 5) Напълнете месната маса в червата и изпържете или гриловайте наденицата.

14.3. Тартар от съомга

Съставки

- 300 g прясно филе от съомга
- 1 с.л. лимонов сок
- 1 ч.л. горчица
- 1 ч.л. накълцан на ситно копър
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Нарезете съомгата на кубчета и я замразете леко в отделението за замразяване.
- 2) Преработете леко замразената съомга през решетката за ситно мелене ⑪.
- 3) Смесете внимателно съомговата маса с останалите съставки.
- 4) Сервирайте като предястие с тост или черен хляб.

① Указание

Използвайте само прясна риба и консумирайте тартара в кратък срок.

14.4. Вегетариански кюфтета от леща

Съставки:

- 250 g сварена леща
- 1 морков
- 1 малка глава лук
- 1 скилидка чесън
- 65 g овесени ядки
- 1 яйце
- 1 ч.л. ким
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Нарезете на едро моркова, лука и чесъна и ги преработете с лещата през решетката за ситно мелене ⑪.
- 2) Смесете лещената маса с овесените ядки, яйцето и подправките до получаване на маса за оформяне на кюфтета.
- 3) Оформете малки кюфтенца и ги изпържете в тиган или ги изпечете във фурна.

14.5. Кебе

Продукти за месния пълнеж

- 350 г нетлъсто говеждо или агнешко
- 2 глави лук
- 10 г брашно
- 25 г едро накълцани кедрови ядки
- по 1/2 ч.л. смлян бахар, канела, ким (кумин), смлян кимион, смлян карамфил, смляно индийско орехче
- сол и черен пипер

Продукти за обвивката

- 500 г булгур (накиснат)
- 500 г нетлъсто говеждо или агнешко
- 1 глава лук
- 1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

- 1) Първо пригответе месния пълнеж, за да може да се охлади, докато пригответе обвивката:
- 2) Преработете два пъти месото с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене 10/11).
- 3) Смесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките.
- 4) Накълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това оставете да се охлади. Месната маса трябва да се изпържи до получаване на ронлива маса – така тя се пълни по-лесно в обвивката за кебе.

Обвивка

- 1) Преработете два пъти последователно месото за обвивката с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене 10/11).
- 2) Смесете с булгура, накълцания на ситно лук и подправките.
- 3) Преработете тази маса също два пъти с месомелачката.
- 4) Сменете решетката 11 и кръстатия нож 9 с приставката за кебе 14/15 (вж. глава 7.3. **Монтиране на приставката за кебе**) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 см.

Приготвяне

Непосредствено след приготвянето напълнете отделните обвивки за кебе с месния пълнеж и притиснете краищата, за да се образуват малки джобове.

- Във фритюрник:
Фритируйте готовите кебета за около 3 минути в сгорещено на 190 °C олио. Кебетата трябва да са фритирани до златистокафяво.
- Във фритюрник с горещ въздух:
Напръскайте готовите кебета с малко олио и ги изпечете до златистокафяво за около 25 минути на 210 °C.

❗ Съвет

Кебето може да се замрази също сурово и да се приготи по-късно.

Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή	40
2. Προβλεπόμενη χρήση	40
3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	40
4. Υποδείξεις ασφαλείας	41
5. Παραδοτέος εξοπλισμός/Περιγραφή εξαρτημάτων	43
6. Τεχνικά χαρακτηριστικά	43
7. Συναρμολόγηση/Αποσυναρμολόγηση	43
7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής	43
7.2. Συναρμολόγηση εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα	44
7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε	45
8. Χειρισμός	45
8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή	46
8.2. Επεξεργασία λουκάνικου	46
8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε	46
9. Σε περίπτωση σφάλματος	46
10. Καθαρισμός	47
11. Αποθήκευση	47
12. Απόρριψη	48
13. Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH	48
13.1. Σέρβις	49
13.2. Εισαγωγέας	49
14. Συνταγές	49
14.1. Κλασσικά μπιφτέκια	49
14.2. Λουκάνικο Μπράτβουρστ	49
14.3. Ταρτάρ σολομού	50
14.4. Χορτοφαγικά μπιφτέκια από φακές	50
14.5. Κέμπε	50

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

2. Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε συνήθεις ποσότητες νοικοκυριού, για ιδιωτική χρήση:

- Για να παρασκευάσετε κιμά από φρέσκο κρέας,
- Για να παρασκευάσετε λουκάνικα σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια.

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί, και ούτε σε εμπορικούς ή βιομηχανικούς τομείς.

