

# SILVERCREST®



## ELECTRIC MINCER SFW 350 D4

SE

### ELEKTRISK KÖTTKVARN

Bruksanvisning

LT

### ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

Naudojimo instrukcija

PL

### ELEKTRYCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

DE AT CH

### ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 338774\_1910

SE PL LT



SE

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

---

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

---

LT

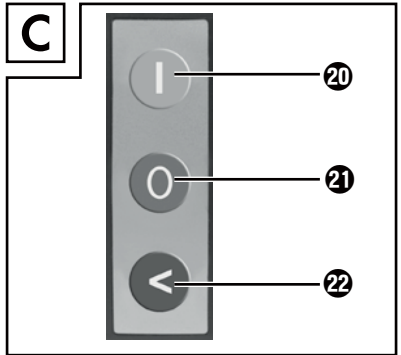
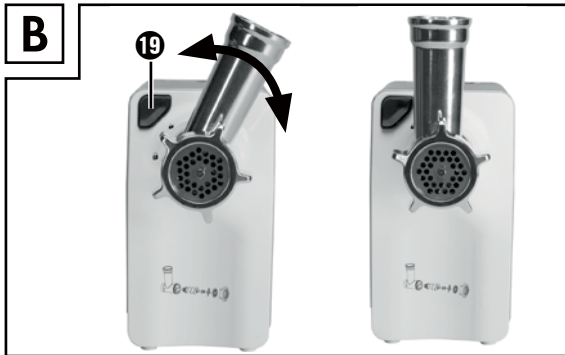
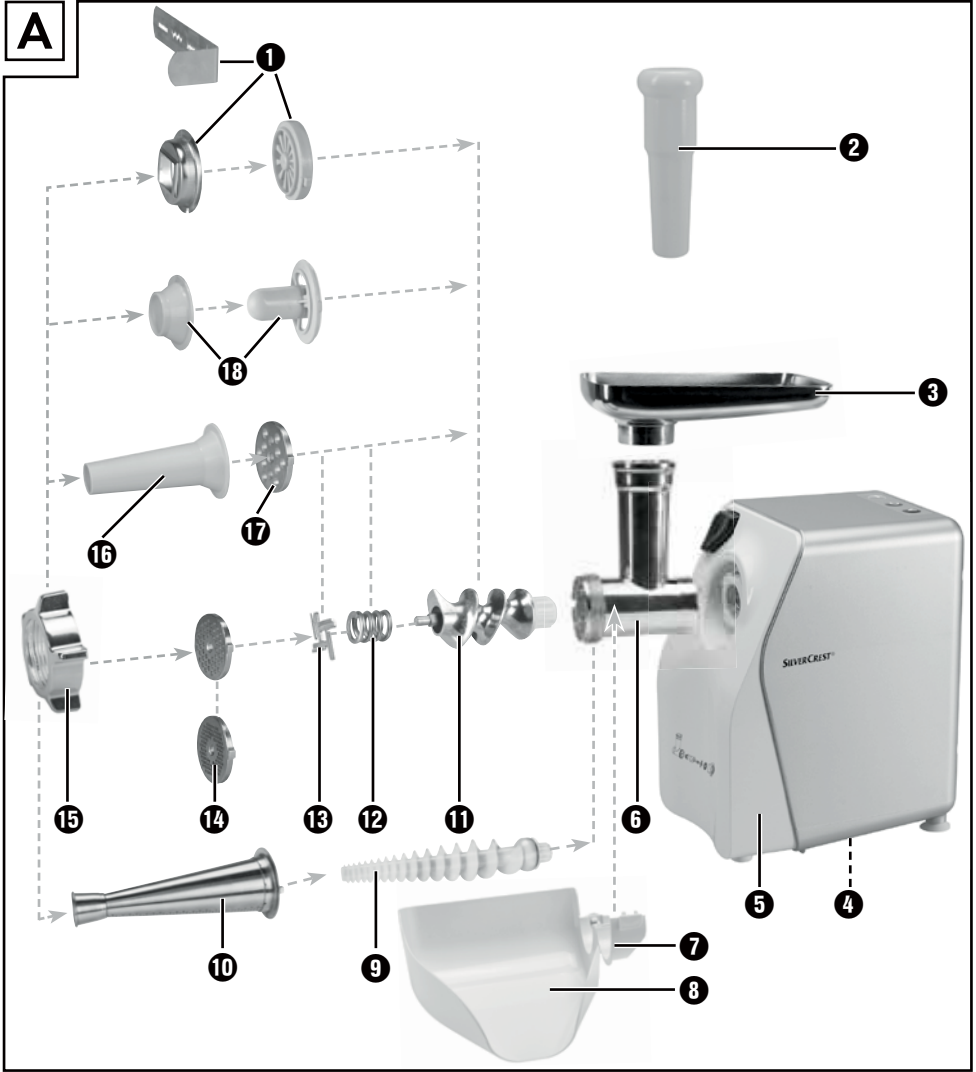
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	23
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	47
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69



## Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>2</b>
Upphovsrätt .....	2
Ansvarsbegränsning .....	2
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>2</b>
<b>Leveransens innehåll/Beskrivning av delar</b> .....	<b>3</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>4</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>4</b>
<b>Montering/Demontering</b> .....	<b>6</b>
Montera köttkvarnen .....	6
Montera korvstopparen .....	7
Montera rulltillsatsen .....	8
Montera kakspritsen .....	8
Montera passertillsatsen .....	9
<b>Användning</b> .....	<b>10</b>
Använda produkten .....	11
Mala kött .....	11
Göra korv .....	12
Arbeta med rulltillsatsen .....	12
Göra spritskakor .....	13
Passera tomater .....	13
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>14</b>
<b>Rengöring</b> .....	<b>14</b>
Rengöra motorblocket .....	15
Rengöra tillbehör .....	15
<b>Förvaring</b> .....	<b>16</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>17</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>18</b>
Service .....	19
Importör .....	19
<b>Recept</b> .....	<b>20</b>
Kebberullar .....	20
Köttrullar .....	21
Färsk bratwurst .....	22
Spritskakor .....	22

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

## Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

## Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar för anslutning och användning motsvarar senaste standard när dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till våra tidigare erfarenheter och kunskap.

Det går inte att ställa några krav på ersättning som baseras på information, bilder eller beskrivningar i denna bruksanvisning.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppkommer till följd av att anvisningarna inte följs, på grund av användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända har använts.

