

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



MINCER SFW 350 D3

HR

STROJ ZA MLJEVENJE MESA

Upute za upotrebu

BG

МЕКОМЕЛАЧКА

Ръководство за експлоатация

RO

MAȘINĂ DE TOCAT

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 300444

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	25
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	75

Sadržaj

Uvod	2
Autorsko pravo	2
Ograničenje odgovornosti	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke /Opis dijelova	3
Tehnički podaci	4
Sigurnosne napomene	4
Sastavljanje / rastavljanje	7
Sastavljanje stroja za mljevenje mesa	7
Montiranje nastavka za punjenje kobasica	8
Montiranje nastavaka za kibeh	9
Montiranje nastavaka za kekse	9
Montiranje nastavka za pasiranje	10
Rukovanje	11
Rukovanje uređajem	12
Obrada mesa	12
Obrada kobasica	13
Rad s nastavkom za kibeh	13
Pravljenje keksa	14
Pasiranje rajčice	14
U slučaju smetnji	15
Čišćenje	15
Čišćenje bloka motora	16
Čišćenje dijelova pribora	16
Čuvanje	17
Zbrinjavanje	18
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	19
Servis	20
Uvoznik	20
Recepti	21
Mljeveno meso (Kebbe)	21
Mesne okruglice	22
Svježa kobasica za pečenje	23
Keksi	23

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu dio su ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i predajte i svu dokumentaciju.

Autorsko pravo

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje odnosno svako naknadno tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika, makar i u promijenjenom stanju, dopušteni su isključivo uz pisano 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.

Na osnovu navoda, slika i opisa sadržanih u ovim uputama za rukovanje ne mogu se izvoditi 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.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za obradu hrane u količinama za kućanstvo u privatnom kućanstvu:

- Usitnjavanje svježeg mesa,
- Pripremu kobasica u prirodnim i umjetnim crijevima,
- Pripremu keksa,
- Pasiranje rajčica.

Uređaj nije namijenjen za obradu smrznute ili druge tvrde hrane, npr. kostiju ili oraha, i nije namijenjen za komercijalnu ili industrijsku uporabu.

Opseg isporuke /Opis dijelova

Slika A:

- ❶ Nastavak za kekse s trakama
- ❷ Potiskivač
- ❸ Posuda za umetanje
- ❹ Namatač za kabel
- ❺ Blok motora
- ❻ Metalni nastavak za mljevenje mesa
- ❼ Stezaljka za zatvaranje
- ❽ Otvor za izbacivanje rajčica
- ❾ Plastična pužnica
- ❿ Sito za pasiranje
- ⓫ Transportna pužnica
- ⓬ Opruga
- ⓭ Križni nož
- ⓮ Ploča s grubim i finim otvorima
- ⓯ Prsten za zatvaranje
- ⓰ Nastavak za punjenje kobasica
- ⓱ Ploča za kobasice
- ⓲ Nastavak za kibe


Slika B:

- ❸ Tipka za zaključavanje

Slika C:

- ❷ Tipka „I“ (Uklj)
- ❸ Tipka „O“ (Isklj)
- ❹ Tipka „<“ (Hod unazad)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Snaga uređaja	250 - 350 W
Razred zaštite	II / □ (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama, su neškodljivi za namirnice.
Vrijeme KP	15 minuta

Vrijeme KP

KP vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može raditi bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog vremena KP, uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.



Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Pazite da se mrežni kabel ne ošteti. Držite ga podalje od vrućih područja i postavite ga tako da se ne može uklještit.
- ▶ Oštećene mrežne kabele i mrežne utikače obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje kako bi se izbjegao nastanak mogućih opasnosti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada na otvorenom.



Blok s motorom nikada ne uranjajte u vodu ili u 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 koje ovdje nisu opisane. Postoji znatan rizik od nesreća ako uslijed pogrešne uporabe isključite zaštitne naprave na uređaju!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Nikada ne zahvatajte u otvore na uređaju. Nikada u njih ne umećite bilo kakve predmete – uz iznimku potiskivača koji pripadaju uz stroj i namirnica koje se obrađuju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nesreće!
- ▶ Prije stavljanja ili skidanja pribora izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavite bez nadzora, kada je spreman za rad. Nakon uporabe ili za vrijeme prekida rada izvucite utikač iz utičnice, kako biste izbjegli nehotično pokretanje.
- ▶ S ovim uređajem koristite isključivo originalne dijelove opreme. Dijelovi drugih proizvođača za to možda nisu dovoljno sigurni.
- ▶ Uređaj nikada ne pogonite ako je prazan. To može nepopravljivo oštetiti uređaj.
- ▶ 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! Prilikom rukovanja i čišćenja uređaja uvijek postupajte oprezno.
- ▶ 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.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s 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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Sav pribor namazan je tankim slojem ulja kako bi se zaštitio od korozije. Prije prve uporabe stoga sve dijelove temeljito očistite na način opisan u poglavlju „Čišćenje“. Nakon toga sve metalne dijelove namažite s malo jestivog ulja.

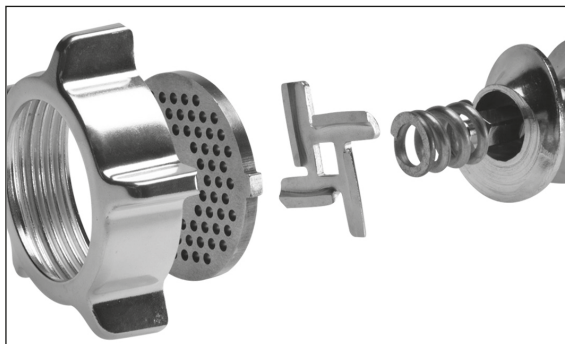
NAPOMENA

- ▶ Prije prve uporabe uklonite zaštitnu foliju s polja s tipkama.

Sastavljanje stroja za mljevenje mesa

Isključite isklapnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Postavite transportnu pužnicu **11** u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 2) Natakните oprugu **12** na transportnu pužnicu **11**.
- 3) Nakon toga postavite križni nož **13** tako da strana s oštricama bude okrenuta od opruge **12**. Pazite da kvadratni otvor križnog noža **13** ispravno nasjeda na kvadratni nastavak osovine.



⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Križni nož **13** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Uređaj će se oštetiti ako križni nož **13** pogrešno okrenete!
- 4) Odaberite željenu ploču s otvorima **14**/ploču za kobasice **17**.

- 5) Umetnite odabranu ploču s otvorima 14 u nastavak za mljevenje mesa 6 tako da jezičici na ploči s otvorima 14 nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa 6.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje 15.
- 7) Potpuno montirani nastavak za mljevenje mesa 6 se pomoću bajunetnog spoja priključuje na blok s motorom 5:
 - Nastavak za mljevenje mesa 6 postavite u blok s motorom 5 tako da strelica na nastavku za mljevenje mesa 6 pokazuje na simbol 1 na bloku s motorom 5. Tipka za zaključavanje 19 će uleći (slika B).
 - Nastavak za mljevenje mesa 6 lagano utisnite i okrenite pritom otvor za punjenje na nastavku za mljevenje mesa 6 u srednji položaj (slika B), tako da strelica na otvoru za punjenje pokazuje na simbol 1. Kada nastavak za mljevenje mesa 6 ulegne, tipka za zaključavanje 19 će iskočiti.
 - Na kraju posudu za punjenje 3 postavite odozgo na otvor za punjenje.
 - Za skidanje pritisnite tipku za zaključavanje 19 i otvor za punjenje ponovno okrenite udesno (slika B) 1. Nakon toga možete izvući nastavak za mljevenje mesa 6.

Montiranje nastavka za punjenje kobasica

Isklopite isklopnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa 6 na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Rastavite sve dijelove montirane na/u nastavku za mljevenje mesa 6 i očistite ih.
- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Transportnu pužnicu 11, oprugu 12 i križni nož 13 ponovno umetnite u nastavak za mljevenje mesa 6.
- 5) Umetnite ploču za kobasice 17 tako da jezičici na ploči za kobasice 17 nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa 6.
- 6) Zatim postavite nastavak za punjenje kobasica 16 ispred ploče za kobasice 17.
- 7) Rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje 15.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa 6 na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavaka za kibeš

Isklopite isklonpu stranicu - tamo ćete pronaći redosljed montiranje sa slikovnim prikazom.

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

NAPOMENA

► Za nastavak za kibeš **18** nisu potrebni niti križni nož **15** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Oba plastična dijela nastavka za kibeš **18** umetnite tako da jezičci na donjem prstenu nastavka za kibeš **18** ulegnu u utore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom ponovno čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 6) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavaka za kekse

Isklopite isklonpu stranicu - tamo ćete pronaći redosljed montiranje sa slikovnim prikazom.