3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
--	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: Προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό!
	Η συσκευή είναι κατάλληλη για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.

	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.

	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

4. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην υποστεί ζημιά. Κρατάτε το μακριά από περιοχές με υψηλή θερμοκρασία και περνάτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μαγκώνει πουθενά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το αντίστοιχο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από αντίστοιχα εξειδικευμένο πρόσωπο, για την αποφυγή κινδύνων.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους εδώ περιγραφόμενους. Υφίσταται αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος όταν μέσω εσφαλμένης χρήσης θέτετε εκτός λειτουργίας τις διατάξεις προστασίας στη συσκευή!

- Μην πιάνετε ποτέ τα ανοίγματα της συσκευής. Μην εισάγετε ποτέ σε αυτά οποιαδήποτε αντικείμενα, εκτός του εξαρτήματος ώθησης του εκάστοτε προσαρτήματος και των προς επεξεργασία τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- Τραβήξτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε αξεσουάρ.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία, βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, για να αποφεύγετε μη ηθελημένη εκκίνηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- Ποτέ μη χειρίζεστε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Μπορεί έτσι να προκληθούν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.
- Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- Προσοχή: το σταυρωτό μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη χρήση και τον καθαρισμό της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.

5. Παραδοτέος εξοπλισμός/ Περιγραφή εξαρτημάτων

Εικόνα Α:

- ❶ Εξάρτημα ώθησης
- ❷ Δοχείο πλήρωσης
- ❸ Υποδοχή πλήρωσης
- ❹ Μονάδα μοτέρ
- ❺ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❻ Πεδίο πλήκτρων
- ❼ Προσαρμογέας κρεατομηχανής
- ❽ Κοχλίας μεταφοράς
- ❾ Σταυρωτό μαχαίρι
- ❿ Διάρτητος δίσκος μεγάλων οπών
- ⓫ Διάρτητος δίσκος μικρών οπών
- ⓬ Δακτύλιος ασφάλισης
- ⓭ Εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα
- ⓮ Εξάρτημα κέμπε Α
- ⓯ Εξάρτημα κέμπε Β
(για χρήση με το εξάρτημα κέμπε Α ❿ και με το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα ⓭)

Εικόνα Β:

- ❶ Κουμπί απασφάλισης

Εικόνα C:

- ❶ Πλήκτρο ❶ (On/Off)
- ❷ Πλήκτρο REV (κίνηση προς τα πίσω)

Δεν απεικονίζεται:

Οδηγίες χρήσης

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	300 W
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	0,2 W
Χρόνος ΣΛ	7 λεπτά

Χρόνος ΣΛ

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου να κρυώσει το μοτέρ.

7. Συναρμολόγηση/ Αποσυναρμολόγηση

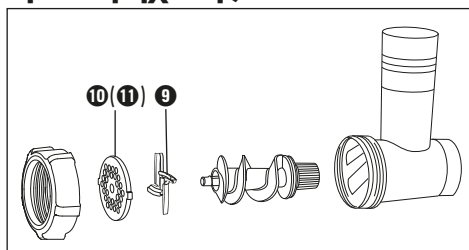
❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα μεταλλικά αξεσουάρ διαθέτουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού για την προστασία από τη διάβρωση. Για τον λόγο αυτό, καθαρίστε πριν την πρώτη χρήση όλα τα εξαρτήματα λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 10. **Καθαρισμός**. Στη συνέχεια, επαλείψτε όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

❶ Υπόδειξη

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τη συσκευή.

7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής



Εικ. 1

- 1) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς ❸ μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής ❷.
- 3) Κατόπιν, τοποθετήστε το σταυρωτό μαχαίρι ❾ έτσι, ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από τον κοχλία μεταφοράς ❸. Προσέξτε ώστε η γωνιακή εσοχή του σταυρωτού μαχαιριού ❹ να εδράζεται σωστά επάνω στον γωνιακό άξονα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Το σταυρωτό μαχαίρι **9** είναι πολύ κοφτερό! Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Θα προκληθεί ζημιά στη συσκευή εάν το σταυρωτό μαχαίρι **9** τοποθετηθεί ανάποδα!

4) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο **10/11**.

