

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINCER SFW 350 D2

(HR)

STROJ ZA MLJEVENJE MESA

Upute za upotrebu

(BG)

МЕСОМЕЛАЧКА

Ръководство за експлоатация

(RO)

MAȘINĂ DE TOCAT

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 302971

(HR)

(RO)

(BG)



HR

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

RO

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

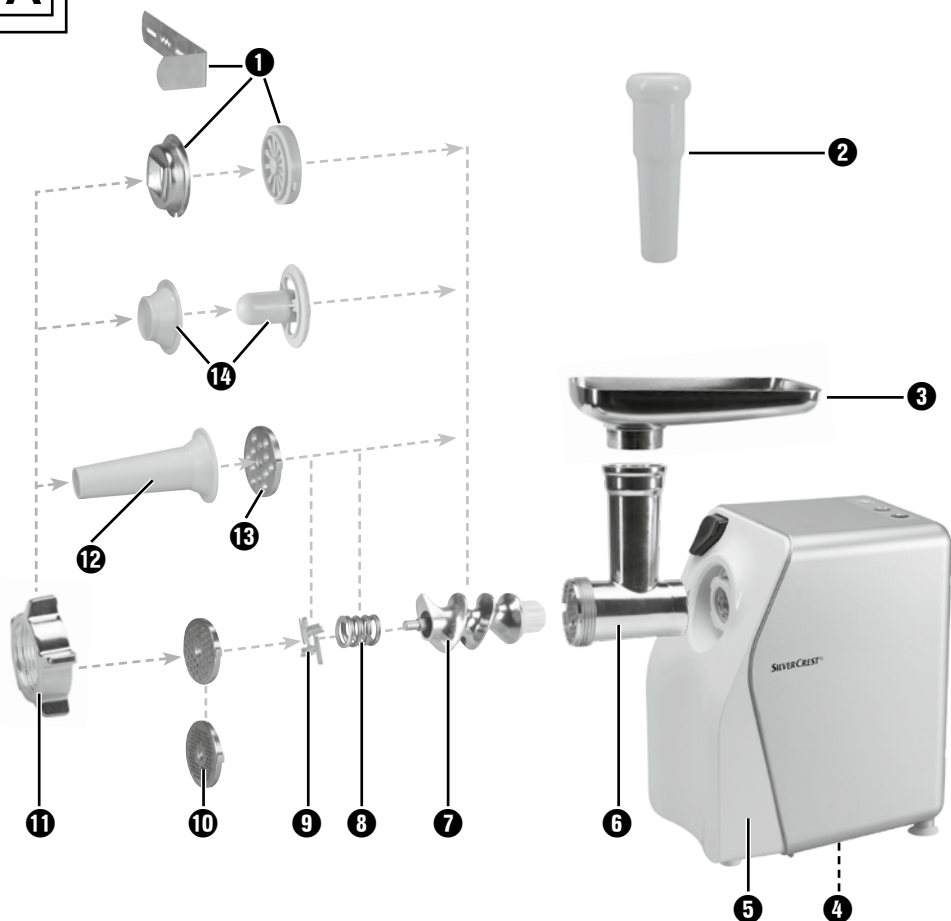
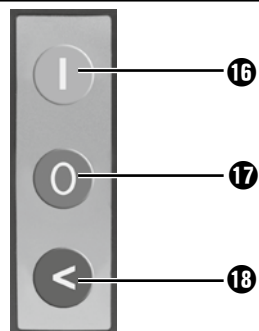
BG

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Autorsko pravo	2
Ograničenje odgovornosti	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Obim isporuke / Opis dijelova	3
Tehnički podaci	3
Sigurnosne upute	4
Sastavljanje/rastavljanje	6
Sastavljanje stroja za mljevenje mesa	6
Montiranje nastavka za umetanje kobasica	7
Montiranje Kebbe-nastavka	8
Montiranje nastavka za brizgano pecivo	8
Rukovanje	9
Rukovanje sa uređajem	9
Prerada mesa	10
Prerada kobasica	10
Rad sa Kebbe-nastavkom	11
Pripravljanje brizganog peciva	11
U slučaju pogreške	12
Čišćenje	12
Čišćenje bloka motora	13
Čišćenje dijelova opreme	13
Čuvanje	14
Zbrinjavanje	15
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	16
Servis	17
Uvoznik	17
Recepti	18
Mljeveno meso (Kebbe)	18
Mesne okruglice	19
Svježa pečenica	20
Brizgano pecivo	20

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajte sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Ove upute dobro sačuvajte. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje, odnosno svako tiskanje, i djelomično, kao i reprodukcija slika - i u promijenjenom obliku - dopušteni su isključivo uz prethodno pismeno odobrenje proizvođača.

Ograničenje odgovornosti

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

Iz navoda, slika i opisa sadržanih u ovim uputama za rukovanje ne mogu biti izvedena nikakva potraživanja.

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

Uporaba u skladu sa namjenom

Ovaj je uređaj predviđen isključivo za preradu namirnica u količinama uobičajenim za privatna domaćinstva:

- Mljevenje svježeg mesa,
- Proizvodnja kobasica u prirodnom ili umjetnom crijevu,
- Izrada brizganog peciva

Uređaj nije predviđen za prerađivanje zamrznutih i tvrdih namirnica, na primjer kostiju ili oraha, kao niti za pogon u komercijalnim ili industrijskim područjima

Obim isporuke / Opis dijelova

Slika A:

- ❶ Nastavak za brizgano pecivo sa trakama-uzorcima
- ❷ Čep za umetanje
- ❸ Zdjela za punjenje
- ❹ Namatač za kabel
- ❺ Blok motora
- ❻ Metalni nastavak za mljevenje mesa
- ❼ Transportni puž
- ❽ Opruga
- ❾ Križni nož
- ❿ Ploča s grubim i finim otvorima
- ⓫ Prsten za zatvaranje
- ⓬ Čep za kobasice
- ⓭ Ploča za kobasice
- ⓮ Nastavak za okruglice kibbeh

Slika B:

- ⓯ Tipka za zaključavanje

Slika C:

- ⓰ Tipka „I“ uključivanje)
- ⓱ Tipka „O“ isključivanje)
- ⓲ Tipka „<“ hod unazad)

Tehnički podaci

Napon	220-240 V ~ (Izmjenična struja), 50 Hz
Snaga uređaja	250 - 350 W
Zaštitna klasa	II /  (Dvostruka izolacija)
KB-vrijeme	15 minuta

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

KB-vrijeme

KB-vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu, bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon isteka navedenog KB-vremena uređaj mora biti isključen toliko dugo, dok se motor nie ohladi.

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Obratite pažnju na to, da mrežni kabel ne bude oštećen. Držite ga dalje od vrućih područja i vodite ga tako, da ne može biti uklješten.
- ▶ Oštećene mrežne kabele i mrežne utikače dajte neizostavno zamijeniti od ovlaštenog stručnog osoblja, kako biste izbjegli nastanak mogućih opasnosti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada vani.



Blok motora nikada ne uronite u vodu ili druge tekućine!
U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

OPREZ! UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara !
Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE!

- ▶ Uređaj nikada ne koristite u svrhe druge od onih, koje su ovdje opisane. Postoji velika opasnost od nezgode, kada pogrešnim rukovanjem zaštite na uređaju stavite van funkcije!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Nikada ne hvatajte rukom u otvore na uređaju. Nikada ne umetnite nikakve predmete u otvore uređaja - sa izuzetkom nastavaka i čepova i namirnica koje obrađujete. U protivnom može doći do velike opasnost od nezgode!
- ▶ Prije nego što postavljate ili skidate dijelove opreme, obavezno iskopčajte utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavite bez nadzora, kada je spreman za rad. Nakon uporabe ili u pauzama rada uvijek izvucite utikač iz utičnice, kako biste spriječili nehotično pokretanje.
- ▶ Koristite isključivo originalne dijelove opreme sa ovim uređajem. Dijelovi drugih proizvođača za to možda nisu dovoljno sigurni.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Uređaj nikada ne uključujte kada je prazan. Uređaj bi mogao biti nepopravljivo oštećen.
- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se kreću prilikom rada uređaja, uređaj treba isključiti i odvojiti od mrežnog napajanja.
- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Oprez: Križni nož je vrlo oštar! Uvijek postupajte pažljivo prilikom rukovanja i čišćenja uređaja.
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osoba sa pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ih se prilikom uporabe nadzire ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, te ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Sastavljanje/rastavljanje

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Svi dijelovi opreme prevučeni su sa tankim uljnim filmom, kako bi bili zaštićeni od korozije. Prije prve uporabe stoga sve dijelove temeljito očistite na način opširno opisan u poglavlju „Čišćenje“. Nakon toga na sve metalne dijelove nanesite malo jestivog ulja.

Sastavljanje stroja za mljevenje mesa

Isklopite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redoslijed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- 1) Umetnite transportni puž **7** u nastavak stroja **6**.
- 2) Postavite feder **8** na transportnog puža **7**.
- 3) Zatim križni nož **9** umetnite tako, da strana sa noževima bude okrenuta od federa **8**. Obratite pažnju na to da kutni utor križnog noža **9** ispravno leži na četvrtastoj osovini.



⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Križni nož **9** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeđivanja!

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Uređaj će biti oštećen, ako križni nož **9** obrnuto umetnete!
- 4) Izaberite željenu ploču sa otvorima **10**/ploča za kobasice **13**.

- 5) Umetnite izabranu ploču s otvorima 10 u metalni priključak za usitnjavanje mesa 6 na način da izbočine na ploči s otvorima 10 naliježu u utoke metalnog priključka za usitnjavanje mesa 6.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, zavrните zaporni prsten 11 rukom.
- 7) Gotovo montirani nastavak za mljevenje 6 se preko bajonet-veze spaja sa blokom motora 5:
 - Utačnite nastavak za mljevenje 6 tako u blok motora 5, da strelica na nastavku za mljevenje 6 leži na simbolu na bloku motora 5. Gumb za blokadu 15 se stišće unutra (Abb. B).
 - Gurnite nastavak za mljevenje 5 lagano unutra i pritom okrenite otvor za umetanje na nastavku za mljevenje 5 u središnju poziciju (Abb. B), tako da strelica na otvoru za umetanje pokazuje na simbol 15. Kada nastavak za mljevenje 5 ulegne, gumb za blokadu iskače.
 - Na koncu zdjelu za punjenje 3 postavite gore na otvor za umetanje.
 - Za skidanje pritisnite gumb za blokadu 15 i okrenite otvor za umetanje ponovo u desnu stranu (Abb. B). Nakon toga možete nastavak za mljevenje 5 izvući.

Montiranje nastavka za umetanje kobasica

Isključite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redoslijed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- 1) Nastavak za mljevenje 5 skinite na način opisan u poglavlju "Sastavljanje stroja za mljevenje mesa".
- 2) Rastavite sve dijelove montirane na/u nastavku za mljevenje mesa 5 i očistite ih.
- 3) Na sve metalne dijelove nanosite jestivo ulje i dijelove istrljajte s uljem.
- 4) Transportni puž 7, feder 8 i križni nož 9 ponovo umetnite u nastavak za mljevenje mesa 6.
- 5) Umetnite ploču za kobasice 13 tako, da izbočine na ploči za kobasice 13 naliježu u utoke metalnog priključka za usitnjavanje mesa 5.
- 6) Zatim postavite čep za umetanje kobasica 12 ispred ploče za kobasice 13.
- 7) Zavrните zaporni prsten 11 rukom.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje 6 na način opisan u poglavlju „Sastavljanje stroja za mljevenje mesa“.

Montiranje Kebbe-nastavka

Isključite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje stroja za mljevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualno prisutne nastavke i očistite nastavak za mljevenje **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za kebbe **14** nisu potrebni križni nož **9** s oprugom **8**, ploča s otvorima ni ploča za kobasice **10/13**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Na sve metalne dijelove nanesite jestivo ulje.
- 4) Umetnite dva plastična dijela Kebbe-nastavka **14** na način da utori na donjem prstenu Kebbe nastavka **14** naliježu u utore metalnog priključka za usitnjavanje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, ponovo zavrnite zaporni prsten **11** i rukom zategnite.
- 6) Montirajte nastavak za mljevenje **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje stroja za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavka za brizgano pecivo

Isključite stranicu za rasklapanje - tamo ćete redosljed za sastavljanje pronaći u obliku slikovnog prikaza.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje stroja za mljevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualno prisutne nastavke i očistite nastavak za mljevenje **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za brizgano pecivo **1** nisu potrebni križni nož **9** s oprugom **8**, ploča s otvorima ni ploča za kobasice **10/13**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Na sve metalne dijelove nanesite jestivog ulja.
- 4) Povlačenjem skinite traku-uzorak **1** sa prednje strane nastavka za brizgano pecivo **1**.
- 5) Umetnite prvo plastičnu ploču, a zatim metalnu ploču nastavka za brizgano pecivo **1** u nastavak za mljevenje **6** (vidi isključnu stranicu). Umetnite nastavak za brizgano pecivo **1** tako da izbočine na nastavku za brizgano pecivo **1** naliježu u utore metalnog priključka za usitnjavanje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, zavrnite zaporni prsten **11** rukom.

- 7) Traku-uzorak ❶ ponovo postavite naprijed u nastavak za brizgano pecivo ❶. Obratite pažnju na to, da ručka na traci-uzorku ❶ bude usmjerena od uređaja. U protivnom uzorak, koji se nalazi neposredno na rukohvatu, ne možete podesiti.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje ❷ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje stroja za mljevenje mesa“.
- 9) Za skidanje morate opet prvo povlačenjem skinuti traku-uzorak ❶, prije nego što odvrnete zaporni prsten ❶ i nastavak za brizgano pecivo ❶ ponovo možete izvaditi.

Rukovanje

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Nikada ne otvorite kućište bloka motora ❶ - u njemu se ne nalaze nikakvi elementi za posluživanje. Ukoliko otvorite kućište, jamstvo prestaje važiti. Pri otvorenom kućištu postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Uređajem ne radite duže od 15 minuta u stalnom pogonu. Nakon toga uređaj ostavite da minure oko 30 minuta, kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nikada ne pritisnite tipke „I“ ❶ ili „<“ ❷ prilikom promjene smjera hoda, dok motor uređaja nije potpuno zaustavljen. Motor može pretrpjeti oštećenje.

Rukovanje sa uređajem

Nakon što ste željene nastavke montirali:

- 1) Uređaj postavite tako, da potpuno stabilno stoji i niukom slučaju (npr. uslijed vibracija ili zaplitanja u mrežni kabel) ne može pasti sa stola ili dospjeti u blizinu otvorene vode. Potresi se prilikom pogona uređaja ne mogu izbjeći.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Nikada ne hvatajte priključeni uređaj ili uređaj u pogonu, ukoliko on pada ili dospije u vodu - ili u drugim slučajevima opasnosti! U slučaju opasnosti odmah izvucite mrežni utikač! U protivnom postoji akutna opasnost od ozljeda i opasnost po život!.
- 2) Umetnite namirnice koje želite preraditi u zdjelu za umetanje ❸ i postavite prihvatnu posudu na prednjoj strani ispod izlaznog otvora.

- 3) Prvo pritisnite tipku „0“ **17**, da biste provjerili da je uređaj još isključen. U protivnom postoji opasnost, da se uređaj nehotično uključi kada mrežni utikač utaknete u mrežnu utičnicu.
- 4) Zatim utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 5) Pritisnite tipku „I“ **18**, da biste uključili uređaj.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Namirnice gurajte isključivo sa okruglim čepom **2** u otvor za umetanje – nikada sa prstima, vilicama, žlicama i sličnim predmetima. Postoji velika opasnost od ozljeđivanja, a i uređaj bi mogao biti oštećen.

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Nikada ne pritisnite toliko čvrsto, da motor čujno usporava svoj rad. U protivnom uređaj može pretrpjeti preopterećenje i biti oštećen.

Prerada mesa

- 1) Koristite komade mesa, koje možete bez problema umetnuti u otvor za umetanje. Po potrebi pripremno izrežite meso u odgovarajuće komade. Obratite pažnju na to, da se u komadima mesa ne nalaze kosti ili tetive.

⚠ UPOZORENJE!

- Mljeveno meso vrlo je osjetljivo na klice. Stoga strogo pazite na higijenu, kada prerađujete meso. U protivnom može doći do narušavanja zdravlja.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi sa temom „Meso“, uređaj možete početi koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

Prerada kobasica

- 1) Meso dva puta propustite kroz stroj, prije nego što ga preradite u kobasice.
- 2) Za punjenje mase za kobasice mljevenom mesu dodajte sitno isjeckani luk, začine i druge sastojke ovisno o Vašem receptu i dobivenu masu dobro izmiješite. Masu prije daljnje prerade ostavite da ca. 30 minuta stoji u hladnjaku.
- 3) Navucite crijevo za kobasice (prirodno ili umjetno crijevo) na nastavak za umetanje kobasica **12** i na drugom kraju zavežite čvor. Za svaki kilogram mase možete kalkilirati približno 1,6 metara crijeva.

SAVJET

Prirodno crijevo prethodno umetnite u mlaku vodu na tri sata, te ga prije navlačenja izmičite. Prirodno crijevo na taj način ponovo postaje elastično. Prirodno crijevo možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama za mesarstvo u blizini klaonica ili kod Vašeg mesara.

- 4) Masa za kobasice se tiska kroz nastavak za umetanje kobasica **12** u crijevo. Kada dostignete željenu dužinu, isključite uređaj, pritisnite kraj kobasice i nekoliko puta ga zavrnite oko uzdužne osovine.

SAVJET

Kobasice se širi prilikom kuhanja i zamrzavanja. Prema tome ne prepunite crijevo, jer kobasica u protivnom može pući.