## Föreskriven användning

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

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

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

## Leveransens innehåll/Beskrivning av delar

Bild A:

- ① Kaksprits med mönsterrensa
- ② Påmatare
- ③ Skål
- ④ Kabelhållare
- ⑤ Motorblock
- ⑥ Köttkvarnstillats av metall
- ⑦ Låsskruv
- ⑧ Tomatutlopp
- ⑨ Plastskruv
- ⑩ Passersil
- ⑪ Transportskruv
- ⑫ Fjäder
- ⑬ Krysskniv
- ⑭ Grov och fin hålskiva
- ⑮ Låsring
- ⑯ Korvstoppare
- ⑰ Korvplatta
- ⑱ Rullfillsats


Bild B:

- ⑲ Låsknapp

Bild C:

- ⑳ Knapp I (På)
- ㉑ Knapp O (Av)
- ㉒ Knapp < (Backa)

## Tekniska data


Spänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	250 - 350 W
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

### Kontinuerlig drifttid

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

## Säkerhetsanvisningar

### RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Akta så att strömkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta ytor och lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans.
  - ▶ Låt genast auktoriserad fackpersonal byta ut skadade kablar och kontakter för att förhindra olyckor.
  - ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Doppa aldrig ner motorblocket eller kabeln i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

### VARNING!

- ▶ Använd aldrig produkten på andra sätt än de som beskrivs här. Det finns stor risk för olyckor om produktens säkerhetsanordningar sätts ur funktion för att produkten används på fel sätt!

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Fatta aldrig tag i produktens öppningar. För aldrig in någonting i öppningarna - förutom den påmatare som ska användas till respektive tillbehör och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för olyckor!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du arbetat färdigt eller tar en paus för att undvika att produkten går igång av misstag.
- ▶ Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.
- ▶ Använd inte produkten när den är tom. Då kan den bli totalt förstörd.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig: Krysskniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.



## Montering/Demontering

### AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

### OBSERVERA

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

## Montera köttkvarnen

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

- 1) Sätt in transportskruven **11** i köttkvarnstillsatsen **6**.
- 2) Sätt fjädern **12** på transportskruven **11**.
- 3) Sätt sedan in krysskniven **13** så att sidan med knivarna vänds bort från fjädern **12**. Försäkra dig om att kryssknivens **13** kantiga inskärning ligger som den ska på den kantiga axeln.






### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Krysskniven **13** är mycket vass! Risk för personskador!

### AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Produkten skadas om krysskniven **13** sätts in på fel sätt!

- 4) Välj en hålskiva **14**.

- 5) Placera hålskivan **14** i köttkvarnstillsatsen **6** så att låsningarna på skivan **14** hamnar i inskränningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** för hand.
- 7) Den färdigmonterade köttkvarnstillsatsen **6** kopplas ihop med motorblocket **5** med ett bajonettlås:
  - Stick in köttkvarnstillsatsen **6** i motorblocket **5** så att pilen på köttkvarnstillsatsen **6** hamnar vid symbolen  på motorblocket **5**. Låsknappen **19** trycks in (bild B).
  - Tryck försiktigt in köttkvarnstillsatsen **6** och vrid samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen **6** till läget i mitten (bild B) så att pilen på påfyllningsröret pekar mot symbolen . När köttkvarnstillsatsen **6** fastnar trycks låsknappen **19** ut.
  - Avsluta med att sätta skålen **3** på påfyllningsröret.
  - Tryck på låsknappen **19** och vrid påfyllningsröret åt höger för att ta av tillsatsen igen (bild B) . Sedan kan du dra loss köttkvarnstillsatsen **6**.

## Montera korvstopparen

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

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som sitter på eller i köttkvarnstillsatsen **6** och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportskruven **11**, fjädern **12** och krysskniven **13** i köttkvarnstillsatsen **6** igen.
- 5) Lägg koryplattan **17** så att låsningarna på plattan **17** hamnar i inskränningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) Sätt sedan korvstopparen **16** framför koryplattan **17**.
- 7) Skruva fast låsringen **15** för hand.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

## Montera rulltillsatsen

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

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

### OBSERVERA

- När man använder rulltillsatsen **18** behövs varken krysskniven **13** med fjädern **12**, en hålskiva eller korvplattan **14/17**!  
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Lägg rulltillsatsens **18** två plasthalvor så att låsningarna på rulltillsatsens **18** undre ring hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 5) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

## Montera kakspritsen

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

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

### OBSERVERA

- När man använder kakspritsen **1** behövs varken krysskniven **13** med fjädern **12**, en hålskiva eller korvplattan **14/17**!  
Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Dra loss mönsterremsan **1** fram till på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in kakspritsens **1** plastskiva och därefter metallskivan i köttkvarnstillsatsen **6** (se uppfällbar sida). Lägg kakspritsen **1** så att låsningarna på kakspritsen **1** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **15** för hand.

- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan ① fram till på kakspritsen ①. Kontrollera att mönsterremsans ① handtag pekar bort från köttkvarnen. Annars blir det inget mönster där.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen ⑥ så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 9) För att ta av kakspritsen måste du först dra loss mönsterremsan ① innan låsringen ⑮ skruvas loss och kakspritsen ① kan tas av igen.

## Montera passertillsatsen

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

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

### OBSERVERA

► När passertillsatsen används behövs inte transportskruven ⑪ och krysskniven ⑬ med fjäder ⑫! Ta ut alla delar som finns kvar i köttkvarnstillsatsen ⑥.

- 3) För in plastskruven ⑨ i köttkvarnstillsatsen ⑥.
- 4) För passersilen ⑩ över plastskruven ⑨ så att låsningarna på passersilen ⑩ hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen ⑥. Då ska hålen i passersilen ⑩ vändas nedåt.
- 5) När alla delar monterats rätt drar du låsringen ⑮ över passersilen ⑩ och skruvar åt den för hand.
- 6) Montera köttkvarnstillsatsen ⑥ så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 7) Öppna låsskruven ⑦ till tomatutloppet ⑧.
- 8) Placera tomatutloppet ⑧ under passertillsatsen genom att sticka in passersilens ⑩ spets genom det lilla hålet i tomatutloppet ⑧.