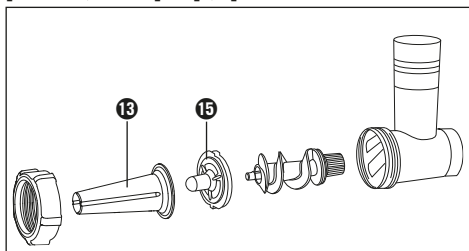
5) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο **10/11** κατά τέτοιο τρόπο στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**, ώστε οι στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο **10/11** να βρίσκονται στις εσοχές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

6) Εάν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

7) Ο έτοιμος συναρμολογημένος προσαρμογέας κρεατομηχανής **7** συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με τη μονάδα μοτέρ **4**:

- Πιέστε το κουμπί απασφάλισης **16** και τοποθετήστε ταυτόχρονα τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** στη μονάδα μοτέρ **4**, έτσι ώστε το σύμβολο  στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** να βρίσκεται στο σύμβολο  της μονάδας μοτέρ **4** (Εικ. Β).
- Περιστρέψτε τότε την υποδοχή πλήρωσης **3** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** στην μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το σύμβολο  στην υποδοχή πλήρωσης **3** να δείχνει στο σύμβολο . Αφήστε το κουμπί απασφάλισης **16**. Ο προσαρμογέας κρεατομηχανής **7** έχει συνδεθεί τώρα σταθερά με τη μονάδα μοτέρ **4**.
- Τοποθετήστε τέλος το δοχείο πλήρωσης **2** επάνω στην υποδοχή πλήρωσης **3**.
- Για την αφαίρεση, πιέστε το κουμπί απασφάλισης **16** και περιστρέψτε πάλι την υποδοχή πλήρωσης **3** προς τα δεξιά (Εικ. Β) . Κατόπιν, μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

7.2. Συναρμολόγηση εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα



Εικ. 2

1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα

7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.

2) Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη που είναι τοποθετημένα στον/μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** και καθαρίστε τα.

3) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.

4) Τοποθετήστε πάλι τον κοχλία μεταφοράς **8** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

5) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπτε Β **15** κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι στερεώσεις στις εσοχές να βρίσκονται στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

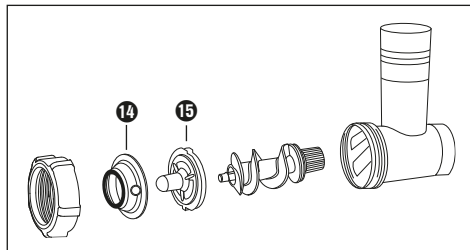
6) Κατόπιν, τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **13** μπροστά από το εξάρτημα κέμπτε Β **15**.

7) Βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

8) Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα

7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.

7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε



Εικ. 3

- 1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.**

- 2) Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 3) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.

- 4) Τοποθετήστε πάλι τον κοχλία μεταφοράς **8** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 5) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε **B 15** κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι στερεώσεις στις εσοχές να βρίσκονται στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 6) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε **A 14** επάνω στο εξάρτημα κέμπε **B 15** και βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

- 7) Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.**

8. Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας μοτέρ **4** - Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού σε αυτό. Εάν ανοίξει το περίβλημα, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερα από επτά (7) λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή απενεργοποιημένη για περίπου 30 λεπτά ώστε να αποφύγετε υπερθέρμανση.

ⓘ Υπόδειξη

- ▶ Το πλήκτρο **REV 18** ενεργοποιείται μόνο όταν το μοτέρ είναι ακινητοποιημένο.

- 1) Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα (βλ. κεφάλαιο **7. Συναρμολόγηση/Αποσυναρμολόγηση**).
- 2) Τοποθετήστε κατά τέτοιο τρόπο τη συσκευή, ώστε να είναι πλήρως σταθερή.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μη πιάνετε μια συνδεδεμένη συσκευή ή ακόμα και μια συσκευή σε λειτουργία εάν τυχόν πέσει, καταλήξει σε νερό ή ακόμα και σε άλλες περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης! Σε περίπτωση ανάγκης τραβήξτε αμέσως το βύσμα!

ⓘ Υπόδειξη

- ▶ Αναλόγως του είδους επεξεργασίας, λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις στα εκάστοτε κεφάλαια **8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή, 8.2. Επεξεργασία λουκάνικου, 8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε.**
- 3) Τοποθετήστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο πλήρωσης **2** και βάλτε ένα δοχείο συλλογής μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
 - 4) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
 - 5) Πατήστε το πλήκτρο **1 17** για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
 - 6) Ωθήστε τα τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης **3** και πιέστε τα με το εξάρτημα ώθησης **1** ελαφρά προς τα κάτω.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Πιέζετε τα τρόφιμα μόνο με το εξάρτημα ώθησης **1** στην υποδοχή πλήρωσης **3** - ποτέ με τα δάχτυλα, με πιρούνι, με τη λαβή κουταλιού ή παρόμοια.