- 5) Kada ste pročitali sve napomene u vezi sa temom „Kobasice“, sada uređaj možete posluživati na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

Rad sa Kebbe-nastavkom

Sa Kebbe-nastavkom **14** e možete od umetnutih namirnica oblikovati šuplje valjke od mesa ili povrća, koje kasnije možete po želji napuniti.

- 1) Meso dva puta propustite kroz stroj, prije nego što ga tiskate kroz Kebbe-nastavak **14**.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi sa temom „Kebbe-nastavak“, sada uređaj možete posluživati na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

Pripravljanje brizganog peciva

Kada ste pripremili tijesto za brizgano pecivo u skladu sa Vašim receptom i montirali nastavak za brizgano pecivo **1**:

- 1) Kada ste pročitali sve napomene u vezi sa temom „Brizgano pecivo“, sada možete uređaj posluživati na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.
- 2) Ispunite mali lim za pečenje papirom za pečenje i stavite ga ispod izlaznog otvora na prednjoj strani uređaja.
- 3) Ravnomjerno pritisnite tijesto u nastavak za mljevenje **6** – transportni puž **7** tijesto zatim tiska kroz izabran motiv na motivnoj traci nastavka za brizgano pecivo **1**.
- 4) Kada je pecivo dostiglo željenu dužinu, zaustavite uređaj i prekinite tijesto na izlaznom otvoru. Postavite pecivo na lim za pečenje.

U slučaju pogreške

Kada je pogon blokirao uslijed nagomilanih namirnica:

- Pritisnite tipku „0“ **17**, da biste stroj za mljevenje mesa zaustavili.
- Držite tipku „<“ **18** pritisnutu. Pogon se sada okreće unazad. Na taj način možete namirnice pomaknuti malo unatrag, kako biste ponovo oslobodili pogon.
- Kada je pogon oslobođen, pustite tipku „<“ **18**.
- Pritisnite tipku „I“ **16**, da biste pokrenuli stroj za mljevenje mesa.
- Ako na taj način ne uspijete osloboditi pogon, očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Ako se motor odjednom isključi, moguće je da je iskočio interni osigurač od preopterećenja. Ovaj osigurač ima zadatak da zaštiti motor.

- Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi ca. 30 minuta, prije nego što nastavite koristiti uređaj.
- Ukoliko na taj način ne postignete rezultate, pričekajte dodatnih 15 minuta.
- Ako i ovaj rok protekne bez postignutog rezultata, sve ukazuje na defekt uređaja. U tom slučaju se obratite servisnoj ispostavi.

Ako je mrežni kabel oštećen, ili su vidljiva oštećenja dijelova uređaja:

- Uređaj odmah isključite pritiskanjem tipke „0“ **17**!
- Ako to nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač.
- Ova oštećenja dajte popraviti od strane servisa za kupce, prije nego što nastavite koristiti uređaj.

Čišćenje

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice. Na taj način ćete spriječiti opasnost od nezgode uslijed neočekivanog nehotičnog pokretanja uređaja i strujnog udara.

Čišćenje bloka motora

- Očistite sve vanjske površine i mrežni kabel sa blago navlaženom krpom za pranje suđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo čistom vodom kako biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa. Uređaj dobro osušite, prije nego što ga ponovo koristite.



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Blok motora **5** nikada ne uronite u vodu ili druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, ukoliko tekućina dospije do električnih provodnika.

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite sredstva za čišćenje, ribanje ili otapala. Ova sredstva mogu oštetiti uređaj i ostaviti tragove na namirnicama.

Čišćenje dijelova opreme

- Očistite dijelove opreme, koji bi mogli doći u kontakt sa namirnicama, ...
 - isključivo rukom, jer dijelovi opreme nisu prikladni za strojno pranje.

NAPOMENA

- ▶  Plastični dio nastavka za brizgano pecivo **1**, potiskivač **2**, nastavak za punjenje kobasica **12** i nastavak za kebbe **14** mogu se prati u perilici posuđa.
- ▶ Ako je to moguće, plastične dijelove stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom se plastični dijelovi mogu deformirati!



UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Križni nož **9** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeđivanja!

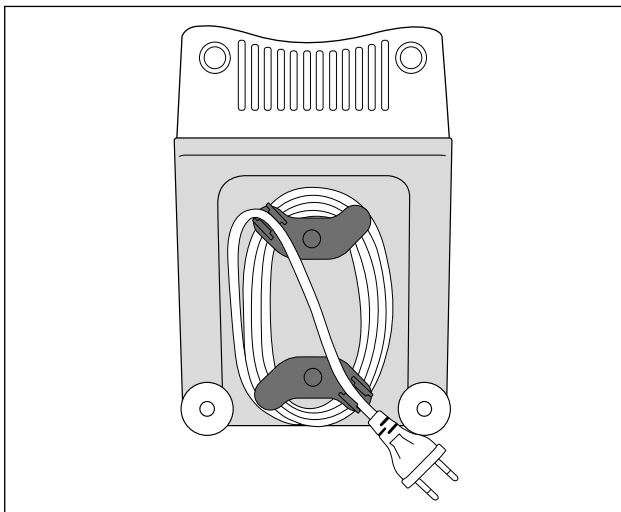
- Sve dijelove dobro osušite prije nego što nastavite koristiti uređaj.

NAPOMENA

- ▶ Nakon svakog čišćenja na metalne dijelove nanesite jestivo ulje! U protivnom može doći do promjene boje metalnih dijelova!

Čuvanje

- Namotajte mrežni kabel u smjeru kazaljke sata na namotavač kabela ④ ispod dna uređaja i fiksirajte kabel na način prikazan u nastavku. Tako će biti zaštićen od oštećenja:



- Uređaj držite na suhom mjestu.
- Na metalne nastavke nakon sušenja nanosite malu količinu jestivog ulja – ukoliko ne namjeravate odmah nastaviti koristiti uređaj. Na taj način postići ćete dobru zaštitu od korozije.
- Uređaj čuvajte tako, da bude nedostupno za djecu i osobe kojima je potreban nadzor. Ove osobe moguće opasnosti u rukovanju sa električnim uređajima ne mogu uvijek procijeniti na pravi način.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće.

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada. Obratite pažnju na aktualne važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave



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

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



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

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

1 – 7: Plastika,

20 – 22: Papir i karton,

80 – 98: Kompozitni materijali

NAPOMENA

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

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti i pismeno ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 302971

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Mljeveno meso (Kebbe)

Sastojci za mesno punjenje

400 g krte govedine ili janjetine

2 luka

10 g brašna

25 g grubo usitnjenih pinjola

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

sol i papar

Sastojci za omotnicu

500 g bulgura (namoćenog)

500 g krte govedine ili janjetine

1 luk

1 prstohvat papra, 1 prstohvat čilija

Mesno punjenje

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

Meso dvaput usitnite pomoću stroja za usitnjavanje mesa (prvo s pločom sa srednjim, a zatim s pločom s finim otvorima 10). Meso, brašno, pinjole i začine dobro pomiješajte. Luk usitnite i zapecite. Dodajte meso i pomiješajte s lukom. Sve dobro propržite i onda ostavite da se ohladi.

Omotnica

Meso za omotnicu dvaput usitnite pomoću stroja za usitnjavanje mesa (prvo s pločom sa srednjim, a onda s pločom s finim otvorima 10) i pomiješajte s bulgurom, usitnjenim lukom i začинима. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za usitnjavanje mesa. Ploču s otvorima 10 zamijenite Kebbe nastavkom 14 (vidi poglavlje „Montiranje Kebbe nastavka“) i oblikujte Kebbe omotnice približne dužine 7 cm.

Mesne okruglice

Sastojci za mesnu ovojnicu

450 g krte janjetine, teletine ili govedine

150 g brašna

1 MŽ (mala žlica) pimenta

1 MŽ muskatnog oraha

Malo čilija u prahu

Papra po ukusu

Sastojci za punjenje od mesa

700 g janjetine

1 1/2 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja

1 1/2 VŽ fino kosanog luka

1/2 MŽ pimenta

1/2 mala žlica soli

1 1/2 VŽ brašna

Meso za ovoj dva puta za redom usitnite u stroju za mljevenje mesa (prvo s pločom sa srednjim, a onda s pločom s finim otvorima **10**) i pomiješajte sa sastojcima. Ovu masu također dva puta usitniti pomoću stroja. Ploču sa otvorima **10** zamijenite sa Kebbe-nastavkom **14** (vidi poglavlje „Montiranje Kebbe-nastavka“).

Oblikovanje Kebbe-ovoja sa Kebbe-nastavkom **14** i zamrzavanje.

Punjenje:

Meso dva puta usitniti propuštanjem kroz uređaj (prvo s pločom sa srednjim, a onda s pločom s finim otvorima **10**). Luk zapržiti i dobro pomiješati sa mesom i ostalim sastojcima. Kube-ovoje ovom mješavinom napuniti i ispeći.