- 9) Dra åt låsskruven **7** så att den griper tag om köttkvarnstillsetsen **6**.
- 10) Fixera låsskruven **7** genom att fälla den lilla låsningen över låsskruven **7**.

## Användning

### RISK FÖR ELCHOCK

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

### AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!




- ▶ Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ca 30 minuter så att den inte överhettas.
- ▶ Tryck aldrig på någon av knapparna **1** **20** eller **22** för att ändra riktning förrän motorn står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

## Använda produkten


När du monterat de tillbehör du vill ha:

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

### RISK FÖR ELCHOCK

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

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

### AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

## Mala kött

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

### VARNING!

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

## Göra korv

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du gör korv av det.
- 2) Tillsätt finhackad lök, kryddor och övriga ingredienser efter eget recept i korvsmeten och knåda ihop den ordentligt. Låt korvsmeten stå i kylskåpet en halvtimme innan du fortsätter.
- 3) Kräng korvskinnet (naturligt eller konstgjort korvskinn) över korvstopparen **16** och knyt ihop den andra änden. För varje kg korvsmet kan du beräkna cirka 1,60 m korvskinn.

### TIPS

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

- 4) Korvsmeten pressas sedan genom korvstopparen **16** och in i korvskinnet. När korven har önskad längd ska du stänga av produkten, trycka ihop korven i änden och vrida den några gånger runt längdaxeln.

### TIPS

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

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

## Arbeta med rulltillsatsen

Med rulltillsatsen **18** kan du forma ihåliga rullar av malet kött eller malda grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillsatsen **18**.
- 2) När du läst all information om hur man gör kebberrullar kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Göra spritskakor

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

- 1) Lägg bakplåtspapper på en liten bakplåt och placera den under öppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in degen i köttkvarnstilltsatsen **6** i jämn takt – med hjälp av transportskruven **11** pressas den sedan genom det valda motivet på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degen har önskad längd ska du stanna produkten och bryta av degen vid öppningen. Placera kakorna på bakplåten.
- 4) När du läst all information om hur man gör spritskakor kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

## Passera tomater

- 1) Ställ en skål under tomatutloppet **8**.
- 2) Ställ en skål framtill under passersilen **10**.
- 3) Skär tomaterna i fyra delar och för långsamt in dem i jämn takt i köttkvarnstilltsatsen **6**.  
Plastskruven **9** pressar tomaterna genom passertillsatsen, de passerade tomaterna hamnar i tomatutloppet **8**. Tomatskalen kommer ut framtill ur passersilen **10**.

### OBSERVERA

Om det tränger ut tomatosaft ur passertillsatsens skruvkopplingar kan det bero på följande:

- Du arbetar för snabbt.
- Du trycker in tomatbitarna för hårt.
- Tomatbitarna är för stora.

► I så fall ska du jobba långsammare, inte trycka så hårt och skära upp tomaterna i mindre bitar.

- 4) När du läst all information om hur man passerar tomater kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.



## Åtgärda fel

### Om drivningen blockeras för att livsmedel fastnat:

- Tryck på 0-knappen **21** för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen **22** intryckt. Drivningen går nu baklänges. Då flyttas det som fastnat bakåt så att drivningen fungerar igen.
- Släpp <-knappen **22** när stoppet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen **20** för att koppla på produkten.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring om det inte gick att få bort stoppet.

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

- Stäng av produkten och låt den stå och svalna i ca 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om det inte hjälper ska du vänta i ytterligare 15 minuter.
- Om produkten inte fungerar ändå tyder det på att den är defekt. Vänd dig i så fall till vår kundtjänst.

### Om du upptäcker skador på kabeln eller tillbehören:

- Stäng omedelbart av produkten med 0-knappen **21**!
- Om det inte är riskfritt att trycka på knappen drar du ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera produkten innan du använder den igen.

## Rengöring

### RISK FÖR ELCHOCK

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

## Rengöra motorblocket

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



### RISK FÖR ELCHOCK

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

### AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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


## Rengöra tillbehör

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

### OBSERVERA

- ▶ Vi rekommenderar en flaskborste för att rengöra passersilen **10**. Då går det lättare att göra rent i de små hålen.

### OBSERVERA

- ▶  Kakspritsens **1** plastdel, påmataren **2**, korvstopparen **16** och rulltillsatsen **18** kan diskas i maskin.
- ▶ Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till så att de inte kläms fast. Annars kan plasten deformeras!



### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Krysskniven **15** är mycket vass! Risk för personskador!

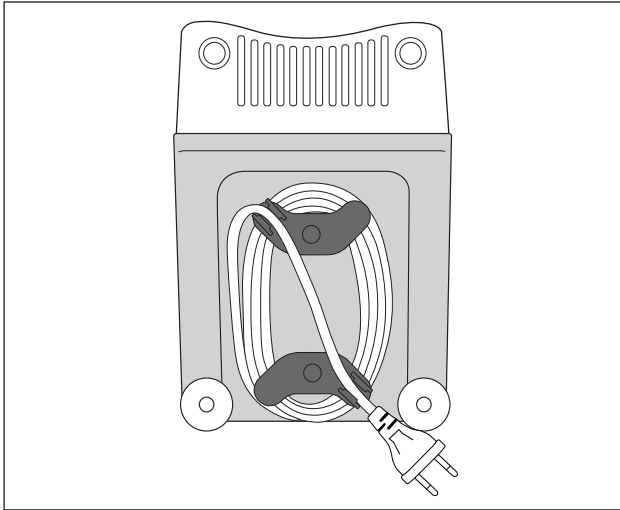
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

### OBSERVERA

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

## Förvaring

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



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

## Kassering



**Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Förpackningen skyddar produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

### OBSERVERA

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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1-7: Plast

20-22: Papper och kartong

80-98: Komposit (sammansatta material)

## Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

### Garantivillkor

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

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

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

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

### Garantins omfattning

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

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

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

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

## Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

## Service

**SE** **Service Sverige**  
Tel.: 0770 930739  
E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

**FI** **Service Suomi**  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 338774\_1910

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recept

### Kebberullar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g magert nöt- eller lammkött

2 lökar

10 g mjöl

25 g grovhackade pinjenötter

1/2 tsk vardera av rökt paprikapulver, kanel, spiskummin, malen kummin, malda nejlikor, malen muskot

Salt och peppar

Ingredienser till skalet:

500 g vetebulgur (blötlagd)

500 g magert nöt- eller lammkött

1 lök

1 nypa peppar, 1 nypa chili

### Köttfyllning

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

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **13**). Blanda noga ihop kött, mjöl, pinjenötter och kryddor. Hacka och bryn löken. Blanda köttsmeten med löken. Låt massan bli genomstekt och låt den sedan stå och svalna.

### Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**) och blanda sedan med bulgur, finhackad lök och kryddor. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **14** mot rulltillbehöret **15** (se kapitel Montera rulltillbehör) och forma ca 7 cm långa, ihåliga rullar.

### Tillagning:

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

## Köttbullar

Ingredienser till köttskalet:

450 g magert lamm-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk rökt paprikapulver

1 tsk muskot

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllning:

700 g lammkött

1,5 msk olivolja

1,5 msk finhackad lök

1/2 tsk rökt paprikapulver

1/2 tsk salt

1,5 msk mjöl

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**) och blanda sedan med övriga ingredienser.

Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **14** mot rulltillsatsen **13** (se kapitel Montera rulltillsatsen).

Forma rullar med rulltillsatsen **13** och bryn dem.

Fyllning

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **14**). Bryn löken och blanda ihop den med kött och övriga ingredienser. Fyll rullarna och bryn dem.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris



## Färsk bratwurst

Ingredienser:

- 300 g magert nötkött
- 500 g magert fläskkött
- 200 g bogfläsk
- 20 g salt
- 1/2 matsked malen vitpeppar
- 1 tesked kummin
- 1/2 tesked muskot

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

Tillsätt kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

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

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

## Spritskakor

Ingredienser:

- 500 g smör
- 500 g socker
- 2 - 3 kuvert vaniljsocker (14 - 21 g)
- 1 kuvert vaniljpudding
- 1/4 tesked salt
- 1 ägg
- 4 äggulor
- 800 g vetemjöl (typ 405)
- 2 teskedar bakpulver
- 200 g mald mandel (skällade och skalade)
- rivet skal av en halv citron

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

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>24</b>
Prawo autorskie .....	24
Ograniczenie od odpowiedzialności .....	24
<b>Użycie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>24</b>
<b>Zakres dostawy / Opis części</b> .....	<b>25</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>26</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>26</b>
<b>Składanie / Rozkładanie maszyny</b> .....	<b>29</b>
Składanie maszyny .....	29
Zakładanie nasadki do kielbas .....	30
Zakładanie nasadki do pasztecików .....	31
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych .....	31
Montaż nasadki do przecierania .....	32
<b>Obsługa</b> .....	<b>33</b>
Obsługa urządzenia .....	34
Przerabianie mięsa .....	34
Przerabianie kielbas .....	35
Zastosowanie nasadki do pasztecików .....	35
Wyrób ciastek kruchych .....	36
Przecieranie pomidorów .....	36
<b>Postępowanie w przypadku usterki</b> .....	<b>37</b>
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>37</b>
Czyszczenie bloku silnika .....	38
Czyszczenie akcesoriów .....	38
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>39</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>40</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>41</b>
Serwis .....	42
Importer .....	42
<b>Przepisy</b> .....	<b>43</b>
Kebbe .....	43
Krokiety mięsne .....	44
Świeża kielbaska grillowa .....	45
Ciastka kruche .....	45

## Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi

## Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkiego rodzaju rozpowszechnianie, wgl. przedruk, odtwarzanie ilustracji, także w zmienionej postaci, dozwolone wyłącznie za zgodą producenta.

## Ograniczenie od odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane i wskazówki montażu, podłączania i obsługi, są zgodne z ostatnim stanem przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i orientację według najnowszej wiedzy.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności w gospodarstwie domowym, w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego:

- do mielenia świeżego mięsa,
- do wyrabiania kielbas w osłonce naturalnej lub syntetycznej,
- do wyrabiania ciasteczek,
- przecieranie pomidorów.

Urządzenie nie jest przewidziane do przetwarzania mrożonych lub twardych produktów spożywczych, np. kości lub orzechów, oraz do stosowania w zakładach gastronomicznych i w przemyśle.

## Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ❶ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ❷ popychacz
- ❸ szalka zasypowa
- ❹ nawijaka kabla
- ❺ blok silnika
- ❻ metalowa nasadka
- ❼ opaska zamykająca
- ❽ wylot pomidorów
- ❾ plastikowy ślimak
- ❿ sitko do przecierania
- ⓫ podajnik ślimakowy
- ⓬ sprężyna
- ⓭ nóż krzyżowy
- ⓮ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ⓯ zakrętka
- ⓰ nasadka do kielbas
- ⓱ nóż tarczowy do kielbas
- ⓲ nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- ❸ Przcisk blokady

Ilustracja C:

- ❹ Przcisk „I” (Włączenie)
- ❺ Przcisk „O” (Wyłączenie)
- ❻ Przcisk „<” (Wstecz)

## Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	250 - 350 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Czas pracy	15 minut

### Czas pracy

Czas pracy określa, jak długo można używać urządzenie bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyczki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.



Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem wskutek porażenia elektrycznego.

### **OSTRZEŻENIE!**

- ▶ Nie używać urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Spowodowanie niesprawności zabezpieczeń urządzenia wskutek jego nieprawidłowego użycia grozi poważnym wypadkiem!

**⚠ OSTRZEŻENIE!  
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

**⚠ OSTRZEŻENIE!  
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

## Składanie / Rozkładanie maszynki

### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Wszystkie akcesoria są powleczone cienką warstwą oleju, zabezpieczającą je przed korozją. Dlatego przed pierwszym użyciem należy starannie oczyścić wszystkie części, zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”. Po użyciu natrzyj wszystkie elementy metalowe niewielką ilością oleju spożywczego.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym użyciem zdjąć folię ochronną z pola przycisków.

## Składanie maszynki

Rozłóż boczną klawkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Włóż ślimak **11** do nasadki **6**.
- 2) Włóż sprężynę **12** do ślimaka **11**.
- 3) Następnie nóż krzyżowy **13** załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny **12**. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **13** było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.






### ⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy **13** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża **13** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- 4) Wybierz właściwą tarczę otworami **14**.