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Ποτέ μην πιέζετε τόσο ώστε το μοτέρ να ακούγεται πιο αργό. Σε διαφορετική περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερφορτωθεί και να υποστεί ζημιά.

8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή

- Χρησιμοποιείτε κομμάτια κρέατος τα οποία χωράνε άνετα στην υποδοχή πλήρωσης **3**. Εάν απαιτείται, κόψτε το κρέας προηγουμένως. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή ίνες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Ο κιμάς είναι επιρρεπής στην μικροβιακή μόλυνση. Δίνετε προσοχή στην καλή υγιεινή κατά την επεξεργασία κρέατος. Ειδικά, υπάρχει κίνδυνος επίδρασης στην υγεία.
- Επεξεργάζεστε τα υλικά όπως αναφέρεται παραπάνω.

8.2. Επεξεργασία λουκάνικου

- 1) Περιστρέψτε πρώτα το κρέας δύο φορές μέσα από την κρεατομηχανή, προτού το επεξεργαστείτε για να γίνει λουκάνικο.
- 2) Για τη γέμιση του λουκάνικου, προσθέστε στον κιμά για παράδειγμα φιλοκομμένα κρεμμύδια, μπαχαρικά και άλλα υλικά αναλόγως της συνταγής και ζυμώστε καλά. Πριν τη συνέχιση της επεξεργασίας, τοποθετήστε τον επεξεργασμένο κιμά για 30 λεπτά στο ψυγείο.
- 3) Περάστε το έντερο (φυσικά ή τεχνητά εντόσθια) με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα **18** και κλείστε το άλλο άκρο δένοντας. Ανά 1 κιλό μάζας γεμίσματος μπορείτε να υπολογίσετε περίπου 1,60 μ. εντέρου για λουκάνικα.

❶ Υπόδειξη

Τοποθετήστε προηγουμένως τα φυσικά εντόσθια περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και πριν την πλήρωση στραγγίστε τα. Έτσι, τα φυσικά εντόσθια ανακτούν την ελαστικότητά τους. Μπορείτε να βρείτε φυσικά εντόσθια στα καταστήματα ειδών κρεοπωλείων κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπώλη.

- 4) Συνεχίστε με τον χειρισμό με τον τρόπο που αναφέρεται στο κεφάλαιο **8. Χειρισμός**.

- 5) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται από το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **18** στο έντερο. Μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το τέλος του λουκάνικου και περιστρέψτε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

❶ Υπόδειξη

Κατά το μαγείρεμα και την ψύξη, το λουκάνικο διαστέλλεται. Για τον λόγο αυτό, μην το γεμίζετε υπερβολικά, καθώς μπορεί να σκάσει.

8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε

Με το εξάρτημα κέμπε **14/15** μπορείτε να διαμορφώσετε κοίλα ρολά από κρέας ή λαχανικά, τα οποία μπορείτε να γεμίσετε όπως εσείς επιθυμείτε.

- 1) Περιστρέψτε πρώτα το κρέας δύο φορές μέσα από την κρεατομηχανή, προτού το πρεσάρετε μέσα από το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή**).
- 2) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε**).
- 3) Συνεχίστε τον χειρισμό με τον τρόπο που αναφέρεται στο κεφάλαιο **8. Χειρισμός**.

9. Σε περίπτωση σφάλματος

Εάν η μετάδοση κίνησης μπλοκάρει από συσώρευση τροφίμων:

- Πατήστε το πλήκτρο **❶ 17** για να σταματήσετε την κρεατομηχανή.
- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο REV **18**. Η μετάδοση κίνησης κινείται τώρα προς τα πίσω. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο προς τα πίσω ώστε να απελευθερώσετε πάλι τη μετάδοση κίνησης.
- Όταν απελευθερωθεί η μετάδοση κίνησης, αφήστε το πλήκτρο REV **18**.
- Πατήστε το πλήκτρο **❶ 17** για να εκκινήσετε την κρεατομηχανή.
- Εάν με τον τρόπο αυτό δεν απελευθερώνεται η μετάδοση κίνησης, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **10. Καθαρισμός**.