Alternativna punjenja:

250 g pirjanih brokula

ili 250 g pirjanog kukuruznog zrna

ili 250 g kuhane riže

Svježa pečenica

Sastojci:

300 g krte govedine

500 g krte svinjetine

200 g špeka

20 g soli

1/2 MŽ bijelog mljevenog papra

1 MŽ kima

1/2 MŽ muskatnog oraha

Govedinu, svinjetinu i špek dva puta usitniti pomoću stroja.

Pomiješane začine i sol dodati, te 5 minuta mijesiti.

Mesnu masu za punjenje kobasica staviti na ca. 30 minuta u hladnjak. Mesnu masu puniti prema uputstvu (vidi poglavlje "Prerađivanje kobasica"), te izraditi kobasice dužine od 25 cm.

Gotovu pečenicu istoga dana dobro propečenu pojesti.

Brizgano pecivo

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 paketića vanilin-šećera

1 paketić pudinga od vanilije

1/4 MŽ soli

1 jaje

4 žumanjka

800 g brašna (tip 405)

2 MŽ praška za pecivo

200 g mljevenih badema (blanširanih)

strugana kora jednog limuna

Maslac tucite sve dok se dobro ne zapjeni. Redom dodajte ostale sastojke i tijesto dobro promijesite. Gotovo tijesto ostavite prekriveno u hladnjaku oko 12 sati (npr. preko noći). Zatim propustiti kroz stroj za mljevenje mesa s nastavkom za brizgano pecivo ❶. Brizgano pecivo postavite na lim za pečenje, na koji ste prethodno postavili papir za pečenje. Brizgano pecivo pecite 10-15 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C, sve dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Cuprins

Introducere	22
Drepturile de autor.	22
Limitarea responsabilității.	22
Utilizarea conform destinației	22
Furnitura / Descrierea componentelor	23
Date tehnice	23
Indicații de siguranță	24
Montarea / demontarea	26
Asamblarea mașinii de tocat carne	26
Montarea tubului pentru cârnați	27
Montarea accesoriului pentru kebbe	28
Montarea accesoriului pentru fursecuri	28
Operarea	29
Operarea aparatului	29
Prepararea cărnii	30
Prepararea cârnaților	30
Utilizarea accesoriului pentru kebbe	31
Prepararea fursecurilor	31
În caz de defecțiune	32
Curățarea	32
Curățarea blocului motor.	33
Curățarea accesoriilor.	33
Păstrarea	34
Eliminarea aparatelor uzate	35
Garanția Kompernass Handels GmbH	36
Service-ul	37
Importator	37
Rețete	38
Kebbe	38
Rulouri din carne	39
Cârnați proaspeți	40
Biscuiți sprițați	40

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Păstrați bine aceste instrucțiuni. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Drepturile de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Multiplicarea, respectiv retipărirea ulterioară, chiar și în extras, precum și redarea imaginilor, fie acestea și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Limitarea responsabilității

Toate informațiile tehnice, datele și indicațiile de conectare și operare din aceste instrucțiuni de utilizare corespund stadiului tehnic din momentul tipăririi, fiind concepute pe baza experienței și cunoștințelor noastre de până acum.

Din specificațiile, imaginile și descrierile din acest manual nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități casnice obișnuite și în vederea utilizării în locuințele private pentru:

- tocarea cărnii proaspete;
- prepararea cârnaților în membrană naturală sau artificială;
- prepararea fursecurilor.

Este interzisă utilizarea aparatului pentru prelucrarea alimentelor înghețate sau tari, de exemplu, oase sau nuci, precum și utilizarea în scopuri profesionale.

Furnitura / Descrierea componentelor

Imaginea A:

- ❶ Accesoriu cu forme pentru fursecuri
- ❷ Presator
- ❸ Vas de umplut
- ❹ Suport de înfășurare cablu
- ❺ Bloc motor
- ❻ Unitate de tocat metalică
- ❼ Melc de transport
- ❽ Arc
- ❾ Cuțit stea
- ❿ Disc perforat cu găuri mari și mici
- ⓫ Inel de închidere
- ⓬ Accesoriu pentru umplut cârnați
- ⓭ Disc pentru cârnați
- ⓮ Accesoriu pentru kebbe

Imaginea B:

- ❿ Buton de blocare

Imaginea C:

- ⓯ Tasta „I” (Pornirea)
- ⓰ Tasta „0” (Oprirea)
- ⓱ Tasta „<” (Invers)

Date tehnice

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

Timpul de operare continuă

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După trecerea timpului de funcționare continuă, aparatul trebuie oprit până la răcirea motorului.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Asigurați-vă că nu va fi deteriorat cablul de alimentare. Țineți-l la depărtare de zonele fierbinți și ghidați-l astfel încât să nu poată fi blocat.
- ▶ Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, adresați-vă unui specialist autorizat pentru înlocuirea acestora, pentru a evita periclitările.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și doar în interiorul casei.



Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alte lichide! În caz contrar există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel descris aici. Există pericol considerabil de accidentare, dacă, în caz de funcționare eronată, se scot din funcțiune dispozitivele de siguranță ale aparatului!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în deschizăturile din aparat. Nu introduceți niciodată niciun fel de obiecte în aceste deschizături – cu excepția preseii aferente respectivului accesoriu al mașinii și a alimentelor pe care doriți să le procesați. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- ▶ Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau demonta accesoriile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă faceți pauză în timpul utilizării, scoateți totdeauna ștecărul din priză, pentru a evita pornirea accidentală.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați numai componentele originale pentru acest aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără alimente. Acest lucru ar putea deteriora iremediabil aparatul.
- ▶ 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 aceste instrucțiuni.
- ▶ Atenție: cuțitul tip 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 de către copii a acestui aparat.
- ▶ A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mintale 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 legate de acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

Montarea / demontarea

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Toate accesoriile sunt tratate cu o peliculă fină de ulei, pentru a le proteja contra coroziunii. Astfel, înainte de prima utilizare spălați bine toate componentele, în modul descris în secțiunea „Curățarea”. Apoi, frecați toate componentele metalice cu puțin ulei alimentar.

INDICAȚIE

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

Asamblarea mașinii de tocat carne

Deschideți pagina extensibilă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de montare.

- 1) Introduceți melcul de transport **7** în unitatea de tocat **6**.
- 2) Așezați arcul **8** pe melcul de transport **7**.
- 3) Apoi, așezați cuțitul stea **9** astfel încât partea ascuțită să fie orientată invers față de arc **8**. Aveți grijă ca decupajul rectangular al cuțitului stea **9** să fie poziționat corect pe axul rectangular.



⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **9** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Aparatul va fi deteriorat dacă cuțitul stea **9** este așezat invers!

- 4) Selectați discul perforat **10**/disc pentru cârnați **13** dorit.

- 5) Introduceți discul perforat 10 selectat în unitatea de tocat 6 astfel încât elementele de fixare din discul perforat 10 să fie poziționate pe decupașele din unitatea de tocat 6.
- 6) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți cu mâna cercul de închidere 11.
- 7) Mecanismul de tocat 6 montată este conectată la blocul motor 5 prin fixare în baionetă:
 - Introduceți unitatea de tocat 6 în blocul motor 5, astfel încât săgeata de pe unitatea de tocat 6 să se alinieze cu simbolul  de pe blocul motor 5. Butonul de blocare 15 se apasă în interior. (Fig. B).
 - Apăsăți ușor în interior unitatea de tocat 6 și concomitent rotiți tubul de umplere din unitatea de tocat 6 în poziția de mijloc (Fig. B), astfel încât săgeata de pe tub să fie orientată spre simbolul . Când unitatea de tocat 6 se fixează în loc butonul de blocare 15 sare afară.
 - La final, așezați tava de umplere 3 deasupra tubului de alimentare.
 - Pentru demontare, apăsați butonul de blocare 15 și rotiți tubul de alimentare înapoi spre dreapta (Fig. B) . Apoi, unitatea de tocat 6 poate fi scoasă din blocul motor.

Montarea tubului pentru cârnați

Deschideți foia pliantă - acolo veți găsi imaginea pentru ordinea de montare.

- 1) Demontați unitatea de tocat 6 astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați toate piesele montate la/în unitatea de tocat 6 și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți din nou melcul de transport 7, arcul 8 și cuțitul stea 9 în unitatea de tocat 6.
- 5) Introduceți discul pentru cârnați 13 astfel încât elementele de fixare de pe discul pentru cârnați 13 să fie poziționate pe decupașele din unitatea de tocat 6.
- 6) Așezați apoi tubul pentru cârnați 12 în fața discului pentru cârnați 13.
- 7) Însurubați cu mâna cercul de închidere 11.
- 8) Montați unitatea de tocat 6 astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.