- 5) Wybrany nóż tarczowy **14** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **14** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.
- 7) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
  - Włóż nasadkę **6** do bloku silnika **5** tak, by strzałka w nasadce **6** znajdowała się przy symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokujący **19** zostaje wciśnięty do środka (Rys. B).
  - Lekko wciśnij nasadkę maszynyki **6** obracając przy tym za lejek w nasadce **6** w położenie środkowe (Rys. B) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu . Gdy nasadka maszynyki **6** zatrzaśnie się, przycisk blokujący **19** odsłakuje.
  - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
  - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **19** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynyki **6**.

## Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce **6** i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy **11**, sprężynę **12** i nóż krzyżowy **13** umieść ponownie w metalowej nasadce **6**.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas **17** załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas **17** weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas **16** przed nożem tarczowym do kielbas **17**.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający **15**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.

## Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

### WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **18** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **18** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **18** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **15**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

## Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

### WSKAZÓWKA

► Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszyny **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.

- 7) Załóż szablon **1** ponownie z przodu na nasadkę do ciasteczek **1**. Uchwyt na szablonie **1** musi być skierowany od urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- 8) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 9) W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw pasek z wzorami ciastek kruchych **1**, a następnie odkręć pierścień zamykający **15** i wyciągnij nasadkę **1**.

## Montaż nasadki do przecierania

Otwórz rozkładaną stronę - znajdziesz tam kolejność montażu przedstawioną w formie obrazkowej.

- 1) Zdejmij metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa, w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.

### WSKAZÓWKA

► Do nasadki do przecierania pomidorów nie jest potrzebny ani podajnik ślimakowy **11**, ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**! Wyjmij wszystko z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Wsuń plastikowy ślimak **9** w metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.
- 4) Wsuń sitko do przecierania **10** w taki sposób na plastikowy ślimak **9**, aby mocowania w sitku do przecierania **10** znalazły się w wycięciach metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa. Otwory w sitku do przecierania **10** są skierowane przy tym do dołu.
- 5) Gdy wszystko zostanie prawidłowo zamontowane, załóż zakrętkę **15** na sitko do przecierania **10** i dokręć ją ręką.
- 6) Zamontuj metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 7) Otwórz opaskę zamykającą **7** na wylocie pomidorów **8**.
- 8) Umieść wylot pomidorów **8** pod nasadką do przecierania, wkładając końcówkę sitka do przecierania **10** przez mały otwór w wylocie pomidorów **8**:



- 9) Opaskę zamykającą 7 zamknij w taki sposób, aby obejmowała ona metalową nasadkę 6 maszynki do mielenia mięsa.
- 10) Zamocuj opaskę zamykającą 7 składając mały element mocujący na opaskę zamykającą 7.

## Obsługa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika 5 – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

### **UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**




- ▶ Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.
- ▶ Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku „I” 20 ani „<” 22 przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

## Obsługa urządzenia


Po zamontowaniu pożądaných nasadek:

- 1) Ustaw urządzenie w pozycji zapewniającej absolutną stabilność oraz uniemożliwiającej jego spadnięcie ze stołu lub dostanie się w pobliże otwartego zbiornika wody (np. pod wpływem wibracji lub zaplątania się kabla sieciowego). Wstrząsy podczas pracy urządzenia są nieuniknione.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej  a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednio naczynie na przetworzony produkt.
  - 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” , aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
  - 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
  - 5) Naciśnij przycisk „I” , by włączyć urządzenie.

### OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Produkty spożywcze należy podawać do lejka urządzenia wyłącznie za pomocą okrągłego popychacza , a nigdy palcami, łyżką, widelcem lub tym podobnym przedmiotem. Grozi to poważnymi obrażeniami oraz uszkodzeniem urządzenia.

### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie dociskaj z siłą, powodującą słyszalne zwolnienie pracy silnika. W przeciwnym razie może to spowodować przeciążenie i uszkodzenie urządzenia.

## Przerabianie mięsa

- 1) Kawałki mięsa muszą łatwo przechodzić przez lejek do napetniania. W razie potrzeby pokrój mięso na mniejsze kawałki. Zwróć uwagę, aby mięso było oczyszczone z kości i ścięgien.

### OSTRZEŻENIE!

- ▶ mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ściśle przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.

- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Mięsa”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Przerabianie kielbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kielbasy, do mielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Naciągnij osłonkę do kielbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kielbas **16** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

### PORADA

Osłonkę naturalną (jelito) namocz przed użyciem przez ok. 3 godzin w letniej wodzie i wykręć ją z wody przed naciąganiem na nasadkę. Ten zabieg przywróci elastyczność naturalnej osłonki. Osłonki naturalne można nabyć w sklepach z zaopatrzeniem dla rzeźników lub w sklepie mięsnym.

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kielbas **16**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

### PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kielbasa rozszerza się. Dlatego nie napełniaj osłonki nadmiernie, aby kielbasa nie pękła.

- 5) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Kielbas”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **18** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napędnąć dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **18** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Wyrób ciastek kruchych

Po przygotowaniu według własnego przepisu ciasta na ciasteczka i nałożeniu nasadki do ciasteczek ❶:

- 1) Wylóż matę blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny ❸ – ślimak ❶ będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek ❶.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Przecieranie pomidorów

- 1) Ustaw naczynie pod wylotem pomidorów ❸.
- 2) Ustaw naczynie z przodu pod sitkiem do przecierania ❶.
- 3) Pokrój pomidory na ćwiartki i wkładaj je powoli oraz równomiernie w metalową nasadkę ❸ maszyny do mielenia mięsa. Plastikowy ślimak ❶ przeciska pomidory przez nasadkę do przecierania, przetarte pomidory spadają do wylotu pomidorów ❸. Skórka pomidora wychodzi z sitka do przecierania ❶ z przodu.

### WSKAZÓWKA

Gdyby doszło do wydostawania się soku pomidorowego z połączeń śrubowych nasadki do przecierania pomidorów, może to mieć następujące przyczyny:

- Pracujesz za szybko.
  - Wciskasz kawałki pomidorów do urządzenia ze zbyt dużą siłą.
  - Kawałki pomidorów są zbyt duże.
- Zmniejsz w takim przypadku tempo pracy, wciskaj kawałki pomidora lekko do urządzenia oraz pokrój pomidory na mniejsze kawałki.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących „Przecierania pomidorów”, możesz korzystać z urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Postępowanie w przypadku usterki

### Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

- Naciśnij przycisk „0” 21, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „<” 22. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk „<” 22.
- Naciśnij przycisk „I” 20, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

### Jeżeli silnik nagle się zatrzyma, może to oznaczać, że zadziałało wewnętrzne zabezpieczenie przeciążeniowe. Jego zadaniem jest ochrona silnika.