Εάν ξαφνικά το μοτέρ σβήσει, ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Η ασφάλεια αυτή προστατεύει το μοτέρ.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για περ. 30 λεπτά προτού την χρησιμοποιήσετε πάλι.
- Εάν αυτό δεν φέρει αποτέλεσμα, περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και μετά από αυτή τη χρονική περίοδο δεν υπάρξει αποτέλεσμα, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει ελάττωμα. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο δικτύου ή αναγνωρίζονται ζημιές σε μέρη της συσκευής:

- Απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο ① ⑰!
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα εάν αυτό δεν μπορεί να γίνει χωρίς κίνδυνο.
- Προτού χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή, αναθέστε την επισκευή αυτών των ζημιών στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

10. Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ ④ σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, υπάρχει θάνασιμος κίνδυνος λόγω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία στους ηλεκτρικούς αγωγούς.
- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα δικτύου. Έτσι, προλαμβάνετε κινδύνους ατυχημάτων από μη αναμενόμενη, μη ηθελμένη εκκίνηση και ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Το σταυρωτό μαχαίρι ⑨ είναι πολύ κοφτερό! Κίνδυνος τραυματισμού!

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, μέσα τριβής ή διαλύτες. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή και να αφήσουν κατάλοιπα στα τρόφιμα.

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο τροφοδοσίας με ένα νωπό πανί καθαρισμού. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώνετε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.
- Καθαρίστε τα αξεσουάρ που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και ένα οικιακό απορρυπαντικό κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα.

Υπόδειξη

- ▶  Τα πλαστικά μέρη των αξεσουάρ είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε αυτά τα πλαστικά μέρη στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε να μην μαγκώσουν πουθενά. Διαφορετικά, ενδέχεται να παραμορφωθούν!
- Στεγνώστε τα όλα καλά πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

Υπόδειξη

- ▶ Μετά από κάθε καθαρισμό, επαλείψετε πάλι τα μεταλλικά εξαρτήματα με λάδι μαγειρικής! Ειδικά, ενδέχεται τα μεταλλικά εξαρτήματα να αποχρωματιστούν!

11. Αποθήκευση

- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ⑤.
- Επαλείψτε τα μεταλλικά προσαρτήματα αφού του στεγνώσουν με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής, εφόσον δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη συσκευή. Έτσι, επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο προστατευμένο από ήλιο και σκόνη.

12. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 485585_2501 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 485585_2501 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

13.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 485585_2501

13.2. Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

14. Συνταγές

14.1. Κλασσικά μπιφτέκια

Υλικά

- 400 γρ. μοσχαρίσια σπάλα
- 100 γρ. μοσχαρίσιο στήθος
- 1 κρεμμύδι
- 1 ψωμάκι (μπαγιάτικο ψωμί, μουσκεμένο σε νερό)
- 1 αυγό
- 1 ΚΓ μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι, πάπρικα
- Λάδι για το ψήσιμο

Παρασκευή

- 1) Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι, κόψτε το σε κομμάτια και περάστε το από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών 11.
- 2) Περάστε και το κρέας από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών 11 (για πολύ λεπτά μπιφτέκια, περάστε το δύο φορές).
- 3) Στύψτε το ψωμάκι και προσθέστε στο μείγμα με το αυγό, τη μουστάρδα και τα καρυκεύματα.
- 4) Ζυμώστε καλά όλα τα υλικά μαζί, πλάστε μπιφτέκια και ψήστε στο τηγάνι μέχρι να ροδίσουν.

14.2. Λουκάνικο Μπράτβουρστ

Υλικά

- 400 γρ. χοιρινή σπάλα
- 100 γρ. χοιρινή κοιλιά
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 ΚΓ μαντζουράνα
- 1 ΚΓ αλάτι
- 1/2 ΚΓ πιπέρι
- Έντερα για τη γέμιση

Παρασκευή

- 1) Κόψτε το κρέας σε κύβους και βάλτε το για αρκετή ώρα στο ψυγείο.
- 2) Πετάστε το κρέας και το σκόρδο από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ❶.
- 3) Αναμίξτε καλά με τα καρυκεύματα.
- 4) Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα ❷ στη συσκευή.
- 5) Γεμίστε το μείγμα κρέατος στα έντερα και τηγανίστε ή ψήστε.

14.3. Ταρτάρ σολομού

Υλικά

- 300 γρ. φρέσκος σολομός
- 1 ΚΣ χυμός λεμονιού
- 1 ΚΓ μουστάρδα
- 1 ΚΓ λεπποκομμένος άνηθος
- Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Κόψτε τον σολομό σε κύβους και τοποθετήστε τον για λίγο στην κατάψυξη.
- 2) Όταν παγώσει ελαφρά, περάστε τον από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ❶.
- 3) Αναμείξτε τη μάζα σολομού με τα υπόλοιπα υλικά προσεκτικά.
- 4) Σερβίρετε σαν ορεκτικό με τοσταρισμένο ψωμί ή επάνω σε μαύρο ψωμί.