Montarea accesoriului pentru kebbe

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

- 1) Demontați unitatea de tocat **6** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați accesoriile eventual montate și curățați unitatea de tocat **6**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru kebbe **14** nu sunt necesare nici cuțitul stea **9** cu arcul **8** și nici discul perforat sau discul pentru cârnați **10/13** !
Dacă este cazul, scoateți aceste piese din unitatea de tocat **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți cele două componente de plastic ale accesoriului pentru kebbe **14** astfel încât elementele de fixare din cercul de jos al accesoriului pentru kebbe **14** să fie poziționate în decupajele din unitatea de tocat **6**.
- 5) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți din nou cu mâna cercul de închidere **11**.
- 6) Montați mecanismul de tocat **6** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.

Montarea accesoriului pentru fursecuri

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi imaginea pentru ordinea de montare.

- 1) Demontați mecanismul de tocat **6** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 2) Demontați accesoriile eventual montate și curățați mecanismul de tocat **6**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru fursecuri **1** nu sunt necesare nici cuțitul stea **9** cu arcul **8** și nici discul perforat sau discul pentru cârnați **10/13** !
Dacă este cazul, scoateți aceste piese din unitatea de tocat **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Trageți afară accesoriul cu forme **1** din accesoriul pentru fursecuri **1**.
- 5) Așezați mai întâi discul de plastic, apoi discul metalic al accesoriului pentru fursecuri **1** în unitatea de tocat **6** (consultați pagina pliantă). Introduceți accesoriul pentru fursecuri **1** astfel încât elementele de fixare de pe accesoriul pentru fursecuri **1** să fie poziționate pe decupajele din unitatea de tocat **6**.
- 6) După ce toate componentele au fost montate corect, strângeți cu mâna cercul de închidere **11**.

- 7) Introduceți din nou accesoriul cu forme **1** în fața accesoriului pentru fursecuri **1**. Asigurați-vă că mânerul accesoriului cu forme **1** este orientat în partea opusă aparatului. Altfel, nu veți putea utiliza forma care se găsește chiar lângă mâner.
- 8) Montați unitatea de tocat **6** astfel cum este descris la secțiunea „Montarea mașinii de tocat carne”.
- 9) Pentru demontare, mai întâi trebuie să trageți afară accesoriul cu forme **1** înainte de a desface cercul de închidere **11** și de a putea demonta accesoriul pentru fursecuri **1**.

Operarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor **5** – aceasta nu conține niciun element de comandă. Dacă se deschide carcasa, se pierde garanția. Dacă carcasa este deschisă, există pericol de moarte prin electrocutare.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Este interzisă funcționarea mașinii de tocat mai mult de 15 minute o dată. După 15 minute de utilizare, lăsați mașina oprită cca 30 de minute, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Nu apăsați niciodată tastele „I” **16** sau „<” **18** în cazul în care schimbați sensul de funcționare, atât timp cât motorul aparatului nu s-a oprit complet. Motorul se poate deteriora.

Operarea aparatului

După ce ați montat accesoriile dorite:

- 1) Așezați aparatul astfel încât să se afle într-o poziție absolut stabilă, de așa manieră încât să nu cadă de pe masă (de exemplu, din cauza vibrațiilor sau împiedicării de cablul de alimentare) sau să ajungă în apropierea apei. Clătinările sunt inevitabile în timpul funcționării.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Nu încercați niciodată să prindeți aparatul conectat sau în funcțiune, dacă se prăbușește sau cade în apă – sau în alte situații de urgență similare! În caz de urgență, scoateți imediat ștecărul din priză! În caz contrar, există pericol ridicat de rănire sau de moarte!
- 2) Așezați alimentele pe care doriți să le procesați în tava de umplere **3** și așezați un vas în fața gurii de ieșire.

- 3) Apăsăți mai întâi tasta „0” **17**, pentru a vă asigura că aparatul este încă oprit. Altfel, există pericolul ca aparatul să pornească în mod involuntar, când ștecărul este introdus în priză.
- 4) Introduceți apoi ștecărul în priză.
- 5) Apăsăți tasta „I” **18** pentru a porni aparatul.

AVERTIZARE: PERICOL DE RĂNIRE!

- Apăsăți alimentele numai cu presatorul **2** în tubul de alimentare – nu folosiți niciodată degetele, furculițe, o coadă de lingură sau alte obiecte similare. Pericol considerabil de rănire; aparatul poate fi deteriorat.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu apăsați niciodată așa de tare încât motorul să încetinească audibil. Altfel, aparatul va fi suprasolicitat și se poate deteriora.

Prepararea cârni

- 1) Introduceți numai bucăți de carne de dimensiuni adecvate pentru tubul de alimentare. Eventual, tăiați carnea în prealabil cu cuțitul. Asigurați-vă că bucățile de carne nu conțin oase sau zgârciuri.

AVERTIZARE!

- Carnea tocată este un mediu favorabil pentru formarea germenilor. De aceea, asigurați condiții igienice adecvate atunci când tocați carne. În caz contrar, pot apărea probleme de sănătate.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Carnea”, puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Prepararea cârnaților

- 1) Tocați carnea de două ori cu mașina de tocat, înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru umplerea cârnaților, adăugați în carne bucăți de ceapă tăiate mic și alte ingrediente din rețeta dumneavoastră și frământați bine compoziția. Puneți-o apoi în frigider pentru 30 de minute înainte de a o procesa mai departe.
- 3) Trageți membrana pentru cârnați (membrană naturală sau artificială) pe tubul pentru cârnați **12** și înnodeați capătul. Pentru 1 kg de compoziție, calculați o lungime de cca 1,60 m de membrană.

SFAT

Înainte de utilizare, introduceți membrana naturală pentru cca 3 ore în apă caldă și întindeți-o înainte de a o pune pe tub. Astfel, membrana naturală devine din nou elastică. Membranele naturale pot fi cumpărate din magazinele de carne din apropierea abatoarelor sau de la măcelar.

- 4) Compoziția pentru cârnați este presată în membrană cu ajutorul tubului pentru cârnați 12. Când ați obținut lungimea dorită, opriți aparatul, presați capătul cârnațului și rotiți cârnațul pe axa verticală.

SFAT

La fierbere sau congelare cârnații își măresc volumul. De aceea, nu umpleți membrana prea mult, deoarece ar putea plesni.

- 5) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Cârnați” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Utilizarea accesoriului pentru kebbe

Cu accesoriul pentru kebbe 14 din alimentele conservate puteți obține role goale de carne sau legume, pe care le puteți umple după preferințe.

- 1) Tocați mai întâi carnea de două ori cu mașina, înainte de a o presa prin accesoriul pentru kebbe 14.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Accesoriul pentru kebbe” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

Prepararea fursecurilor

După ce ați preparat aluatul de fursecuri și după montarea accesoriului pentru fursecuri 1:

- 1) Pregătiți o tavă cu hârtie pentru copt și așezați-o în fața gurii de ieșire din partea din față a aparatului.
- 2) Apăsați uniform aluat în unitatea de tocare 6 – melcul de transport 7 împinge aluatul prin formele de pe accesoriul cu forme montat în accesoriul pentru fursecuri 1.
- 3) Când fursecul are lungimea dorită, opriți aparatul și rupeți aluatul de la gura de ieșire. Așezați fursecul în tavă.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile cu privire la subiectul „Fursecuri” puteți utiliza aparatul în modul descris în secțiunea „Operarea aparatului”.

În caz de defecțiune

Dacă mecanismul de antrenare este blocat din cauza alimentelor adunate:

- Apăsăți tasta „0” **17** pentru a opri mașina.
- Țineți apăsată tasta „<” **18**. Mecanismul de antrenare funcționează acum în sens invers. Astfel, puteți transporta invers alimentele, pentru a debloca mecanismul de antrenare.
- După deblocarea mecanismului de antrenare, eliberați tasta „<” **18**.
- Apăsăți tasta „I” **16** pentru a porni mașina de tocat.
- Dacă mecanismul de antrenare nu a fost deblocat, curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea”.

Dacă motorul se oprește brusc, este posibil să se fi declanșat siguranța internă contra suprasolicitării. Aceasta are scopul de a proteja motorul.

- Opriți aparatul și așteptați cca 30 de minute să se răcească înainte de a-l utiliza.
- Dacă acest lucru nu are niciun efect, mai așteptați încă 15 minute.
- Dacă și după trecerea acestui timp nu obțineți niciun rezultat, acest lucru înseamnă că aparatul s-a defectat. În acest caz, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Când cablul de alimentare este defect sau dacă se observă deteriorări ale componentelor aparatului:

- Opriți imediat aparatul prin apăsarea tastei „0” **17**!
- Dacă acest lucru nu este posibil fără pericole, scoateți ștecărul din priză.
- Aceste defecte trebuie remediate de către serviciul clienți, înainte de a reutiliza aparatul.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză. Astfel, preveniți pericolele de accidentare din cauza pornirii neașteptate, involuntare și a electrocutării.

Curățarea blocului motor

- Curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu un prosop ușor umed. 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. Înainte de o nouă utilizare aparatul trebuie să fie complet uscat.



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu introduceți niciodată blocul motor ❸ în apă sau în alte lichide! Altfel, există pericol de moarte prin electrocutare, dacă se infiltrează apă la conductorii electrici.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați detergenți, soluții abrazive sau dizolvanți. Acestea pot deteriora aparatul, iar resturile pot intra în contact cu alimentele.