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

NAPOMENA

► Za nastavak za kekse **1** nisu potrebni niti križni nož **15** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Skinite traku **1** sprijeda na nastavku za kekse **1**.
- 5) U nastavak za mljevenje mesa **6** najprije postavite plastičnu ploču, a zatim metalnu ploču nastavka za kekse **1** (vidi isklonpu stranicu). Nastavak za kekse **1** umetnite tako da jezičci na nastavku za kekse **1** ulegnu u utore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.

- 7) Traku ❶ ponovno umetnite sprijeda u nastavak za kekse ❶. Pazite da je ručka trake ❶ okrenuta od uređaja. U protivnom se uzorak koji se nalazi neposredno pored ručke ne može podesiti.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❷ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 9) Za skidanje je potrebno ponovno najprije skinuti traku s uzorcima ❶ prije nego odvrnete prsten za zaključavanje ❸ kako biste mogli skinuti nastavak za kekse ❶.

Montiranje nastavka za pasiranje

Isklopite isklopnu stranicu - tamo ćete pronaći redosljed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa ❷ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa ❷.

NAPOMENA

► Za nastavak za pasiranje nisu potrebna transportna pužnica ❸ niti križni nož ❹ s oprugom ❺! Po potrebi izvadite sve iz nastavka za mljevenje mesa ❷.

- 3) Gurnite plastičnu pužnicu ❸ u nastavak za mljevenje mesa ❷.
- 4) Gurnite sito za pasiranje ❹ preko plastične pužnice ❸ tako da jezičci na situ za pasiranje ❹ ulegnu u utore na nastavku za mljevenje mesa ❷. Rupe sita za pasiranje ❹ pritom pokazuju prema dolje.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, postavite prsten za zatvaranje ❻ preko sita za pasiranje ❹ i rukom ga zavrnite.
- 6) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❷ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 7) Otvorite stezaljku za zatvaranje ❽ na elementu za izbacivanje rajčica ❾.
- 8) Postavite element za izbacivanje rajčica ❾ pod nastavak za pasiranje tako da vrh sita za pasiranje ❹ progurate kroz mali otvor na elementu za izbacivanje rajčica ❾:



- 9) Stezaljku za zatvaranje **7** zatvorite tako, da zahvaća oko nastavka za mljevenje mesa **6**.
- 10) Zaključajte stezaljku za zatvaranje **7** povlačenjem malih jezičaca preko stezaljke za zatvaranje **7**.

Rukovanje

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište bloka s motorom **5** – u njemu nema upravljačkih elemenata. Ako je kućište otvoreno, jamstvo prestaje važiti. Pri otvorenom kućištu postoji opasnost po život od strujnog udara.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!




- ▶ Uređaj ne koristite duže od 15 minuta u trajnom pogonu. Nakon toga ostavite uređaj oko 30 minuta da se ohladi kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- ▶ Nikada ne pritisćite tipke „I“ **15** ili „<“ **16** pri promjeni smjera dok se motor uređaja nije do kraja zaustavio. Može doći do oštećenja motora.

Rukovanje uređajem


Nakon što ste montirali željene nastavke:

- 1) Uređaj postavite tako da je apsolutno stabilan i da nikako ne može pasti sa stola (npr. uslijed vibracija ili zahvaćanja mrežnog kabela) i da ne može dospjeti u blizinu otvorene vode. Vibracije su neizbježne tijekom rada.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Nikada ne posežite za priključenim uređajem ili uređajem u pogonu ako padne ili dospije u vodu – niti u bilo kojem drugom slučaju nužde! U slučaju nužde odmah izvucite utikač iz utičnice! U protivnom postoji akutna opasnost od ozljeda i opasnost po život!
- 2) Namirnice koje obrađujete postavite u posudu za punjenje  i podesite posudu sprijeda ispod izlaznog otvora.
 - 3) Najprije pritisnite tipku „0“ , kako biste bili sigurni da je uređaj isključen (slika C). U protivnom postoji opasnost od nenamjernog pokretanja uređaja prilikom priključivanja utikača u mrežnu utičnicu.
 - 4) Nakon toga umetnite mrežni utikač u utičnicu.
 - 5) Pritisnite tipku „I“ , kako biste uključili uređaj.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Namirnice u otvor za punjenje potiskujte isključivo okruglim potiskivačem  – nikada ne gurajte prstima, vilicama, drškama žlica ili sličnim. Postoji znatna opasnost od ozljeda i uređaj se može oštetiti.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Nikada ne pritišćite tako jako da se motor čujno uspori. U protivnom se uređaj može preopteretiti i oštetiti.

Obrada mesa

- 1) Koristite komade mesa koji se lako umeću u otvor za punjenje. Po potrebi prethodno izrežite meso. Pazite da meso ne sadrži kosti ili tetive.

UPOZORENJE!

- ▶ Mljeveno meso je vrlo osjetljivo na onečišćenja. Stoga pazite na dobru higijenu prilikom obrade mesa. U protivnom može doći do štetnih utjecaja na zdravlje.

- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Obrada kobasica

- 1) Meso najprije dva puta propustite kroz stroj za mljevenje mesa prije korištenja za punjenje kobasica.
- 2) Za nadjev za kobasice u mljeveno meso dodajte sitno nasjeckani luk, začine i ostale sastojke prema receptu i smjesu dobro izmijesite. Prije daljnje prerade, smjesu stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 3) Crijevo za kobasice (prirodno ili umjetno crijevo) navucite na nastavak za punjenje kobasica **16** i zavezite drugi kraj. Za 1 kg smjese možete računati s otprilike 1,60 m crijeva za kobasice.

SAVJET

Prirodno crijevo prethodno na oko 3 sata stavite u mlaku vodu i ožmite ga prije stavljanja na nastavak. Prirodno će crijevo tako biti elastičnije. Prirodna crijeva možete nabaviti u trgovinama za mesare u blizini klaonica ili kod svog mesara.

- 4) Smjesa za kobasice se kroz nastavak za punjenje kobasica **16** utiskuje u crijevo za kobasice. Kada dostignete željenu dužinu, isključite uređaj, pritisnite kraj kobasice i nekoliko puta okrenite oko uzdužne osi.

SAVJET

Kobasica će se prilikom kuhanja i zamrzavanja raširiti. Stoga ih nemojte prepuniti, jer će se u protivnom rasprsnuti.

- 5) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Kobasice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Rad s nastavkom za kibeh

Pomoću nastavka za kibeh **18** možete pomoću umetnutih sastojaka oblikovati šuplje kuglice od mesa ili povrća, koje po želji možete puniti.

- 1) Meso najprije dva puta preradite kroz stroj za mljevenje mesa prije protiskivanja kroz nastavak za kibeh **18**.
- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Nastavak za kibeh“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Pravljenje keksa

Kada ste pripremili tijesto za kekse prema receptu i montirali nastavak za kekse ❶:

- 1) Prekrijte mali lim za pečenje papirom za pečenje i postavite ga ispod izlaznog otvora s prednje strane uređaja.
- 2) Ravnomjerno pritisčite tijesto u nastavak za mljevenje mesa ❹ – transportna pužnica ❶ pritišće ga kroz odabrani motiv na traci s motivima nastavka za kekse ❶.
- 3) Kad tijesto dostigne željenu dužinu, zaustavite uređaj i prekinite tijesto na izlaznom otvoru. Tijesto stavite na lim za pečenje.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Keksi“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

Pasiranje rajčice

- 1) Postavite posudu ispod elementa za izbacivanje rajčica ❸.
- 2) Postavite posudu sprijeda ispod sita za pasiranje ❶.
- 3) Rajčice razrežite na četvrtine i polako i ravnomjerno ih pritisnite u nastavak za usitnjavanje mesa ❹.
Plastična pužnica ❶ gura rajčice kroz nastavak za pasiranje, a pasirane rajčice padaju u element za izbacivanje rajčica ❸. Koža rajčice izlazi sprijeda iz sita za pasiranje ❶.





NAPOMENA

Ako sok od rajčice izlazi iz vijčanih spojeva nastavka za pasiranje, to može imati sljedeće uzroke:

- Prebrzo radite s uređajem.
 - Komade rajčice gurate u uređaj prevelikom pritiskom.
 - Komadi rajčice su preveliki.
- U tom slučaju smanjite brzinu rada, komade rajčice samo laganim pritiskom gurajte u uređaj i rajčice podijelite na manje komade.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pasiranje rajčice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

U slučaju smetnji


Ako je pogon blokiran zaglavljanim namirnicama:

- Pritisnite „0“ , kako biste zaustavili stroj za mljevenje mesa.
- Tipku „<“  držite pritisnutom. Pogon se sada vrti u obrnutom smjeru. To vam omogućuje da namirnice pomaknete unazad, kako biste ponovno oslobodili pogon.
- Kada je pogon oslobođen, pustite tipku „<“ .
- Pritisnite tipku „I“ , kako biste pokrenuli stroj za mljevenje mesa.
- Ako na ovaj način ne uspijete osloboditi pogon, očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Ako se motor iznenada ugasi, može biti da se aktivirao interni osigurač protiv preopterećenja. Taj osigurač štiti motor.