❶ Υπόδειξη

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο ψάρι και καταναλώνετε το ταρτάρ σε σύντομο χρονικό διάστημα.

14.4. Χορτοφαγικά μπιφτέκια από φακές

Υλικά:

- 250 γρ. βρασμένες φακές
- 1 καρότο
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 65 γρ. νιφάδες βρόμης
- 1 αυγό
- 1 ΚΓ κύμινο
- Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Κόψτε το καρότο, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε χοντρά κομμάτια και περάστε από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ❶.
- 2) Αναμείξτε αυτό το μείγμα με τις φακές με τις νιφάδες βρόμης, το αυγό και τα καρυκεύματα και δημιουργήστε μια μάζα που μπορείτε να διαμορφώσετε.
- 3) Φτιάξτε μικρά μπαλάκια και μαγειρέψτε στο τηγάνι ή στο φούρνο.

14.5. Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

- 350 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
- 2 κρεμμύδια
- 10 γρ. αλεύρι
- 25 γρ. χοντροκομμένα κουκουνάρια
- Από 1/2 ΚΓ σκόνη μπαχάρι, κανέλα, ολόκληρο κύμινο, τριμμένο κύμινο, τριμμένο γαρύφαλλο, τριμμένο μοσχοκάρυδο
- Αλάτι και πιπέρι

Υλικά για το περίβλημα

- 500 γρ. πλιγούρι (μουσκεμένο)
- 500 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
- 1 κρεμμύδι
- 1 πρέζα πιπέρι, 1 πρέζα τσίλι

Γέμιση κρέατος

- 1) Προετοιμάστε πρώτα τη γέμιση κρέατος, ώστε να κρυώσει κατά τη διάρκεια παρασκευής του περιβλήματος:
- 2) Περάστε το κρέας δύο φορές στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεγάλων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **10/11**).
- 3) Ανακατέψτε καλά το κρέας, το αλεύρι, τα κουκουνάρια και τα καρυκεύματα.
- 4) Κόψτε τα κρεμμύδια και τσιγαρίστε τα. Προσθέστε το κρέας και αναμείζετε με τα κρεμμύδια. Ψήστε τα όλα καλά και μετά αφήστε τα να κρυώσουν. Προσέξτε ώστε η μάζα κρέατος να γίνει εύθρυπτη διότι έτσι θα γεμίσει καλύτερα το περίβλημα κέμπε.

Περίβλημα

- 1) Περάστε το κρέας για τη γέμιση δύο φορές διαδοχικά στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεγάλων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **10/11**).
- 2) Αναμείζετε με το πλιγούρι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τα καρυκεύματα.
- 3) Περάστε και αυτή τη μάζα δύο φορές από την κρεατομηχανή.
- 4) Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο **11** και το σταυρωτό μαχαίρι **9** με το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε**) και δημιουργήστε περιβλήματα κέμπε περ. 7 εκ.

Παρασκευή

Αμέσως μόλις ετοιμάσετε το κάθε περίβλημα κέμπε, γεμίστε το με τη γέμιση κρέατος και πιέστε τα άκρα, ώστε να δημιουργηθούν μικρές θήκες.

- Στη φριτζα: Τηγανίστε τα έτοιμα κέμπε σε καυτό λάδι στους 190°C για περ. 3 λεπτά. Τα κέμπε πρέπει να ροδίσουν.
- Φριτζα θερμού αέρα: Ψεκάστε τα έτοιμα κέμπε με λίγο λάδι και ψήστε στους 210°C για περ. 25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

❗ Υπόδειξη

Μπορείτε να τοποθετήσετε το κέμπε ωμό στην κατάψυξη και να το ετοιμάσετε αργότερα.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	54
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	54
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	54
4. Sicherheitshinweise	55
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	57
6. Technische Daten	57
7. Zusammenbauen/Zerlegen	57
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	58
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	58
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	59
8. Bedienen	59
8.1. Fleisch wolfen	60
8.2. Wurst verarbeiten	60
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	60
9. Im Fehlerfall	60
10. Reinigen	61
11. Aufbewahren	61
12. Entsorgung	62
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	62
13.1. Service	63
13.2. Importeur	63
14. Rezepte	64
14.1. Klassische Frikadellen	64
14.2. Grobe Bratwurst	64
14.3. Lachs-Tatar	64
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	64
14.5. Kebbe	65

1. 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.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
--	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

4. 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlnutzung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!
- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- 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.

5. Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschale
- ➌ Einfüllschacht
- ➍ Motorblock
- ➎ Kabelaufwicklung
- ➏ Tastenfeld
- ➐ Fleischwolfvorsatz
- ➑ Transportschnecke
- ➒ Kreuzmesser
- ➓ grobe Lochscheibe
- ➔ feine Lochscheibe
- ➕ Verschlussring
- ➖ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ➗ Kebbe-Aufsatz A
- ➘ Kebbe-Aufsatz B
(zu benutzen mit Kebbe-Aufsatz A ➗ und
Wurst-Stopf-Aufsatz ➖)

Abbildung B:

- ➙ Entriegelungsknopf

Abbildung C:

- ➚ Taste ① (Ein/Aus)
- ➛ Taste REV (Rückwärtslauf)

Nicht abgebildet:

Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Spannung	220 – 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
KB-Zeit	7 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.

7. Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- Die metallischen 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 **10. Reinigen** ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

ℹ Hinweis

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

7.1. Fleischwolf zusammenbauen

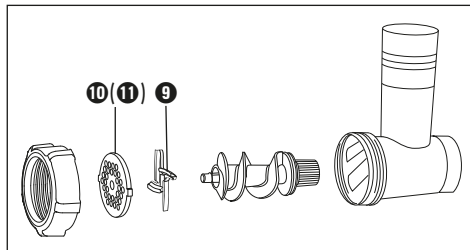


Abb. 1

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

⚠️ WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠️ ACHTUNG!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser 9 anders herum eingesetzt wird!
- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/11.
 - 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10/11 so in den Fleischwolfvorsatz 7 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10/11 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 7 liegen.
 - 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 12 handfest auf.
 - 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 7 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 4 verbunden:
 - Drücken Sie die Entriegelungstaste 16 und stecken Sie gleichzeitig den Fleischwolfvorsatz 7 in den Motorblock 4, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 7 am Symbol  am Motorblock 4 liegt (Abb. B).

- Drehen Sie dabei den Einfüllschacht 3 am Fleischwolfvorsatz 7 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht 3 am Symbol  weist. Lassen Sie die Entriegelungstaste 16 los. Der Fleischwolfvorsatz 7 ist nun fest mit dem Motorblock 4 verbunden.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 2 oben auf den Einfüllschacht 3.
- Zum Abnehmen drücken Sie die Entriegelungstaste 16 und drehen den Einfüllschacht 3 wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 7 herausziehen.

7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

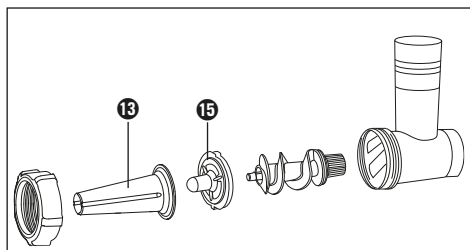


Abb. 2

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 7, wie unter 7.1. Fleischwolf zusammenbauen beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz 7 montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke 8 wieder in den Fleischwolfvorsatz 7 ein.
- 5) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz B 15 so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 7 liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 13 vor den Kebbe-Aufsatz B 15.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 12 handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 7 wie unter 7.1. Fleischwolf zusammenbauen beschrieben.

7.3. Kebbe-Aufsatz montieren

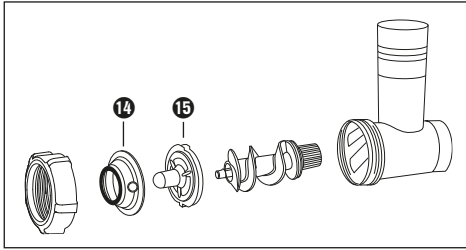


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**, wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **8** wieder in den Fleischwolfvorsatz **7** ein.
- 5) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz B **15** so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **7** liegen.
- 6) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz A **14** auf den Kebbe-Aufsatz B **15** und schrauben Sie den Verschlussring **12** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **7** wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben.

8. Bedienen

⚠ GEFAHR!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, erlischt der Garantieanspruch.

⚠ ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

i Hinweis

- Die Taste REV **18** kann nur aktiviert werden, wenn der Motor still steht.

- 1) Montieren Sie den gewünschten Aufsatz (siehe Kapitel **7. Zusammenbauen/Zerlegen**).
- 2) Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil steht.