Curățarea accesoriilor

- Curățați accesoriile care intră în contact cu alimentele ...
 - numai cu mâna, acestea nu sunt rezistente la spălările în mașina de spălat vase;

INDICAȚIE

- ▶  Componenta din material plastic a accesoriului pentru fursecuri ❶, presatorul ❷, accesoriul pentru umplut cârnați ❸ și accesoriul pentru kebbe ❹ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- ▶ Dacă este posibil, așezați componentele din material plastic în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că nu se blochează. În caz contrar, componentele din material plastic se pot deforma!



AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

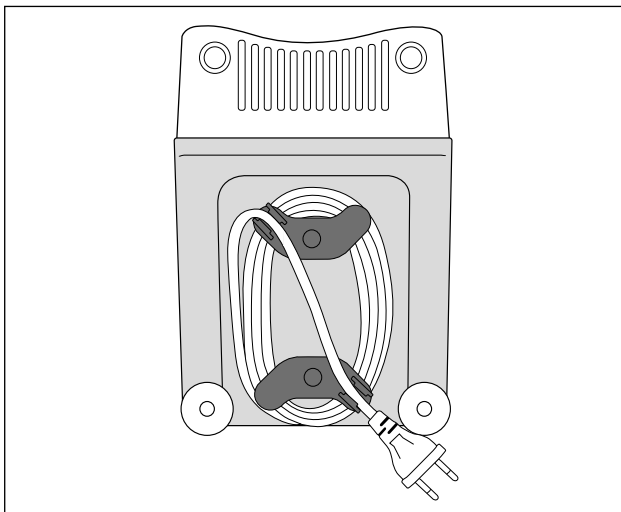
- ▶ Cuțitul stea ❶ este foarte ascuțit! Pericol de rănire!
- Înainte de a reutiliza aparatul, uscați bine toate componentele.

INDICAȚIE

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

Păstrarea

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



- Depozitați aparatul într-un loc uscat.
- După uscare, tratați accesoriile metalice cu un strat subțire de ulei alimentar – dacă nu utilizați imediat aparatul. Astfel, obțineți o protecție adecvată contra coroziunii.
- Depozitați aparatul într-un loc inaccesibil copiilor și persoanelor care necesită supraveghere. Aceștia nu apreciază totdeauna corect riscurile manipulării aparatelor electrice.

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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



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

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



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

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

1-7: materiale plastice

20-22: hârtie și carton

80-98: materiale compozite

INDICAȚIE

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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. 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 sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. 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 defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt 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 (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** 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 altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 302971

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Kebbe

Ingrediente pentru umplutura de carne

400 g carne macră de vită sau de miel

2 cepe

10 g făină

25 g muguri de pin tăiați grosier

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

Sare și piper

Ingrediente pentru înveliș

500 g grâu bulgur (înmuiat)

500 g carne macră de vită sau de miel

1 ceapă

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

Umplutura de carne

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

Mărunțiți de două ori carnea în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10). Amestecați bine carnea, făina, mugurii de pin și condimentele. Tocați ceapa și prăjiți-o. Adăugați compoziția de carne și amestecați-o cu ceapa. Prăjiți bine totul și lăsați compoziția să se răcească.

Învelișul

Mărunțiți de două ori succesiv carnea pentru înveliș în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10) și amestecați cu grâul bulgur, ceapa tocată mărunț și condimentele. Mărunțiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat 10 cu accesoriul pentru kebbe 14 (a se vedea capitolul „Montarea accesoriului pentru kebbe”) și realizați învelișuri pentru kebbe cu lungimea de cca 7 cm.

Preparare

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

Rulouri din carne

Ingrediente pentru învelișul de carne

450 g de carne de oaie, vițel sau vită

150 g de făină

1 linguriță de piment (ienibahar)

1 linguriță de nucșoară

1 vârf de praf de chili

1 vârf de piper

Ingrediente pentru umplutură

700 g de carne de oaie

1 1/2 linguri de ulei de măsline

1 1/2 linguri de ceapă tocată mărunt

1/2 linguriță de piment (ienibahar)

1/2 linguriță de sare

1 1/2 linguri de făină

Tocați carnea pentru înveliș de două ori în mașina de tocat carne (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10) și amestecați-o cu ingredientele. Compoziția obținută se toacă apoi de două ori prin mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat 10 cu accesoriul pentru kebbe 14 (a se consulta capitolul „Montarea accesoriului pentru kebbe”).

Formați învelișul pentru kebbe cu ajutorul accesoriului pentru kebbe 14 și păstrați forma.

Umplerea:

Tocați carnea de două ori cu mașina de tocat carne (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10). Prăjiți ceapa și amestecați-o cu carnea și cu restul ingredientelor. Umpleți kebbele și prăjiți-le.

Umpluturi alternative:

250 g de broccoli rumeniți

sau 250 g de dovlecei rumeniți

sau 250 g de orez fiert

Cârnați proaspeți

Ingrediente:

300 g de carne de vită slabă

500 g de carne de porc slabă

200 g de șuncă

20 g de sare

1/2 linguri de piper alb măcinat

1 linguriță de chimion

1/2 lingurițe de nucșoară

Tocați carnea de vită, carnea de porc și șunca de două ori cu mașina de tocat carne.

Adăugați condimente și sare și frământați 5 minute.

Puneți apoi compoziția în frigider pentru 30 de minute. Umpleți compoziția conform instrucțiunilor (a se consulta capitolul „Prepararea cârnaților”) și rotiți membrana după fiecare 25 cm.

Consumați cârnațul prăjit în aceeași zi.

Biscuiți sprîtați

Ingrediente:

500 g unt

500 g zahăr

2 - 3 plicuri zahăr vanilat

1 plic budincă de vanilie

1/4 linguriță sare

1 ou

4 gălbenușuri

800 g de făină (tip 405)

2 lingurițe praf de copt

200 g migdale măcinate (curățate de coajă)

coaja rasă de la o lămâie

Bateți untul până devine spumos. Adăugați treptat restul ingredientelor și frământați bine aluatul. Aluatul preparat se acoperă și se lasă la frigider cca 12 ore (de exemplu peste noapte). Apoi treceți-l prin mașina de tocat la care ați montat accesoriul pentru fursecuri ❶. Așezați biscuiții într-o tavă cu hârtie de copt. Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 180 °C timp de cca 10-15 minute.

Съдържание

Въведение	42
Авторско право	42
Ограничение на отговорността	42
Употреба по предназначение	42
Окомплектовка на доставката / Описание на частите	43
Технически характеристики	43
Указания за безопасност	44
Сглобяване/Разглобяване	46
Сглобяване на месомелачката	46
Монтаж на приставката за пълнене на наденици	47
Монтаж на приставката за кебе	48
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	48
Работа	49
Работа с уреда	49
Преработка на месо	50
Приготвяне на наденици	50
Работа с приставката за кебе	51
Приготвяне на шприцовани сладки	51
В случай на повреда	52
Почистване	52
Почистване на блока на двигателя	53
Почистване на принадлежностите	53
Съхранение	54
Изхвърляне	55
Гаранция	56
Сервизно обслужване	58
Вносител	58
Рецепти	60
Кебе	60
Рибни рулца	61
Прясна наденица за печене на скара	62
Шприцовани сладки	62

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 за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Пазете добре това ръководство. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена по Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. всяко препечатване, дори само на откъси, както и възпроизвеждането на фигурите, дори в променен вид, е разрешено само с писмено съгласие на производителя.

Ограничение на отговорността

Съдържащите се в това ръководство за потребителя техническа информация, данни и указания за свързването и обслужването на уреда отговарят на актуалното състояние към момента на даването за печат и са дадени добросъвестно въз основа на досегашния ни опит и познания.

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

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

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за обработка на хранителни продукти в обичайни за домашна употреба количества:

- мелене на прясно месо,
- приготвяне на наденици в естествено или изкуствено черво,
- приготвяне на шприцовани сладки.