- Isključite uređaj i ostavite ga oko 30 minuta da se ohladi prije nego ponovno koristite uređaj.
- Ako nema rezultata, pričekajte još 15 minuta.
- Ako ni nakon tog vremena nema rezultata, to upućuje na kvar. U tom slučaju se obratite službi za korisnike.

Ako je mrežni kabel oštećen ili su vidljiva oštećenja na dijelovima uređaja:

- Odmah isključite uređaj pritiskom na tipku „0“ .
- Ako to više nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Prije ponovne uporabe, služba za korisnike mora popraviti oštećenja.

Čišćenje

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice. Na taj ćete način spriječiti nesreće uzrokovane neočekivanim nenamjernim pokretanjem i strujnom udarom.

Čišćenje bloka motora

- Sve vanjske površine i mrežni kabel očistite blago navlaženom krpom za pranje posuđa. 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 prije ponovnog korištenja dobro osušite.



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Blok s motorom **5** nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara ako tekućina koja prođe u uređaj dospije na električne vodiče.


OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite deterdžente, abrazivna sredstva niti otapala. Ta sredstva mogu oštetiti uređaj i ostaviti tragove na namirnicama.

Čišćenje dijelova pribora

- Dijelove koji mogu doći u dodir s namirnicama očistite, ...
 - vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa odobrenim za prehrambene namirnice.

NAPOMENA

- ▶  Plastični dio nastavka za kekse **1**, potiskivač **2**, nastavak za punjenje kobasica **1b** i nastavak za kibehe **1b** mogu se prati u perilici posuđa.
- ▶ Plastične dijelove, ako je moguće, stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom se plastični dijelovi mogu deformirati!



UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

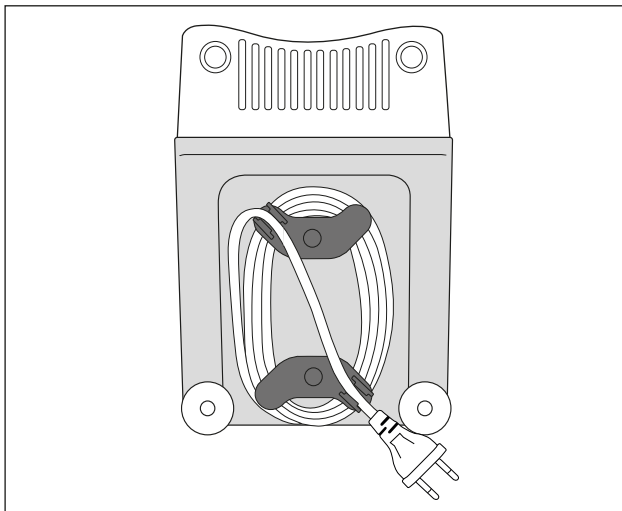
- ▶ Križni nož **1b** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!
- Sve dobro osušite prije nego što nastavite koristiti uređaj.

NAPOMENA

- ▶ Metalne dijelove nakon svakog čišćenja ponovno natrljajte jestivim uljem! U protivnom metalni dijelovi mogu promijeniti boju!

Čuvanje

- Mrežni kabel namotajte u smjeru kazaljke na satu oko namatača za kabel ④ na donjoj strani uređaja i fiksirajte kabel kako je prikazano u nastavku. Tako će biti zaštićen od oštećenja:



- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.
- Metalne nastavke nakon sušenja tanko natrljajte jestivim uljem – ako uređaj nećete odmah koristiti. Na taj ćete način postići dobru zaštitu od korozije.
- Uređaj čuvajte na mjestu nedostupnom djeci i osobama koje zahtijevaju nadzor. Oni nisu uvijek u mogućnosti procijeniti moguće opasnosti koje proizlaze iz rukovanja električnim uređajima.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



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

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

NAPOMENA

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



Pakiranje 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

Jamstvo tvrtke Kompennass 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 300444

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 usitjenih pinjola

Po 1/2 čajne žličice pimenta u prahu, cimeta, kumina, kumina u prahu, klinčića u prahu i muškatoog oraščića u prahu

Sol i papar

Sastojci za omotnicu:

500 g bulgura (namočenog)

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 mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima **14**). 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 mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima **14**) i pomiješajte s bulgurom, usitnjenim lukom i začинима. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima **14** zamijenite nastavkom za kibehe **13** (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibehe”) i oblikujte kibehe omotnice približne dužine 7 cm.

Priprema:

Pojedinačne omotnice za kibehe odmah nakon pripremanja napunite mesnim punjenjem i krajeve pritisnite tako da nastanu mali džepići. Gotovi kibehe pržite oko 3 minute u vrućem ulju temperature 190 °C. Kibehe nakon prženja treba biti zlatnožute boje.

Mesne okruglice

Sastojci za mesnu ovojnicu:

450 g krte ovčetine, teletine ili govedine

150 g brašna

1 čajna žličica pimenta

1 čajna žličica muškarnog oraščića

1 prstohvat čilija u prahu

1 prstohvat papra

Sastojci za mesno punjenje

700 g ovčetine

1 1/2 jušna žlica maslinovog ulja

1 1/2 jušna žlica sitno nasjeckanog luka

1/2 čajne žličice pimenta

1/2 čajne žličice soli

1 1/2 jušna žlica brašna

Omotnica

Meso za omotnicu dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 14) i pomiješajte s ostalim sastojcima. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima 14 zamijenite nastavkom za kibeš 18 (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibeš“).

Pomoću nastavka za kibeš 18 oblikujte omotnice za kibeš i zamrznite ih.

Punjenje

Meso dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 14). Popržite luk i dobro pomiješajte s mesom i ostalim sastojcima. Smjesom napunite kibeš omotnice i pržite.

Alternativna punjenja:

250 g pirjane brokule

ili 250 g pirjanih tikvica

ili 250 g kuhane riže

Svježa kobasica za pečenje

Sastojci:

300 g krte teletine

500 g krte svinjetine

200 g slanine od ramena

20 g soli

1/2 jušne žlice bijelog, mljevenog papra

1 čajna žličica kumina

1/2 čajne žličice muškarnog oraščića

Govedinu, svinjetinu i slaninu dvaput usitnite strojem za mljevenje mesa.

Dodajte pomiješane začine i sol i gnječite rukama 5 minuta.

Nadjev za kobasice stavite u hladnjak na 30 minuta. Nadjevom punite kobasice prema uputama (vidi „Obrada kobasica“) i oblikujte kobasice dužine 25 cm.

Gotove kobasice konzumirajte isti dan dobro pržene.

Keksi

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 paketića vanilin šećera

1 paketić pudinga od vanilije

1/4 čajne žličice soli

1 jaje

4 žumanjka

800 g brašna (tip 405)

2 čajne žličice praška za pecivo

200 g mljevenih badema (blanširanih)

naribana korica jednog limuna

Maslac pjenasto umutite. Polako dodajte ostale sastojke i tijesto dobro promijesite. Dobiveno tijesto ostavite pokriveno u hladnjaku oko 12 sati (npr. preko noći). Nakon toga oblikujte kekse pomoću stroja za mljevenje mesa s nastavkom za kekse ❶. Kekse odložite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Kekse pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C otprilike 10-15 minuta dok ne postignu zlatnožutu boju.

Cuprins

Introducere	26
Dreptul de autor	26
Limitarea răspunderii	26
Utilizarea conform destinației	26
Furnitura/Descrierea componentelor	27
Date tehnice	28
Indicații de siguranță	28
Asamblarea/dezasamblarea	31
Asamblarea mașinii de tocat carne	31
Montarea accesoriului pentru cârnați	32
Montarea accesoriului pentru chifteluțe	33
Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați	33
Montarea accesoriului de pasare	34
Operarea	35
Operarea aparatului	36
Prelucrarea cărnii	36
Prelucrarea cârnaților	37
Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe	37
Realizarea aluatului pentru biscuiți	38
Pasarea roșiilor	38
În caz de defecțiune	39
Curățarea	39
Curățarea blocului motor	40
Curățarea accesoriilor	40
Depozitarea	41
Eliminarea	42
Garanția Kompnass Handels GmbH	43
Service-ul	44
Importator	44
Rețete	45
Chifteluțe	45
Rulouri din carne	46
Cârnat proaspăt pentru prăjit	47
Biscuiți șprîțați	47

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Reproducerea, respectiv retipărirea, chiar și numai parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Limitarea răspunderii

Toate informațiile, datele și indicațiile tehnice cu privire la conectarea și operarea aparatului din aceste instrucțiuni corespund stadiului actual de la momentul tipării și se bazează pe experiența și cunoștințele noastre dobândite până în prezent, fiind oferite cu bună-credință.