⚠ 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!

i Hinweis

- Beachten Sie, je nach Verarbeitungsart, die Hinweise in den jeweiligen Kapiteln **8.1. Fleischwolfen**, **8.2. Wurstverarbeiten**, **8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz**.
- 3) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **2** und stellen Sie ein Aufganggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste **1** **17**, um das Gerät einzuschalten.
 - 6) Schieben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht **3** und drücken Sie diese mit dem Stopfer **1** leicht nach unten.

⚠ WARNUNG!

- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **3** – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder Ähnlichem.

⚠ ACHTUNG!

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

8.1. Fleisch wölfen

- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht **9** 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.
- Verarbeiten Sie die Zutaten wie zuvor beschrieben.

8.2. 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 z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten je nach Rezept hinzu und kneten Sie die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstarm (Natur- oder Kunstarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

i Hinweis

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

- 4) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.
- 5) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** 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.

i Hinweis

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

8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **14/15** können Sie 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 **14/15** pressen (siehe Kapitel **8.1. Fleisch wölfen**).
- 2) Montieren Sie den Kebbe-Aufsatz **14/15** (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**).
- 3) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.

9. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV **18** 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 REV **18** los.
- Drücken Sie die Taste **17**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. 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  **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.

10. Reinigen

GEFAHR!

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock **4** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.
- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten, versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

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

Hinweis

- ▶  Die Kunststoffteile des Zubehörs sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ 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!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Hinweis

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

11. Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **5**.
- 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.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und vor Sonne und Staub geschützten Ort.

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. 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 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 Servicenießerlassung vorgekommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 485585_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485585_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485585_2501

13.2. 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

14. Rezepte

14.1. Klassische Frikadellen

Zutaten

- 400 g Rinderschulter
- 100 g Rinderbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen (altbacken, in Wasser eingeweicht)
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Öl zum Braten

Zubereitung

- 1) Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 2) Fleisch ebenfalls durch die feine Lochscheibe ① geben (für besonders feine Frikadellen evtl. zweimal wolfen).
- 3) Brötchen ausdrücken und mit Ei, Senf und Gewürzen in die Masse geben.
- 4) Alles gut verkneten, Frikadellen formen und in der Pfanne goldbraun braten.

14.2. Grobe Bratwurst

Zutaten

- 400 g Schweineschulter
- 100 g Schweinebauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Majoran
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Darm zum Abfüllen

Zubereitung

- 1) Fleisch in Würfel schneiden und gut kühlen.
- 2) Fleisch und Knoblauch durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Mit Gewürzen gründlich vermischen.

- 4) Den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑬ am Gerät montieren.
- 5) Die Fleischmasse in die Därme abfüllen und braten oder grillen.

14.3. Lachs-Tatar

Zutaten

- 300 g frisches Lachsfilet
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL fein gehackter Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Den Lachs in Würfel schneiden und im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen.
- 2) Wenn der Lachs leicht angefroren ist, durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Die Lachsmasse mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen.
- 4) Als Vorspeise mit Toast oder auf Schwarzbrot servieren.

① Hinweis

Verwenden Sie nur frischen Fisch und verzehren Sie das Tatar zeitnah.

14.4. Vegetarische Linsenbratlinge

Zutaten:

- 250 g gekochte Linsen
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 65 g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Karotte, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit den Linsen durch die feine Lochscheibe **11** wölfen.
- 2) Diese Linsenmasse mit den Haferflocken, dem Ei und den Gewürzen zu einer formbaren Masse vermengen.
- 3) Kleine Bällchen formen und in der Pfanne oder im Ofen backen.

14.5. Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

- 350 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

- 1) Zuerst die Fleischfüllung vorbereiten, damit diese während der Zubereitung der Hülle abkühlen kann:
- 2) Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 3) Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen.
- 4) Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen. Darauf achten, dass die Fleischmasse krümelig gebraten wird - so lässt es sich besser in die Kebbe-Hülle füllen.

Hülle

- 1) Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 2) Mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
- 3) Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern.
- 4) Lochscheibe **11** und das Kreuzmesser **9** gegen den Kebbe-Aufsatz **14/15** wechseln (siehe Kapitel **7.3. 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.

- In der Fritteuse:
Die fertigen Kebbe in 190 °C heißem Öl ca. 3 Minuten frittieren. Die Kebbe sollten goldbraun frittiert sein.
- In der Heißluftfritteuse:
Die fertigen Kebbe mit etwas Öl besprühen und bei 210 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

i Tipp

Kebbe lässt sich auch roh einfrieren und später zubereiten.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 06/2025 · Ident.-No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501