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

Окомплектовка на доставката / Описание на частите

Фигура А:

- ❶ Приставка за шприцовани сладки с лента с формички
- ❷ Избутвач
- ❸ Съд за пълнене
- ❹ Място за навиване на кабела
- ❺ Блок на двигателя
- ❻ Метална наставка на месомелачката
- ❼ Шнек
- ❽ Пружина
- ❾ Кръстовиден нож
- ❿ Решетка за едро и ситно мелене
- ⓫ Заклучващ пръстен
- ⓫ Приставка за пълнене на наденици
- ⓫ Решетка за наденици
- ⓫ Приставка за кебе

Фигура Б:

- ❿ Бутон за блокиране

Фигура С:

- ⓫ Бутон „I“ (Включване)
- ⓫ Бутон „0“ (Изключване)
- ⓫ Бутон „<“ (Назад)

Технически характеристики

Напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумация на мощност	250 - 350 W
Клас на защита	II/  (двойна изолация)
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.
Продължителност на кратковременния режим на работа	15 минути

Продължителност на кратковременния режим на работа

Продължителността на кратковременния режим на работа показва колко време може да се използва уредът без двигателят да прегрее и да се повреди. След посочената продължителност на кратковременния режим на работа уредът трябва да се изключи за около 15 минути, за да се охлади двигателят.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Внимавайте да не се повреди кабелът. Дръжте го далече от горещи части и го прекарвайте така, че да не може да се притисне.
- ▶ Повредените щепсел или кабел трябва да се сменят веднага от оторизиран специалист или от сервиз, за да се избегнат 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 от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Никога не използвайте уреда за други цели, освен за описаните тук. Съществува значителна опасност от злополука, ако поради неправилна работа изключите предпазните приспособления на уреда!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не поставяйте пръсти в отворите на уреда.
Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към при-ставката избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност за живота!
- ▶ Преди да поставите или свалите принадлежности изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- ▶ Никога не пускайте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди уреда непоправимо.
- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен от мрежата и от контакта.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Внимание: Кръстовидният нож е много остър! При работата с уреда и почистването му подхождайте много предпазливо.
- ▶ Когато уредът не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване, винаги го изключвайте от мрежата.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Сглобяване на месомелачката

Отворете разгъващата се страница - на нея е показана нагледно последователността на сглобяване.

- 1) Поставете шнека **7** в наставката на месомелачката **6**.
- 2) Поставете пружината **8** върху шнека **7**.
- 3) След това поставете кръстовидния нож **9** така, че страната с остриетата да не е обърната към пружината **8**. Внимавайте ъгловатият канал на кръстовидния нож **9** да легне правилно на ъгловатата ос.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уредът се поврежда, когато кръстовидният нож **9** се постави обратно!

- 4) Изберете желаната решетка **10**/решетка за наденици **13**.

- 5) Поставете избраната решетка **10** в наставката на месомелачката **6** така, че фиксаторите на решетката за мелене **10** да легнат в отворите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След като поставите всичко правилно, затегнете гайката **11** на ръка.
- 7) Монтираната наставка на месомелачката **6** се съединява с байонетна връзка с блока на двигателя **5**:
 - Поставете наставката на месомелачката **6** в блока на двигателя **5** така, че стрелката на наставката на месомелачката **6** да сочи символа **Г** на блока на двигателя **5**. Блокиращото копче **15** влиза навътре. (Фиг. В).
 - Натиснете наставката на месомелачката **6** леко навътре и завъртете фунията за пълнене на наставката на месомелачката **6** в средна позиция (Фиг. В) така, че стрелката на фунията за пълнене да сочи символа **Г**. Щом се фиксира наставката на месомелачката **6**, блокиращото копче **15** изскача навън.
 - Накрая поставете съда за пълнене **3** отгоре върху фунията за пълнене.
 - За сваляне натиснете блокиращото копче **15** и завъртете отново фунията за пълнене надясно (Фиг. В) **Г**. След това можете да извадите наставката на месомелачката **6**.

Монтаж на приставката за пълнене на наденици

Отворете разгъващата се страница - на нея е показана нагледно последователността на сглобяване.

- 1) Свалете наставката на месомелачката **6**, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в приставката на месомелачката **6**, и ги почистете.
- 3) Намажете всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек **7**, пружината **8** и кръстовидния нож **9** отново в приставката на месомелачката **6**.
- 5) Поставете решетката за наденици **13** така, че фиксаторите на решетката за наденици **13** да легнат в отворите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденици **12** пред решетката за наденици **13**.
- 7) Затегнете гайката **11** на ръка.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6**, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

Отворете разгъващата се страница - на нея е показана нагледно последователността на сглобяване.

- 1) Свалете наставката на месомелачката **6**, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуално поставените приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

- За приставката за кебе **14** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10** или решетката за наденица **13**! При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Намажете всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **14** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **14** да легнат в отворите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) След като поставите всичко правилно, затегнете отново гайката **11** на ръка.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6**, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

Отворете разгъващата се страница - на нея е показана нагледно последователността на сглобяване.

- 1) Свалете наставката на месомелачката **6**, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуално поставените приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

- За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10** или решетката за наденица **13**! При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Намажете всички метални части с олио.
- 4) Свалете лентата с формичките **1** отпред от приставката за шприцовани сладки **1**.
- 5) Поставете първо пластмасовия диск, след това металния диск на приставката за шприцовани сладки **1** в наставката на месомелачката **6** (виж разгъващата се страница). Поставете приставката за шприцовани сладки **1** така, че фиксаторите на приставката за шприцовани сладки **1** да легнат в отворите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След като поставите всичко правилно, затегнете гайката **11** на ръка.

- 7) Поставете лентата с формичките ❶ отново отпред на приставката за шприцовани сладки ❶.
- 8) Обърнете внимание на това, че дръжката на лентата с формичките ❶ не трябва да е обърната към уреда. В противен случай няма да можете да настроите формичката, която се намира до самата дръжка.
- 9) Монтирайте наставката на месомелачката ❷, както е описано в „Сглобяване на месомелачката“.
- 10) За отстраняването първо трябва да свалите лентата с формичките ❶, преди да развийте гайката ❶, за да можете да извадите отново приставката за шприцовани сладки ❶.

Работа

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя ❸ – в него няма елементи за обслужване. Ако корпусът бъде отворен, отпада правото на иск за даване на гаранция. При отворен корпус съществува опасност за живота от токов удар.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда без прекъсване повече от 15 минути. След това оставете уреда изключен за около 30 минути, за да предотвратите прегряването му.
- Никога не натискайте бутоните „I“ ❶❶ или „O“ ❶❷ при смяна на посоката на въртене, докато двигателят на уреда не спре напълно. Двигателят може да се повреди.

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

- 1) Поставете уреда така, че да стои абсолютно стабилно и в никакъв случай (напр. при вибрации или заплитане в кабели) да не може да падне от масата или да попадне в близост до вода. Вибрациите по време на работа са неизбежни.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не посягайте към включен или дори работещ уред, когато пада на земята или във вода – или в други аварийни случаи! В случай на авария изключете веднага щепсела! В противен случай съществуват голяма опасност от нараняване и опасност за живота!
- 2) Поставете хранителните продукти, които ще се преработват, в съда за пълнене ❸, а пред изходния отвор поставете събирателен съд.

- 3) Първо натиснете бутона „0“ **17**, за да сте сигурни, че уредът е изключен. В противен случай съществува опасност от неволно пускане на уреда, когато щепселът се включи в контакта.
- 4) След това включете щепсела в контакта.
- 5) Натиснете бутона „I“ **16**, за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Натискайте хранителните продукти във фунията за пълнене само с кръглия избутвач **2** – никога с пръсти, вилица, дръжка на лъжица или др.п. Съществува голяма опасност от нараняване и уредът може да се повреди.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не натискайте толкова силно, че да се затруднява работата на двигателя. В противен случай уредът може да се претовари и да се повреди.

Преработка на месо

- 1) Използвайте парчета месо, които влизат без проблем във фунията за пълнене. Ако е необходимо, нарежете месото на парчета. Обърнете внимание на това, че в месото не трябва да има кости или жили.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Каймата е лесно податлива на образуване на бактерии. За това обърнете внимание на добрата хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравословни проблеми.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Месо“, можете да използвате уреда, както е описано в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на наденици

- 1) Сметете месото два пъти през месомелачката, преди да пригответе от него наденица.
- 2) За пълнежа на наденицата прибавете към каймата ситно нарязан лук, подправки и други продукти според рецептата и размесете масата добре. Преди по-нататъшната ѝ преработка я оставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото (естествено или изкуствено) на приставката за пълнене на наденици **12** и завържете другия му край. За всеки 1 кг пълнежна маса предвидете около 1,60 м черво.

СЪВЕТ

Около 3 часа преди това накиснете естественото черво в хладка вода и го изцедете преди да го поставите на приставката. Така естественото черво възстановява еластичността си. Естествени черва можете да закупите от магазините за месарски продукти в близост до кланици или от месаря.

- 4) Пълнежът за надениците се пресова през приставката за пълнене на наденици **12** в червото за наденици. Когато се достигне желаната дължина, изключете уреда, съберете края на наденицата и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

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

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

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **14** от поставените хранителни продукти могат да се оформят кухи месни или зеленчукови ролца, които можете да напълните по желание.

- 1) Сметете месото два пъти през месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **14**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда, както е описано в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на шприцовани сладки

След като сте приготвили тестото за шприцованите сладки според рецепта-та и сте монтирали приставката за шприцовани сладки **1**:

- 1) Покрийте тавата с хартия за печене и я поставете под изходния отвор пред уреда.
- 2) Натискайте равномерно тестото в наставката на месомелачката **6** – след това шнекът **7** го избутва през избраната формичка в лентата на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) Когато сладките достигнат желаната дължина, спрете уреда и откъснете тестото от изходния отвор. Подредете сладките върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда, както е описано в глава „Работа с уреда“.