Din specificațiile, imaginile și descrierile prezentate în aceste instrucțiuni nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități uzuale în gospodăria privată:

- tocarea cărnii proaspete,
- realizarea cârnaților în membrană naturală sau artificială,
- realizarea biscuiților sprîtați,
- pasarea roșiilor.

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

Furnitura/Descrierea componentelor

Figura A:

- ❶ Accesoriu pentru biscuiți șprîțați cu model
- ❷ Accesoriu de împingere
- ❸ Tavă de umplere
- ❹ Suport de înfășurare cablu
- ❺ Bloc motor
- ❻ Tub principal din metal (tub T)
- ❼ Bridă de închidere
- ❽ Accesoriu de evacuare roșii
- ❾ Melc de plastic
- ❿ Sită de pasare
- ⓫ Melc de transport
- ⓬ Arc
- ⓭ Cuiț în cruce
- ⓮ Disc perforat cu găuri mari și mici
- ⓯ Inel de închidere
- ⓰ Accesoriu pentru umplut cârnați
- ⓱ Disc pentru cârnați
- ⓲ Accesoriu pentru chifteluțe



Figura B:

- ❶ Buton de blocare

Figura C:

- ❶ Tasta „I” (pornit)
- ❷ Tasta „O” (oprit)
- ❸ Tasta „<” (funcționare în sens invers)

Date tehnice

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


Timp 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 timpul de operare continuă specificat opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Aveți grijă să nu deteriorați cablul de alimentare. Țineți-l la distanță de zone fierbinți și ghidați-l în așa fel încât să nu se poată bloca.
- ▶ Solicitați imediat înlocuirea cablului de alimentare sau a ștecărului de către specialiști autorizați, pentru a evita orice pericol.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.

 Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în orice alt lichid! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE!

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul într-un alt scop decât cel descris aici. Există un pericol semnificativ, dacă, ca urmare a utilizării eronate, scoateți din funcțiune dispozitivele de siguranță ale aparatului!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în orificiile aparatului. Nu introduceți niciodată obiecte în acestea, cu excepția accesoriului de împingere aferent și a alimentelor de prelucrat. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- ▶ Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau detașa accesoriile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă întrerupeți lucrul cu aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză pentru a evita pornirea accidentală.
- ▶ Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente. În acest caz, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni.
- ▶ Atenție: cuțitul stea este foarte ascuțit! Procedați întotdeauna cu atenție atunci când manipulați și curățați aparatul.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

Asamblarea/dezasamblarea

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- ▶ Toate accesoriile sunt prevăzute cu o peliculă subțire de ulei în vederea protejării acestora împotriva coroziunii. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele conform descrierii detaliate din capitolul „Curățarea”. Apoi frecați toate piesele metalice cu puțin ulei alimentar.

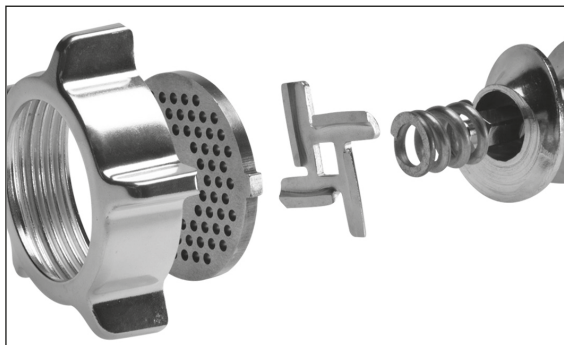
INDICAȚIE

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

Asamblarea mașinii de tocat carne

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

- 1) Așezați melcul de transport **11** în tubul principal **6**.
- 2) Introduceți arcul **12** pe melcul de transport **11**.
- 3) Apoi introduceți cuțitul stea **13** în așa încât partea cu lame să fie orientată în direcția opusă arcului **12**. Aveți grijă ca decupașul pătrat al cuțitului stea **13** să fie poziționat corect pe axul pătrat.






⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul stea **13** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- ▶ Aparatul se va deteriora în cazul în care cuțitul stea **13** este introdus invers!
- 4) Alegeți discul perforat dorit **14**/discul pentru cărnați **17**.

- 5) Introduceți discul perforat 14 ales în tubul principal 6 în așa fel încât elementele de fixare de pe discul perforat 14 să fie poziționate în decupașele din tubul principal 6.
- 6) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere 15 cu mâna.
- 7) Tubul principal 6 montat se conectează cu blocul motor 5 prin intermediul unui sistem de închidere tip baionetă:
 - Introduceți tubul principal 6 în blocul motor 5, în așa fel încât săgeata de pe tubul principal 6 să fie poziționată pe simbolul  de pe blocul motor 5. Butonul de blocare 19 se apasă înspre interior (Fig. B).
 - Apăsăți tubul principal 6 ușor înăuntru și rotiți simultan tubul de umplere de la tubul principal 6 în poziția centrală (Fig. B), în așa fel încât săgeata de pe tubul de umplere să fie orientată înspre simbolul . Când tubul principal 6 se fixează, butonul de blocare 19 sare afară.
 - La final, așezați tava de umplere 3 în partea de sus, pe tubul de umplere.
 - Pentru îndepărtare, apăsați butonul de blocare 19 și rotiți tubul de umplere din nou spre dreapta (Fig. B) . Apoi puteți trage afară tubul principal 6.

Montarea accesoriului pentru cârnați

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

- 1) Demontați tubul principal 6, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați toate piesele montate la/în tubul principal 6 și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți din nou melcul de transport 11, arcul 12 și cușitul stea 13 în tubul principal 6.
- 5) Introduceți discul pentru cârnați 17 în așa fel încât elementele de fixare de pe discul pentru cârnați 17 să fie poziționate în decupașele din tubul principal 6.
- 6) Așezați apoi accesoriul pentru cârnați 16 în fața discului pentru cârnați 17.
- 7) Înșurubați inelul de închidere 15 cu mâna.
- 8) Montați tubul principal 6, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru chifteluțe

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

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal **6**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru chifteluțe **18** nu este nevoie nici de cuțitul stea **13** cu arc **12**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **14/17**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți cele două componente din plastic ale accesoriului pentru chifteluțe **18** în așa fel încât elementele de fixare ale accesoriului pentru chifteluțe **18** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 5) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți din nou inelul de închidere **15** cu mâna.
- 6) Montați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați

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

- 1) Demontați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal **6**.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** nu este nevoie nici de cuțitul stea **13** cu arc **12**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **14/17**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Trageți șablonul pentru fâșii **1** din față de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1**.
- 5) Așezați mai întâi discul din plastic, apoi discul metalic al accesoriului pentru biscuiți șprîțați **1** în tubul principal **6** (a se vedea pagina pliantă). Introduceți accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** în așa fel încât elementele de fixare de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 6) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere **15** cu mâna.

- 7) Introduceți șablonul pentru fâșii ❶ din nou în față în accesoriul pentru biscuiți șprîtați ❶. Aveți grijă ca mânerul șablonului pentru fâșii ❶ să fie orientat în direcție opusă aparatului. În caz contrar nu veți putea regla modelul, care se află direct pe mâner.
- 8) Montați tubul principal ❸, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 9) Pentru îndepărtare trebuie să trageți mai întâi șablonul pentru fâșii ❶, înainte de a deșuruba inelul de închidere ❷ și de a putea scoate din nou accesoriul pentru biscuiți șprîtați ❶.

Montarea accesoriului de pasare

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

- 1) Demontați tubul principal ❸, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați eventualele accesorii și curățați tubul principal ❸.

INDICAȚIE

► Pentru accesoriul de pasare nu este nevoie de melcul de transport ❶ și de cușitul stea ❷ cu arc ❸! Dacă e cazul, scoateți totul din tubul principal ❸.

- 3) Împingeți melcul din plastic ❹ în tubul principal ❸.
- 4) Împingeți sita de pasare ❺ peste melcul din plastic ❹ în așa fel încât elementele de fixare de pe sita de pasare ❺ să intre în decupajele de pe tubul principal ❸. Orificiile sitei de pasare ❺ indică în jos.
- 5) Când totul este montat corect, puneți inelul de închidere ❷ peste sita de pasare ❺ și înșurubați-l cu mâna.
- 6) Montați tubul principal ❸, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 7) Deschideți brida de închidere ❹ de la accesoriul de evacuare roșii ❺.
- 8) Așezați accesoriul de evacuare roșii ❺ sub accesoriul de pasare, prin introducerea vârfului sitei de pasare ❺ prin micul orificiu de pe accesoriul de evacuare roșii ❺:



- 9) Începeți să încheiați brida de închidere **7** în așa fel încât aceasta să se fixeze în jurul tubului principal **6**.
- 10) Fixați brida de închidere **7** prin plierea micului element de fixare peste brida de închidere **7**.

Operarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor **5** - în interiorul acestuia nu există nici un fel de elemente de operare. În cazul deschiderii carcasei, pretențiile legate de garanție se sting. În cazul deschiderii carcasei, există pericol de deces prin electrocutare.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!




- ▶ Nu utilizați aparatul în mod continuu pentru mai mult de 15 minute. Apoi, lăsați aparatul oprit pentru circa 30 de minute, pentru a evita supraîncălzirea.
- ▶ Nu apăsați niciodată tastele „I” **16** sau „<” **18** la schimbarea direcției de funcționare, atâta timp cât motorul aparatului nu este complet oprit. Motorul poate fi deteriorat.

Operarea aparatului


După ce ați montat accesoriile dorite:

- 1) Așezați aparatul astfel încât acesta să fie complet stabil și să nu poată în niciun caz să cadă de pe masă (de ex. din cauza vibrațiilor sau a încurcării în cablul de alimentare) sau să ajungă în apropiere de o sursă de apă. În timpul funcționării, trepidațiile sunt inevitabile.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna într-un aparat cuplat la curent sau aflat în funcțiune, atunci când există pericolul ca acesta să cadă sau să ajungă în apă - și nici în alte cazuri de urgență! În caz de urgență, scoateți imediat ștecărul din priză! În caz contrar, există pericol acut de rănire și deces!
- 2) Introduceți alimentele de prelucrat în tava de umplere  și așezați un recipient colector în partea din față, sub orificiul de ieșire.
 - 3) Apăsăți mai întâi tasta „0” , pentru a vă asigura că aparatul este în continuare oprit (Fig. C). În caz contrar există pericolul ca aparatul să pornească accidental, atunci când ștecărul este introdus în priză.
 - 4) Introduceți apoi ștecărul în priză.
 - 5) Apăsăți tasta „I”  pentru a porni aparatul.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Apăsăți alimentele exclusiv cu accesoriul de împingere rotund  în tubul de umplere - niciodată cu degetele, furculițe, cozi de linguri sau alte obiecte similare. Există pericol major de rănire și aparatul poate fi deteriorat.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

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

Prelucrarea cărnii

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

AVERTIZARE!

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

- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Carne”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Prelucrarea cârnaților

- 1) Tocați carnea de două ori prin unitatea de tocat înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru amestecul de cârnați adăugați la carnea tocată ceapă tocată mărunt, condimente și alte ingrediente conform rețetei dumneavoastră și frământați bine masa rezultată. Înaintea prelucrării, lăsați-o timp de 30 de minute în frigider.
- 3) Trageți membrana cârnațului (naturală sau artificială) peste accesoriul pentru cârnați **1B** și înodați celălalt capăt. Pentru fiecare 1 kg de umplutură se poate calcula cca 1,60 m membrană de cârnaț.

SUGESTIE

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

- 4) Umplutura de cârnați este presată prin accesoriul pentru cârnați **1B** în membrana cârnațului. După atingerea lungimii dorite, opriți aparatul, strângeți cârnațul la capăt și rotiți-l de câteva ori în jurul axei sale longitudinale.

SUGESTIE

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

- 5) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Cârnați”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe

Cu ajutorul accesoriului pentru chifteluțe **1B** puteți prepara rulouri tubulare din alimentele introduse, din carne sau legume, pe care le puteți umple cu ingredientele dorite.

- 1) Tocați carnea de două ori prin mașina de tocat înainte de a o presa prin accesoriul pentru chifteluțe **1B**.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Accesoriu pentru chifteluțe”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Realizarea aluatului pentru biscuiți

După ce ați pregătit un aluat pentru biscuiți conform rețetei dvs. și ați montat accesoriul pentru biscuiți șprîțaji ❶:

- 1) Tapetați o tavă de copt de mici dimensiuni cu hârtie de copt și așezați-o sub orificiul de ieșire din partea din față a aparatului.
- 2) Apăsați uniform aluatul în tubul principal ❷ – apoi melcul de transport ❸ apasă aluatul prin modelul selectat de pe șablonul de fâșii al accesoriului pentru biscuiți șprîțaji ❶.
- 3) Atunci când produsul de patiserie a atins lungimea dorită, opriți aparatul și rupeți aluatul la orificiul de ieșire. Așezați produsul de patiserie pe tava de copt.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Biscuiți”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Pasarea roșiilor

- 1) Așezați un recipient sub accesoriul de evacuare roșii ❸.
- 2) Așezați un recipient în față sub sita de pasare ❿.
- 3) Tăiați roșiile în sferturi și apăsați-le încet și uniform în tubul principal ❷. Melcul de plastic ❹ apasă roșiile prin accesoriul de pasare, iar roșiile pasate cad în accesoriul de evacuare roșii ❸. Coaja roșiilor va fi evacuată prin față din sita de pasare ❿.

INDICAȚIE

În cazul în care curge suc de roșii din îmbinările filetate ale accesoriului de pasare, acest lucru poate avea următoarele cauze:

- lucrați prea repede.
- apăsați bucățile de roșii cu presiune prea mare în aparat.
- bucățile de roșii sunt prea mari.

► În acest caz reduceți ritmul de lucru, apăsați ușor bucățile de roșii în aparat și tăiați roșiile în bucăți mai mici.

- 4) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Pasarea roșiilor”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

În caz de defecțiune

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

- Apăsăți tasta „0” **21**, pentru a opri mașina de tocat.
- Mențineți tasta „<” **22** apăsată. Acum transmisia funcționează în sens invers. Astfel puteți transporta alimentele puțin înapoi, pentru a elibera din nou transmisia.
- Odată transmisia deblocată, eliberați tasta „<” **22**.
- Apăsăți tasta „1” **20** pentru a porni mașina de tocat.
- În cazul în care nu reușiți să deblocați transmisia în modul descris mai sus, curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

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

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

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

- Opriți imediat aparatul apăsând tasta „0” **21**!
- În cazul în care acest lucru nu este posibil fără pericol, scoateți ștecărul.
- Solicitați mai întâi remedierea acestor defecțiuni de către serviciul clienți înainte de a utiliza aparatul din nou.

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul din priză. Astfel preveniți pericolul de accidentare ca urmare a pornirii accidentare și electrocutării.

Curățarea blocului motor

- Curățați toate suprafețele exterioare și cablul de alimentare cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente adăugați pe lavetă un detergent de vase neagresiv. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă curată pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent. Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu introduceți niciodată blocul motor **5** în apă sau în orice alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare, atunci când lichidul pătruns ajunge la conductorii electrici.


ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați detergenți, agenți abrazivi sau solvenți. Aceste substanțe pot deteriora aparatul și pot lăsa reziduuri pe alimente.

Curățarea accesoriilor

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

INDICAȚIE

- ▶  Piesa din plastic a accesoriului pentru biscuiți șprîțați **1**, accesoriul de împingere **2**, accesoriul pentru cârnați **1b** și accesoriul pentru chifteluțe **1b** pot fi curățate în mașina de spălat vase.
- ▶ Așezați aceste piese din plastic pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și aveți grijă ca acestea să nu se blocheze. În caz contrar, piesele din plastic se pot deforma!



AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

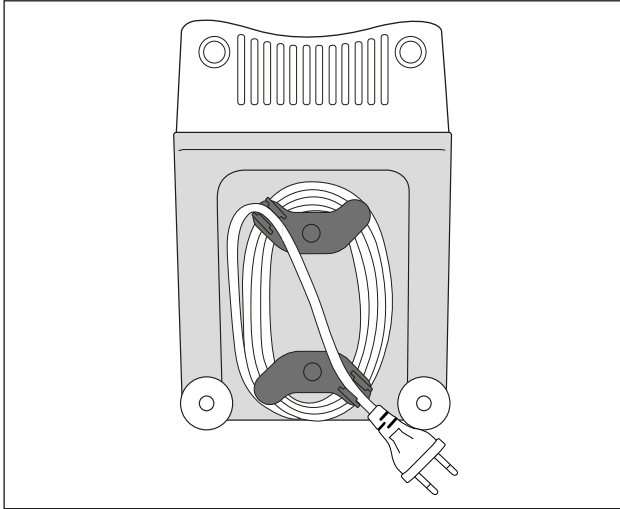
- ▶ Cuțitul stea **1b** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!
- Înainte de a utiliza aparatul din nou, uscați totul foarte bine.

INDICAȚIE

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

Depozitarea

- 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, ungeți accesoriile metalice cu o peliculă fină de ulei alimentar - dacă nu utilizați imediat aparatul în continuare. Astfel obțineți o protecție bună împotriva coroziunii.
- Depozitați aparatul în așa fel încât să nu se afle la îndemâna copiilor sau a persoanelor care necesită supraveghere. Aceștia nu pot evalua întotdeauna corect posibilele pericole ce apar la manevrarea aparatelor electrice.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

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



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform 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.