- Wyłącz urządzenie i przed ponownym uruchomieniem poczekaj ok. 30 minut, aby ostygło.
- Jeżeli to nie pomoże, poczekaj jeszcze 15 minut.
- Jeżeli także po tym czasie nie będzie spodziewanego efektu, oznacza to wystąpienie usterki. W takiej sytuacji należy zwrócić się do serwisu.

### Jeżeli uszkodzony jest kabel sieciowy albo widoczne są uszkodzenia na częściach urządzenia :

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk „0” 21!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

## Czyszczenie

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. W ten sposób możesz uniknąć ryzyka wypadku w razie niespodziewanego uruchomienia urządzenia oraz porażenia prądem elektrycznym.



## Czyszczenie bloku silnika

- Oczyszczyć powierzchnie zewnętrzne i kabel sieciowy lekko wilgotną ściereczką do mycia. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

- ▶ Bloku silnika **5** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Może to spowodować śmiertelny wypadek wskutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli wilgoć dostanie się do elementów przewodzących prąd elektryczny.

### **UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie używać żadnych środków do czyszczenia, szorowania ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie, a ich resztki mogą przedostać się do produktów spożywczych.


## Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić, ...
  - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Do czyszczenia sitka do przecierania **10** zalecamy używanie szczotki do czyszczenia butelek. Pozwala to na łatwe czyszczenie małych otworów.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek **1**, popychacz **2**, nasadka do kielbas **16** oraz nasadka do pasztecików **18** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że nie mogą się zaklinować. W przeciwnym razie plastikowe części mogą się odkształcić!

### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

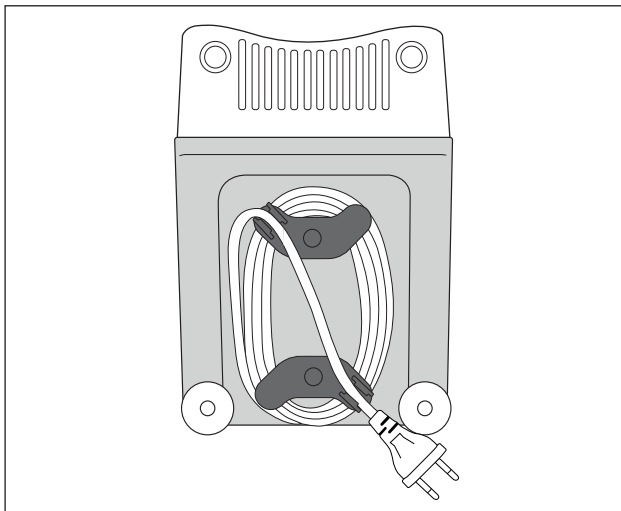
- ▶ Nóż krzyżowy **13** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Po każdym użyciu maszynki posmaruj elementy metalowe ponownie olejem spożywczym! W przeciwnym razie może dojść do przebarwienia elementów metalowych!

## Przechowywanie

- Nawiń kabel zasilający w prawo wokół nawijaka kabla ④ na spodzie urządzenia i zamocuj kabel w sposób przedstawiony poniżej. W ten sposób zapewniona jest ochrona przed uszkodzeniami:



- Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszyny na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cienką warstwą oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.**

**Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.

Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) o następującym znaczeniu:

1-7: tworzywa sztuczne

20-22: papier i tektura

80-98: kompozyty

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 338774\_1910

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Przepisy

### Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

Po 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, cynamonu, kminu rzymskiego (kumin), mielonego kminku, goździków w proszku, mielonej gałki muszkatołowej

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

Najpierw przygotować nadzienie mięsne, aby ostygło w czasie przygotowywania ciasta.

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka **14**). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka **14**) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko **14** wymienić na nasadkę do kebbe **16** (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

Poszczególne kawałki ciasta kebbe należy od razu po przygotowaniu wypełnić nadzieniem i ścisnąć ich końce, aby powstały z nich małe pierożki. Gotowe kebbe frytować w oleju o temperaturze 190°C przez ok. 3 minuty. Kebbe powinny być smażone na złoty kolor.

## Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

700 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 14) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka 14 założyć nasadkę do pasztecików 18 (patrz rozdział „Załadanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do pasztecików 18 przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (zuerst mit der mittleren und dann mit der feinen Lochscheibe 14).

Zeszklić na patelni cebulę i dobrze wymieszać z mięsem oraz pozostałymi przyprawami. Napęlić paszteciki farszem i upiec.

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

## Świeża kiełbaska grillowa

Składniki:

300 g chudego mięsa wołowego

500 g chudego mięsa wieprzowego

200 g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Przepuścić dwukrotnie wołowinę, wieprzowinę i boczek przez maszynkę do mięsa.

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

Wstawić nadzienie kiełbasy do lodówki na ok. 30 minut. Napętniać nadzienie do ostionki zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Kiełbasa”) i formować kiełbaski o długości 25 cm.

Gotową, dobrze wypieczoną kiełbasę podawać tego samego dnia.

## Ciastka kruche

Składniki:

500 g masła

500 g cukru

2 - 3 opakowania cukru waniliowego

1 opakowanie budyniu waniliowego

1/4 łyżeczki soli

1 jajko

4 żółtka

800 g mąki (typ 405)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g mielonych migdałów (blanszowanych)

starta skórka z jednej cytryny

Ubić masło na puszystą masę. Stopniowo dodawać pozostałe składniki i dobrze ugnieść ciasto. Gotowe ciasto przykryć i wstawić do lodówki na ok. 12 godzin (np. na noc). Następnie przepuścić ciasto przez maszynkę do mięsa z założoną nasadką do ciasteczek z szablonem ❶. Rozłożyć ciasteczka na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ciasteczka w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 10-15 minut, aż zrobią się złociste.