В случай на повреда

Когато задвижването е блокирано поради натрупали се в уреда хранителни продукти:

- Натиснете бутона „0“ **17**, за да спрете месомелачката.
- Задръжте бутона „<“ **18** натиснат. Задвижването реверсира. Така можете да придвижите хранителните продукти малко назад, за да освободите задвижването.
- Щом се освободи задвижването, отпуснете бутона „<“ **18**.
- Натиснете бутона „I“ **16**, за да пуснете месомелачката.
- Ако задвижването не се освободи по този начин, почистете уреда, както е описано в глава „Почистване“.

Ако двигателят спре внезапно, вероятно е сработила вътрешната защита от претоварване. Тя предпазва двигателя.

- Изключете уреда и преди да продължите използването му го оставете да се охлажда около 30 минути.
- Ако няма резултат, изчакайте още 15 минути.
- Ако и след изтичане на този срок няма резултат, това е знак за наличие на дефект. В такъв случай се обърнете към сервиза.

Ако е повреден кабелът или се разпознават повреди по частите на уреда:

- Веднага изключете уреда, като натиснете бутона „0“ **17**!
- Ако това не е възможно без опасност, изключете щепсела.
- Повредите трябва да се отстранят от сервиза, преди да използвате уреда отново.

Почистване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

Почистване на блока на двигателя

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



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не потапяйте блока на двигателя във вода или други течности! В противен случай има опасност за живота от токов удар, когато проникналата влага достигне до електрически проводник.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте почистващи и абразивни препарати или разтворители. Те могат да повредят уреда и да оставят следи по хранителните продукти.

Почистване на принадлежностите

- Миете принадлежностите, които влизат в контакт с хранителните продукти, ...
 - само на ръка, принадлежностите не са устойчиви при миене в съдомиялна машина.
 - с гореща вода и подходящ за хранителни продукти домакински миеш препарат.

УКАЗАНИЕ

-  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки **1**, избутвачът **2**, приставката за пълнене на наденица **12** и приставката за кебе **14** 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 е възможно пластмасовите части да се деформират!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

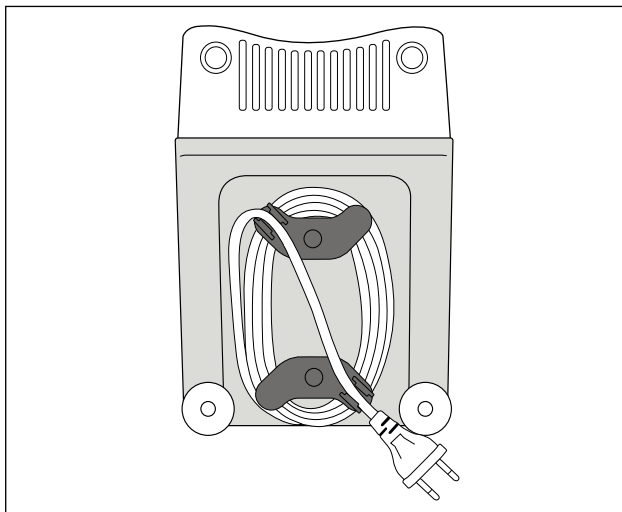
- Кръстовидният нож **9** е много остър! Опасност от нараняване!
- Подсушете добре всичко, преди да използвате уреда отново.

УКАЗАНИЕ

- След всяко почистване намазвайте отново металните части с олио! В противен случай е възможно металните части да променят цвета си!

Съхранение

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



- Съхранявайте уреда на сухо място.
- След подсушаване намазвайте металните приставки с тънък слой олио – ако няма да използвате веднага уреда. Така ще постигнете добра защита от корозия.
- Съхранявайте уреда на място, недостъпно за деца и лица, които се нуждаят от наблюдение. Те не могат да преценяват винаги правилно възможните опасности при работа с електрически уреди.

Изхвърляне



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.



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



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

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



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

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

1–7: пластмаси,

20–22: хартия и картон,,

80–98: композитни материали

УКАЗАНИЕ

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

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **302971**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 302971

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

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

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

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Рецепти

Кебе

Продукти за месния пълнеж

400 г нетлъсто телешко или агнешко месо

2 глави лук

10 г брашно

25 г едро накълцани кедрови ядки

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

сол и черен пипер

Продукти за обвивката

500 г булгур (накиснат)

500 г нетлъсто телешко или агнешко месо

1 глава лук

1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

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

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**). Размесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките. Накълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това го оставете да се охлади.

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**) и смесете с булгура, накълцания на ситно лук и подправките. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **13** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 cm.

Приготвяне

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

Рибни рулца

Продукти за месната обвивка

450 г нетлъсто овнешко, телешко или говеждо месо

150 г брашно

1 ч.л. бахар (карамфил)

1 ч.л. индийско орехче

1 щипка чили на прах

1 щипка черен пипер

Продукти за месния пълнеж

700 г овнешко месо

1 1/2 с.л. зехтин

1 1/2 с.л. ситно нарязан лук

1/2 ч.л. бахар (карамфил)

1/2 ч.л. сол

1 1/2 с.л. брашно

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**) и го размесете с останалите продукти. Смелете тази маса още два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **14** виж глава „Монтаж на приставката за кебе“).

Оформете обвивките с приставката за кебе **14** и ги замразете.

Пълнеж:

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**).

Запържете лука и го смесете добре с месото и останалите продукти.

Напълнете обвивките за кебе с тази маса и ги изпържете.

Алтернативни пълнежи:

250 г задушено броколи

или 250 г задушени тиквички

или 250 г сварен ориз

Прясна наденица за печене на скара

Продукти:

300 г нетлъсто говеждо месо

500 г нетлъсто свинско месо

200 г сланина от плешката

20 г сол

1/2 с.л. млян бял пипер

1 ч.л. лъжица кимион

1/2 ч.л. индийско орехче

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

Добавете смесените подправки и солта и месете масата 5 минути.

Оставете пълнежа за около 30 мин. в хладилника. С пълнежа пригответе наденици според ръководството (виж глава „Приготвяне на наденици“) с дължина 25 см.

Изпечете добре готовите наденици на скара и ги консумирайте същия ден.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 г масло

500 г захар

2 – 3 пакетчета ванилин

1 пакетче ванилов крем

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 г брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 г смлени бадеми (бланширани)

настъргана кора от един лимон

Разбийте маслото на пяна. Постепенно прибавяйте останалите продукти и размесете добре тестото. Покрийте готовото тесто и го оставете да престои в хладилника 12 часа (напр. през нощта). След това оформете сладките с приставката за шприцовани сладки ❶ на месомелачката. Подредете шприцованите сладки в тава, покрита с хартия за печене. Печете шприцованите сладки около 10 – 15 минути до златистожълто в предварително загрята на 180 °C фурна.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Urheberrecht	64
Haftungsbeschränkung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Lieferumfang / Teilebeschreibung	65
Technische Daten	65
Sicherheitshinweise	66
Zusammenbauen / Zerlegen	68
Fleischwolf zusammenbauen	68
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	69
Kebbe-Aufsatz montieren	70
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	70
Bedienen	71
Das Gerät bedienen	71
Fleisch verarbeiten	72
Wurst verarbeiten	72
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	73
Spritzgebäck herstellen	73
Im Fehlerfall	74
Reinigen	74
Motorblock reinigen	75
Zubehörteile reinigen	75
Aufbewahren	76
Entsorgung	77
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	78
Service	79
Importeur	79
Rezepte	80
Kebbe	80
Fleischröllchen	81
Frische Rostbratwurst	82
Spritzgebäck	82

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „I“ (Ein)
- ❷ Taste „O“ (Aus)
- ❸ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol 1 am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 1 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 15 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 15 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) 1. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

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

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

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

Reinigen



STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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



STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

-  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** sind spülmaschinengeeignet.
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

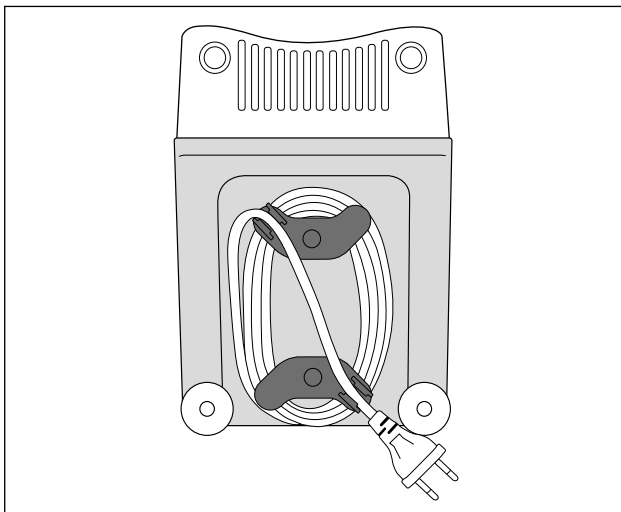
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Entsorgung



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

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



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 302971

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Stand der Informationen: 05/2018 · Ident.-No.: SFW350D2-032018-2

IAN 302971