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.



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 (b) și cifre (a) având următoarele semnificații:

1-7: materiale plastice

20-22: hârtie și carton

80-98: Materiale compozite

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 **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe 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 300444

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

Chifteluțe

Ingrediente pentru umplutura de carne:

400 g carne macră de viță sau de miel

2 cepe

10 g făină

25 g muguri de pin tăiați grosier

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

Sare și piper

Ingrediente pentru înveliș:

500 g grâu bulgur (înmuat)

500 g carne macră de viță 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 mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**). 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 mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**) și amestecați cu grâul bulgur, ceapa tocată mărunț și condimentele. Mărunțiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat **14** cu accesoriul pentru chifteluțe **18** (a se vedea capitolul „Montarea accesoriului pentru chifteluțe”) și realizați învelișuri pentru chifteluțe cu lungimea de cca 7 cm.

Prepararea:

Umpleți fiecare înveliș pentru chifteluțe imediat după preparare cu umplutura de carne și strângeți capetele pentru a evita formarea golurilor mici. Prăjiți 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 macră de berbec, vițel sau vită

150 g făină

1 lgț cuișoare

1 lgț nucșoară

1 vârf de cuțit de boia iute

1 vârf de cuțit de piper

Ingrediente pentru umplutura de carne:

700 g de carne de berbec

1 1/2 lg ulei de măsline

1 1/2 lg ceapă tocată mărunț

1/2 lgț cuișoare

1/2 lgț sare

1 1/2 lg făină

Învelișul

Mărunțiți de două ori succesiv carnea pentru înveliș în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**) și amestecați cu ingredientele. Mărunțiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat **14** cu accesoriul pentru chifteluțe **18** (a se vedea capitolul „Montarea accesoriului pentru chifteluțe”).

Formați învelișurile pentru chifteluțe cu ajutorul accesoriului pentru chifteluțe **18** și introduceți-le la frigider.

Umplutura

Mărunțiți de două ori carnea în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **14**). Căliți ceapa și amestecați-o bine cu carnea și restul ingredientelor. Umpleți învelișurile pentru chifteluțe cu această compoziție și prăjiți produsul rezultat.

Umpluturi alternative:

250 g broccoli fiert

sau 250 g dovlecei fierți

sau 250 g orez gătit

Cârnat proaspăt pentru prăjit

Ingrediente:

- 300 g carne macră de vită
- 500 g carne macră de porc
- 200 g slănină
- 20 g sare
- 1/2 lg piper alb măcinat
- 1 lg chimen
- 1/2 lg nucșoară

Treceți carnea de vită, carnea de porc și slăcina de două ori prin mașina de tocat.

Adăugați condimentele amestecate și sarea și frământați bine timp de 5 minute.

Lăsați umplutura pentru cârnați cca 30 de minute la frigider. Umpleți cârnații cu umplutura conform indicațiilor (a se vedea capitolul „Prelucrarea cârnaților”) și formați cârnăciori cu lungimea de cca 25 cm.

Cârnatul se servește în aceeași zi, prăjit bine.

Biscuiți șprîțați

Ingrediente:

- 500 g unt
- 500 g zahăr
- 2-3 pliculețe de zahăr vanilat
- 1 pliculeț de budincă de vanilie
- 1/4 linguriță de sare
- 1 ou
- 4 gălbenușuri
- 800 g de făină (tip 405)
- 2 lg de praf de copt
- 200 g de migdale măcinate (blanșate)
- coaja rasă de la o lămâie

Bateți untul spumă. Adăugați restul ingredientelor pe rând și frământați bine aluatul. Lăsați aluatul pregătit să se odihnească acoperit în frigider timp de cca 12 ore (de ex. peste noapte). Apoi treceți-l prin mașina de tocat cu accesoriul pentru biscuiți șprîțați ❶. Așezați biscuiții șprîțați într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Coaceți biscuiții șprîțați în cuptorul preîncălzit la 180 °C timp de cca 10-15 minute, până când aceștia devin aurii.

Съдържание

Въведение	50
Авторско право	50
Ограничение на отговорността	50
Употреба по предназначение	50
Окомплектовка на доставката/Описание на частите	51
Технически характеристики	52
Указания за безопасност	52
Сглобяване/Разглобяване	55
Сглобяване на месомелачката	55
Монтаж на приставката за пълнене на наденица	56
Монтаж на приставката за кебе	57
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	57
Монтаж на приставката за пасиране	58
Обслужване	59
Работа с уреда	60
Преработване на месо	60
Приготвяне на наденица	61
Работа с приставката за кебе	61
Приготвяне на шприцовани сладки	62
Пасиране на домати	62
В случай на повреда	63
Почистване	63
Почистване на блока на двигателя	64
Почистване на принадлежностите	64
Съхранение	65
Предаване за отпадъци	66
Гаранция	67
Сервизно обслужване	69
Вносител	69
Рецепти	71
Кебе	71
Месни рулца	72
Пресен ростбратвурст	73
Шприцовани сладки	73

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждането на изображенията, също и с направени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Ограничение на отговорността

Съдържащите се в това ръководство за потребителя техническа информация, данни и указания за свързването и обслужването отговарят на състоянието към момента на даването за печат и вземат под внимание нашите досегашни 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 вследствие на неспазване на ръководството, нецелесъобразна употреба, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за преработване на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества в домашни условия:

- мелене на прясно месо,
- приготвяне на наденица в естествено или изкуствено черво,
- приготвяне на шприцовани сладки,
- пасиране на домати.

Уредът не е предвиден за преработване на замразени или други твърди хранителни продукти, напр. кости или ядки, както и 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 Тавичка за пълнене
- ❹ Място за навиване на кабела
- ❺ Блок на двигателя
- ❻ Наставка на месомелачката, метална
- ❼ Блокираща скоба
- ❽ Изход за домати
- ❾ Пластмасов шнек
- ❿ Цедка за пасиране
- ⓫ Подаващ шнек
- ⓬ Пружина
- ⓭ Кръстовиден нож
- ⓮ Решетка за едро и ситно мелене
- ⓯ Блокиращ пръстен
- ⓰ Приставка за пълнене на наденица
- ⓱ Решетка за наденица
- ⓲ Приставка за кебе

Фигура Б:

- ❸ Бутон за блокиране

Фигура В:

- ❸ Бутон „I“ (Вкл.)
- ❹ Бутон „O“ (Изкл.)
- ❺ Бутон „<“ (Движение на заден ход)

Технически характеристики

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумирана мощност	250 – 350 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
Продължителност на КР	15 минути

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато двигателят се охлади.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Внимавайте да не се повреди мрежовият кабел. Дръжте го далеч от горещи зони и го прокарайте така, че да не може да се притиска.
- ▶ Повреденият кабел или щепсел трябва незабавно да се смени от оторизиран специалист, 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 вследствие на токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към съответната приставка избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди непоправимо уреда.
- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен с бутона и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Повишено внимание: кръстовидният нож е много остър! При работа с уреда и почистване на уреда винаги подхождайте особено предпазливо.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и хранващият 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 допускайте деца да играят с уреда.

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

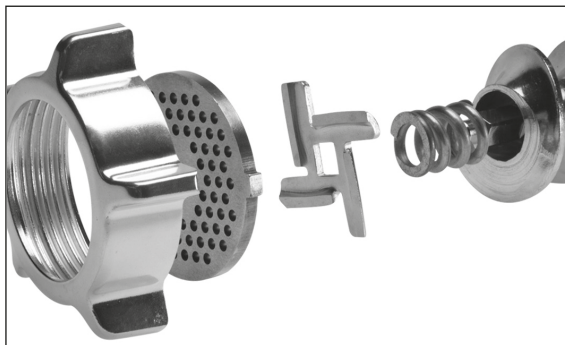
УКАЗАНИЕ

- ▶ Преди първата употреба отстранете защитното фолио от полето с бутоните.

Сглобяване на месомелачката

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Поставете подаващия шнек **11** в наставката на месомелачката **6**.
- 2) Поставете пружината **12** на подаващия шнек **11**.
- 3) След това поставете кръстовидния нож **13** така, че страната с ножовете да сочи навън от пружината **12**. Внимавайте четвъртитият канал на кръстовидния нож **13** да легне правилно на четвъртитата ос.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Кръстовидният нож **13** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Уредът се поврежда, ако кръстовидният нож **13** бъде поставен наобратно!

- 4) Изберете желаната решетка **14**/решетка за наденица **17**.