## Turinys

<b>Ižanga</b> .....	<b>48</b>
Autorių teisė .....	48
Atsakomybės apribojimas .....	48
<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>48</b>
<b>Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas</b> .....	<b>49</b>
<b>Techniniai duomenys</b> .....	<b>50</b>
<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>50</b>
<b>Surinkimas / išrinkimas</b> .....	<b>52</b>
Mėsmaalės surinkimas .....	52
Dešrų kimšimo antgalio surinkimas .....	53
Suktinukų antgalio surinkimas .....	54
Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas .....	54
Trynimo antgalio surinkimas .....	55
<b>Valdymas</b> .....	<b>56</b>
Prietaiso valdymas .....	57
Mėsos apdorojimas .....	57
Dešrų gaminimas .....	58
Suktinukų antgalio naudojimas .....	58
Minkštos tešlos sausainių gaminimas .....	59
Pomidorų trynimas .....	59
<b>Sutrikus veikimui</b> .....	<b>60</b>
<b>Valymas</b> .....	<b>60</b>
Variklio bloko valymas .....	61
Priedų valymas .....	61
<b>Laikymas</b> .....	<b>62</b>
<b>Utilizavimas</b> .....	<b>63</b>
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija</b> .....	<b>64</b>
Priežiūra .....	65
Importuotojas .....	65
<b>Receptai</b> .....	<b>66</b>
Suktinukai .....	66
Mėsos ritinėliai .....	67
Šviežios kepamosios dešrelės .....	68
Minkštos tešlos sausainiai .....	68

## Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

## Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teisės ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

## Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant naujausia techninė informacija, duomenys ir prietaiso prijungimo bei naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi ir žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas nepriima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, padarant neleistinų keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis.

## Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

## Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas

A paveikslėlis:

- ❶ minkštos tešlos sausainių antgalis su plokštele raštams formuoti
- ❷ stūmiklis
- ❸ produktų padėklas
- ❹ laido ritė
- ❺ variklio blokas
- ❻ metalinis malimo vamzdis
- ❼ tvirtinimo apkaba
- ❽ pomidorų tyrės ištekėjimo antgalis
- ❾ plastikinis sraigtas
- ❿ trynimo sietelis
- ⓫ tiekiamasis sraigtas
- ⓬ spyruoklė
- ⓭ kryžminis peilis
- ⓮ stambus ir smulkus malimo sietelis
- ⓯ suveržimo žiedas
- ⓰ dešrų kimšimo antgalis
- ⓱ dešrų sietelis
- ⓲ suktinukų („Kubbe“) antgalis



B paveikslėlis:

- ❸ fiksavimo mygtukas

C paveikslėlis:

- ❹ mygtukas I (įj.)
- ❺ mygtukas O (išj.)
- ❻ mygtukas < (atbulinė eiga)

## Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Galia	250–350 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
TV laikas	15 minučių

### TV laikas

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

## Saugos nurodymai

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pažeistas. Laikykite laidą atokiai nuo karščio šaltinių ir nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus maitinimo laidus arba tinklo kištukus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.



Variklio bloko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.

### ĮSPĖJIMAS!

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

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

## Surinkimas / išrinkimas

### DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

### NURODYMAS

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

## Mėsmaalės surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Tiekiamąjį sraigatą **11** įkiškite į malimo vamzdį **6**.
- 2) Spyruoklę **12** užmaukite ant tiekiamojo sraigto **11**.
- 3) Paskui kryžminį peilį **13** įdėkite taip, kad jo pusė su peiliais būtų priešingoje pusėje nei spyruoklė **12**. Įsitinkinkite, kad kryžminio peilio **13** kampuotoji anga ir kampuotoji ašis tiksliai sutampa.



### ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Kryžminis peilis **13** labai aštrus! Pavojus susižaloti!

### DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Kryžminį peilį **13** įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!
- 4) Pasirinkite norimą malimo sietelį **14**.

- 5) Pasirinktą malimo sietelį **14** į malimo vamzdį **6** įdėkite taip, kad malimo sietelio **14** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Visą teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 7) Visiškai surinktas malimo vamzdis **6** su variklio bloku **5** sujungiamas kaištine jungtimi:
  - Malimo vamzdį **6** į variklio bloką **5** įkiškite taip, kad rodyklė ant malimo vamzdžio **6** būtų ties simboliu **1** ant variklio bloko **5**. Fiksavimo mygtukas **19** įsispaudžia savaime (B paveikslėlis).
  - Malimo vamzdį **6** lengvai spauskite į priekį ir suėmę pildymo vamzdį ant malimo vamzdžio **6** atsukite jį ties viduriu (B paveikslėlis), kad rodyklė ant pildymo vamzdžio būtų nukreipta į simbolį **1**. Kai malimo vamzdis **6** užsifiksuoja, fiksavimo mygtukas **19** savaime iššoka.
  - Galiausiai ant pildymo vamzdžio viršaus uždėkite produktų padėklą **3**.
  - Norėdami nuimti, paspauskite fiksavimo mygtuką **19** ir pildymo vamzdį vėl pasukite į dešinę (B paveikslėlis) **1**. Tada malimo vamzdį **6** galėsite ištraukti.

## Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Išrinkite visas ant malimo vamzdžio **6** bei jame sumontuotas dalis ir jas išplaukite.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Tiekiamąjį sraigtą **11**, spyruoklę **12** ir kryžminį peilį **13** vėl įdėkite į malimo vamzdį **6**.
- 5) Dešrų sietelį **17** įdėkite taip, kad dešrų sietelio **17** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Tada prieš dešrų sietelį **16** uždėkite dešrų kimšimo antgalį **17**.
- 7) Ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.



## Suktinukų antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

### NURODYMAS

- Naudojant sukutinukų („Kubbe“) antgalį **18**, kryžminio peilio **13** su spyruokle **12** ir malimo ar dešrų sietelio **14/17** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Abi plastikines sukutinukų antgalio **18** dalis įdėkite taip, kad fiksuojamosios dalys sukutinukų antgalio **18** apatiniame žiede būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 5) Viską teisingai sudėję, ranka vėl tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

## Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

### NURODYMAS

- Naudojant minkštos tešlos sausainių antgalį **1**, kryžminio peilio **13** su spyruokle **12** ir malimo ar dešrų sietelio **14/17** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Ištraukite plokštelę raštams formuoti **1** iš minkštos tešlos sausainių antgalio **1** priekio.
- 5) Į malimo vamzdį **6** pirmiausia įdėkite plastikinį, o paskui metalinį minkštos tešlos sausainių antgalio **1** diską (žr. išskleidžiamąjį puslapį). Minkštos tešlos sausainių antgalį **1** įdėkite taip, kad minkštos tešlos sausainių antgalio **1** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **15**.