- 5) Поставете избраната решетка **14** в наставката на месомелачката **6** така, че фиксаторите на решетката **14** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 7) Вече монтираната наставка на месомелачката **6** се свързва посредством 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 **6** на блока на двигателя **5**. Бутонът за блокиране **19** хлътва навътре (фиг. Б).
 - Натиснете леко навътре наставката на месомелачката **6** и същевременно завъртете отвора за пълнене на наставката на месомелачката **6** в средна позиция (фиг. Б), така че стрелката на отвора за пълнене да сочи символа **6**. Когато наставката на месомелачката **6** се фиксира, бутонът за блокиране **19** изскача.
 - Накрая поставете тавичката за пълнене **3** горе на отвора за пълнене.
 - За сваляне натиснете бутона за блокиране **19** и завъртете отново отвора за пълнене надясно (фиг. Б) **6**. След това можете да издърпате наставката на месомелачката **6**.

Монтаж на приставката за пълнене на наденица

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката **6**, и ги почистете.
- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек **11**, пружината **12** и кръстовидния нож **13** отново в наставката на месомелачката **6**.
- 5) Поставете решетката за наденица **17** така, че фиксаторите на решетката за наденица **17** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица **16** пред решетката за наденица **17**.
- 7) Затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за кебе **18** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **18** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **18** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, отново затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Свалете евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Издърпайте лентата с формички **1** отпред от приставката за шприцовани сладки **1**.

- 5) Поставете първо пластмасовата шайба, след това металната шайба на приставката за шприцовани сладки **1** в наставката на месомелачката **6** (вж. разгъващата се страница). Поставете приставката за шприцовани сладки **1** така, че фиксаторите на приставката за шприцовани сладки **1** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 7) Поставете отново лентата с формички **1** отпред в приставката за шприцовани сладки **1**. Внимавайте дръжката на лентата с формички **1** да не е от страната на уреда. В противен случай не можете да нагласите формичката, която се намира непосредствено до дръжката.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 9) За сваляне първо трябва да издърпате лентата с формички **1**, преди да можете отново да отвиете блокиращия пръстен **15** и да извадите приставката за шприцовани сладки **1**.

Монтаж на приставката за пасиране

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно.

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Сваляте евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

► За приставката за пасиране не са необходими подаващият шнек **11** и кръстовидният нож **13** с пружината **12**! При необходимост извадете всичко от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Поставете пластмасовия шнек **9** в наставката на месомелачката **6**.
- 4) Поставете цедката за пасиране **10** на пластмасовия шнек **9** така, че фиксаторите на цедката за пасиране **10** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**. При това отворите на цедката за пасиране **10** сочат надолу.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, поставете блокиращия пръстен **15** през цедката за пасиране **10** и го затегнете на ръка.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 7) Отворете блокиращата скоба **7** на изхода за домати **8**.
- 8) Позиционирайте изхода за домати **8** под приставката за пасиране, като вкарате върха на цедката за пасиране **10** през малкия отвор на изхода за домати **8**:



- 9) Затворете блокиращата скоба **7** така, че да обхваща наставката на месомелачката **6**.
- 10) Фиксирайте блокиращата скоба **7**, като затворите малкия фиксатор над блокиращата скоба **7**.

Обслужване

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя **5** – в него не се намират никакви елементи за обслужване. При отваряне на корпуса отпада правото за изискване на гаранция. При отворен корпус съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа повече от 15 минути. След това оставете уреда изключен около 30 минути, за да предотвратите прегряване.
- ▶ Никога не натискайте бутоните „I“ **16** или „<“ **18** при смяна на посоката на въртене, докато двигателят на уреда не е напълно спрял. Двигателят може да се повреди.

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

- 1) Разположете уреда така, че да стои абсолютно стабилно и в никакъв случай (напр. поради вибрации или захващане на мрежовия кабел) да не може да падне от масата или да попадне в близост до вода. По време на работа вибрациите са неизбежни.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че падне или попадне във вода, както и в други случаи на авария! В случай на авария веднага издърпайте щепсела от контакта! В противен случай съществува сериозна опасност от нараняване или опасност за живота!
- 2) Поставете обработваните хранителни продукти в тавичката за пълнене **3** и разположете приемен съд отпред под изходния отвор.
 - 3) Първо натиснете бутона „0“ **21**, за да сте сигурни, че уредът е изключен (фиг. B). В противен случай съществува опасност, уредът да стартира непредвидено при поставяне на щепсела в електрическия контакт.
 - 4) След това включете щепсела в контакта.
 - 5) Натиснете бутона „I“ **20**, за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Натискайте хранителните продукти в отвора за пълнене единствено с кръглия избутвач **2** – никога с пръсти, вилници, дръжки на лъжици или др.п. Съществува значителна опасност от нараняване и възможност за повреждане на уреда.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Преработване на месо

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Мляното месо е много податливо на образуване на микроорганизми. Затова осигурете добра хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравни проблеми.

- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Месо“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на наденица

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го преработите на наденица.
- 2) За пълнежа за наденица към мляното месо прибавете накълцан на ситно лук, подправки и други продукти според вашата рецепта и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка я поставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица **16** и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

СЪВЕТ

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

- 4) Пълнежът за наденица се пресова през приставката за пълнене на наденица **16** в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

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

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

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **18** от поставените хранителни продукти можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **18**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на шприцовани сладки

След като сте приготвили тесто за шприцовани сладки според вашата рецепта и сте монтирали приставката за шприцовани сладки **1**:

- 1) Застелете малка тава с хартия за печене и я поставете под изходния отвор отпред на уреда.
- 2) Натиснете равномерно тесто в наставката на месомелачката **6** – след това подаващият шнек **11** го пресова през избраната формичка на лентата с формички на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) След достигане на желаната дължина на сладката спрете уреда и откъснете тестото на изходния отвор. Поставете сладката върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Пасиране на домати

- 1) Поставете съд под изхода за домати **8**.
- 2) Поставете съд отпред под цедката за пасиране **10**.
- 3) Нарезете домати на четвъртини и ги натиснете бавно и равномерно в наставката на месомелачката **6**.
Пластмасовият шнек **9** пресова домати през приставката за пасиране, пасираните домати падат в изхода за домати **8**. Доматената ципа се изхвърля отпред от цедката за пасиране **10**.

УКАЗАНИЕ

Ако от винтовите съединения на приставката за пасиране изтича доматиен сок, причините могат да са следните:

- Работите твърде бързо.
 - Натискате твърде силно парчетата домати в уреда.
 - Парчетата домати са твърде големи.
- В такъв случай намалете темпото на работа, натискайте леко парчетата домати в уреда и нарежете домати на по-малки парчета.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Пасиране на домати“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

В случай на повреда

Ако задвижващият механизъм е блокиран от натрупани хранителни продукти:

- Натиснете бутона „0“ 21, за да спрете месомелачката.
- Задръжте бутона „<“ 22 натиснат. Сега задвижващият механизъм се върти на заден ход. С него можете да придвижите хранителните продукти малко назад, за да освободите отново задвижващия механизъм.
- След освобождаване на задвижващия механизъм отпуснете бутона „<“ 22.
- Натиснете бутона „I“ 20, за да включите месомелачката.
- Ако с това не успеете да освободите задвижващия механизъм, почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

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

- Изключете уреда и го оставете да се охлади около 30 минути, преди да го използвате отново.
- В случай че това не даде резултат, изчакайте още 15 минути.
- Ако и този срок изтече безрезултатно, това е признак за дефект. В такъв случай се обърнете към сервиза.

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

- Незабавно изключете уреда, като натиснете бутона „0“ 21!
- Ако това не е възможно без опасност, издърпайте щепсела от контакта.
- Уредът трябва първо да се ремонтира от сервиза, преди да го използвате отново.

Почистване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Издърпайте 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

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



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Никога не потапяйте блока на двигателя **5** във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар, ако проникнала влага достигне до електрически проводници.


ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте почистващи и абразивни препарати или разтворители. Те могат да повредят уреда и да оставят остатъци в хранителните продукти.

Почистване на принадлежностите

- Мийте принадлежностите, които могат да влязат в контакт с хранителни продукти, ...
 - с гореща вода и подходящ за хранителни продукти домакински миещ препарат.

УКАЗАНИЕ

- ▶  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки **1**, избутвачът **2**, приставката за пълнене на наденица **16** и приставката за кебе **18** 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!

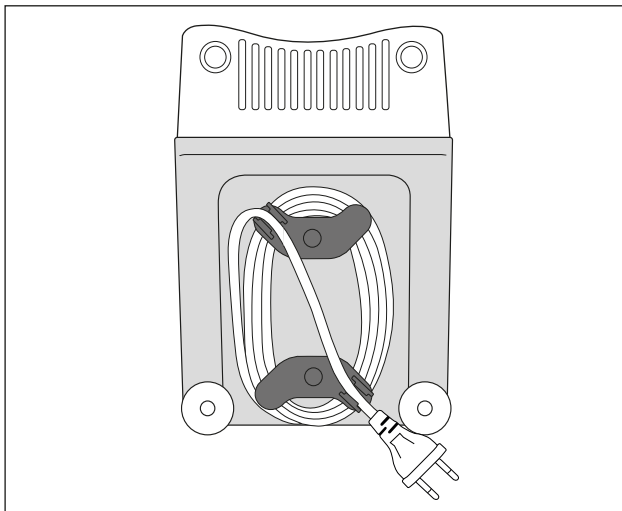
- ▶ Кръстовидният нож **18** е много остър! Опасност от нараняване!
- Подсушете всичко добре, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

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

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 натъркайте металните приставки с тънък слой олио – в случай че няма веднага да продължите употребата на уреда. С това постигате добра защита срещу корозия.
- Съхранявайте уреда така, че да е недостъпен за деца и нуждаещи се от наблюдение лица. Те невинаги могат правилно да преценят възможните опасности при работа с електрически уреди.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



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. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

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.



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 (б) и цифри (а) със следното значение:

1 – 7: пластмаси

20 – 22: хартия и картон

80 – 98: композитни материали

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 предявите 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 **300444**) 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 калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, 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 300444

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 избраният 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 бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понеса 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) (Предидшна 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 говеждо или агнешко месо

2 глави лук

10 г брашно

25 г едро накълцани кедрови ядки

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

сол и черен пипер

Продукти за обвивката:

500 г булгур (накиснат)

500 г нетлъсто говеждо 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 едро и след това с решетката за ситно мелене **14**). 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 оставете да се охлади.

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**) и смесете с булгура, накълцания на ситно лук и подправките. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **14** с приставката за кебе **18** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 см.

Приготвяне:

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

Фритирийте готовите кебета около 3 минути в сгорещено до 190 °C олио. Кебетата трябва да са фритирани до златистокафяво.

Месни рулца

Продукти за месната обвивка:

450 г нетлъсто овнешко, телешко или говеждо месо

150 г брашно

1 ч.л. бахар (ямайски пипер)

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 накълцан лук

1/2 ч.л. бахар (ямайски пипер)

1/2 ч.л. сол

1 1/2 с.л. брашно

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**) и смесете с другите продукти. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **14** с приставката за кебе **18** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“).

Оформете обвивките за кебе с приставката за кебе **18** и ги замразете.

Пълнеж

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**). Запържете лука и го размесете добре с месото и останалите продукти. Напълнете обвивките за кебе и ги запържете.

Алтернативни пълнежи:

250 г варени на пара броколи

или 250 г варени на пара тиквички

или 250 г варен ориз

Пресен ростбратвурст

Продукти:

300 g нетлъсто говеждо месо

500 g нетлъсто свинско месо

200 g сланина от плешка

20 g сол

1/2 с.л. бял млян пипер

1 ч.л. ким

1/2 ч.л. индийско орехче

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

Прибавете смесените подправки и солта и размесвайте 5 минути.

Поставете пълнежа за наденица за 30 минути в хладилник. Напълнете пълнежа за наденица според ръководството (вж. глава „Приготвяне на наденица“) и оформете с усукване наденички с дължина 25 cm.

На същия ден изпържете добре и консумирайте готовия ростбратвурст.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 g масло

500 g захар

2 – 3 пакетчета ванилова захар

1 пакетче ванилов пудинг

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 g брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 g смлени бадеми (бланширани)

настърганата кора на един лимон

Разбийте маслото на пяна. Прибавете последователно останалите продукти и размесете добре тестото. Оставете готовото тесто да почива покрито в хладилник около 12 часа (напр. една нощ). След това го минете през месомелачката с приставката за шприцовани сладки ❶. Поставете шприцованите сладки върху застлана с хартия за печене тава. В предварително загрятата фурна печете шприцованите сладки около 10 – 15 минути до златистожълто на 180 °C.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	76
Urheberrecht	76
Haftungsbeschränkung	76
Bestimmungsgemäße Verwendung	76
Lieferumfang / Teilebeschreibung	77
Technische Daten	78
Sicherheitshinweise	78
Zusammenbauen / Zerlegen	81
Fleischwolf zusammenbauen	81
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	82
Kebbe-Aufsatz montieren	83
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	83
Passier-Aufsatz montieren	84
Bedienen	85
Das Gerät bedienen	86
Fleisch verarbeiten	86
Wurst verarbeiten	87
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	87
Spritzgebäck herstellen	88
Tomaten passieren	88
Im Fehlerfall	89
Reinigen	89
Motorblock reinigen	90
Zubehörteile reinigen	90
Aufbewahren	91
Entsorgung	92
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	93
Service	94
Importeur	94
Rezepte	95
Kebbe	95
Fleischröllchen	96
Frische Rostbratwurst	97
Spritzgebäck	97

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,
- Passieren von Tomaten.

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Verschluss-Schelle
- ❽ Tomatenauswurf
- ❾ Plastikschncke
- ❿ Passier-Sieb
- ⓫ Transportschncke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser
- ⓮ grobe und feine Lochscheibe
- ⓯ Verschlussring
- ⓰ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓱ Wurstscheibe
- ⓲ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ❸ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❹ Taste „I“ (Ein)
- ❺ Taste „O“ (Aus)
- ❻ 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.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

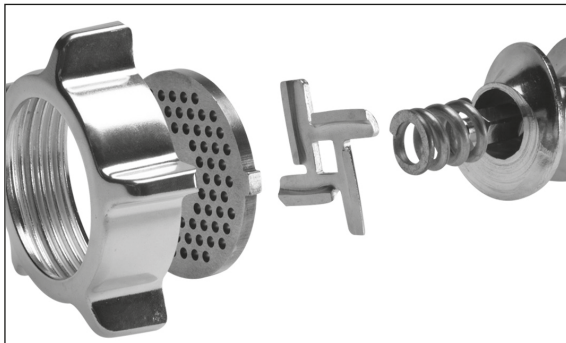
HINWEIS

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17**.

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **14** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** 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 **16** am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **19** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **16** zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **19** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **19** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) **16**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.

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

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Passier-Aufsatz wird die Transportschnecke **11** und das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12** nicht benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Plastikschnelle **9** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Schieben Sie das Passier-Sieb **10** so über die Plastikschnelle **9**, dass die Fixierungen am Passier-Sieb **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen. Die Löcher des Passier-Siebes **10** weisen dabei nach unten.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passier-Sieb **10** und schrauben Sie diesen handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 7) Öffnen Sie die Verschluss-Schelle **7** am Tomatenauswurf **8**.
- 8) Platzieren Sie den Tomatenauswurf **8** unter dem Passier-Aufsatz, indem Sie die Spitze des Passier-Siebes **10** durch die kleine Öffnung am Tomatenauswurf **8** stecken:



- 9) Die Verschluss-Schelle **7** schließen Sie so, dass diese um den Fleischwolfvorsatz **6** greift.
- 10) Fixieren Sie die Verschluss-Schelle **7** indem Sie die kleine Fixierung über die Verschluss-Schelle **7** klappen.

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ **16** oder „<“ **18** 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.

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Nottfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter den Tomatenauswurf **8**.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß vorne unter das Passier-Sieb **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch den Passieraufsatz, die passierten Tomaten fallen in den Tomatenauswurf **8**. Die Tomatenschale wird vorne aus dem Passier-Sieb **10** ausgegeben.

HINWEIS

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **22** 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 „<“ **22** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

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

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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 **1b** und der Kebbe-Aufsatz **1B** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **1b** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

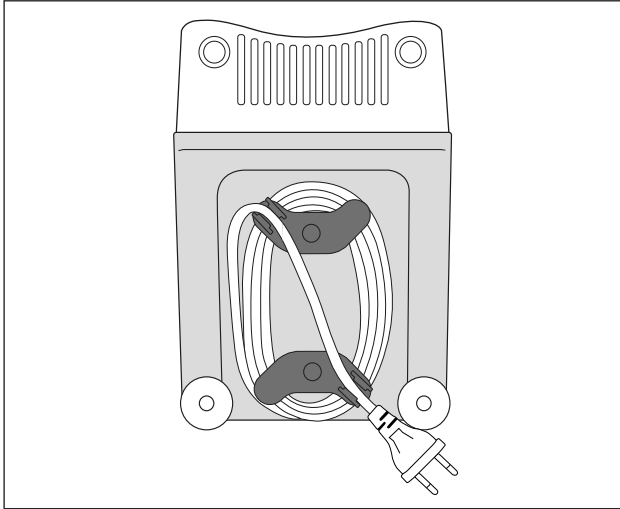
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

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.



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.

HINWEIS

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



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 (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 300444

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

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 **14**) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **14** gegen den Kebbe-Aufsatz **18** wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“).

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz **18** formen und anfrieren.

Füllung

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**). 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 2,5 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:
02 / 2018 · Ident.-No.: SFW350D3-012018-1

IAN 300444