- 7) Plokštelę raštams formuoti **1** vėl priekyje įkiškite į minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Įsitikinkite, kad plokštelės raštams formuoti **1** rankenėlė nukreipta nuo prietaiso. Kitaip negalėsite pasirinkti rašto, esančio prie pat rankenėlės.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 9) Norėdami išrinkti, pirmiausia vėl turite ištraukti plokštelę raštams formuoti **1**, o tada galėsite atsukti suveržimo žiedą **15** ir išimti minkštos tešlos sausainių antgalį **1**.

## Trynimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

### NURODYMAS

► Naudojant trynimo antgalį, tiekiamojo sraigto **11** ir kryžminio peilio **13** bei spyruoklės **12** nereikia! Išimkite juos iš malimo vamzdžio **6**, jei įdėti.

- 3) Plastikinį sraigą **9** įkiškite į malimo vamzdį **6**.
- 4) Trynimo sietelį **10** ant plastikinio sraigto **9** užmaukite taip, kad trynimo sietelio **10** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose. Trynimo sietelio **10** skylutės turi būti apačioje.
- 5) Viską teisingai sudėję, ant trynimo sietelio **10** užmaukite suveržimo žiedą **15** ir ranka tvirtai jį prisukite.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 7) Atidarykite pomidorų tyrės ištekėjimo antgalio **8** tvirtinimo apkabą **7**.
- 8) Pomidorų tyrės ištekėjimo antgalį **8** po trynimo atgaliu uždėkite taip, kad trynimo sietelio **10** galiukas išlįstų pro mažą angą pomidorų tyrės ištekėjimo antgalyje **8**:



- 9) Uždarykite tvirtinimo apkabą ⑦, apimdami ją malimo vamzdį ⑥.
- 10) Užfiksukite tvirtinimo apkabą ⑦, mažą fiksatorių užlenkdami ant tvirtinimo apkabos ⑦.

## Valdymas

### **⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS**

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

### **DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**




- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15 minučių. Paskui prietaisą maždaug 30 min. išjunkite, kad prietaisas neperkaistų.
- ▶ Norėdami pakeisti sukimosi kryptį, niekada nespauskite mygtukų „I“ ⑳ arba „<“ ㉒, kol prietaiso variklis visiškai nesustojo. Variklis gali sugesti.

## Prietaiso valdymas


Surinkę norimus antgalius:

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

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

### ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

### DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

## Mėsos apdorojimas

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

### ĮSPĖJIMAS!

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

## Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite smulkiai supjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal savo receptą ir masę gerai suminkykite. Prieš toliau apdorodami įdarą, įdėkite jį 30 minučių į šaldytuvą.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba sintetinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio **16**, o kitame gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

### PATARIMAS

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

- 4) Dešros įdaras į dešros apvalkalą kemšamas dešrų kimšimo antgaliu **16**. Kai dešra yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite, dešrą gale suspauskite ir porą kartų apsukite išilgai.

### PATARIMAS

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

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

## Suktinukų antgalio naudojimas

Suktinukų antgaliu **18** iš apdorojamų maisto produktų galite suformuoti tuščiavidurius mėsos ar daržovių vamzdelius ir prikimšti juos norimo įdaro.

- 1) Prieš išspausdami mėsą pro suktinukų antgalį **18**, ją pirmiausia mėsmale du kartus sumalkite.
- 2) Perskaitę visus suktinukų antgaliui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

## Minkštos tešlos sausainių gaminimas

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

- 1) Nedidelę kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi ir pastatykite prietaiso priekyje po produktų išstūmimo angą.
- 2) Tolygiai spauskite tešlą į malimo vamzdį **6** – tiekiamasis sraigtas **11** ją stumia pro minkštos tešlos sausainių antgalio **1** raštų plokštelės pasirinktą raštą.
- 3) Kai sausainis yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite ir nutraukite tešlą prie produktų išstūmimo angos. Padėkite sausainį ant kepimo skardos.
- 4) Perskaitytę visus minkštos tešlos sausainiams taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

## Pomidorų trynimasis

- 1) Vieną indą pastatykite po pomidorų tyrės ištekėjimo antgaliu **8**.
- 2) Vieną indą pastatykite priekyje po trynimo sieteliu **10**.
- 3) Pomidorus supjaustykite į keturias dalis ir lėtai bei tolygiai stumkite juos į malimo vamzdį **6**.  
Plastikinis sraigtas **9** stumia pomidorus pro trynimo antgalį ir sutrinti pomidorai patenka į pomidorų tyrės ištekėjimo antgalį **8**. Pomodoro odelė iškrenta priekyje iš trynimo sietelio **10**.





### NURODYMAS

Pomidorų sultys trynimo antgalio prisukimo vietose gali tekėti dėl šių priežasčių:

- Jūs dirbate per greitai.
  - Jūs per stipriai stumiate pomidorų gabaliukus į prietaisą.
  - Pomidorų gabaliukai per dideli.
- Šiuo atveju sulėtinkite savo darbo tempą, nestipriai spauskite pomidorų gabaliukus į prietaisą ir pomidorus supjaustykite mažesniais gabaliukais.
- 4) Perskaitytę visus pomidorų trynimui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

## Sutrikus veikimui


### Jei susikaupę maisto produktai užblokavo pavara:

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

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

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

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

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

## Valymas

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

## Variklio bloko valymas

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



### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

### DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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


## Priedų valymas

- Prie maisto produktų galinčius liestis priedus plaukite...
  - karštu vandeniu ir buitiniu plovikliu, tinkamu maisto produktams skirtiems indams plauti.

### NURODYMAS

- ▶ Trynimo sietelį **10** rekomenduojame valyti butelių plovimo šepetėliu. Juo lengvai išvalysite nedideles skylutes.

### NURODYMAS

- ▶  Minkštos tešlos sausainių antgalio **1** plastikinę dalį, stūmiklį **2**, dešrų kimšimo antgalį **15** ir suktinukų („Kubbe“) antgalį **18** galima plauti indaplovėje.
- ▶ Jei įmanoma, plastikinės dalis dėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip plastikinės dalys gali deformuotis!



### ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Kryžminis peilis **18** labai aštrus! Pavojus susižaloti!

- Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusausinkite.

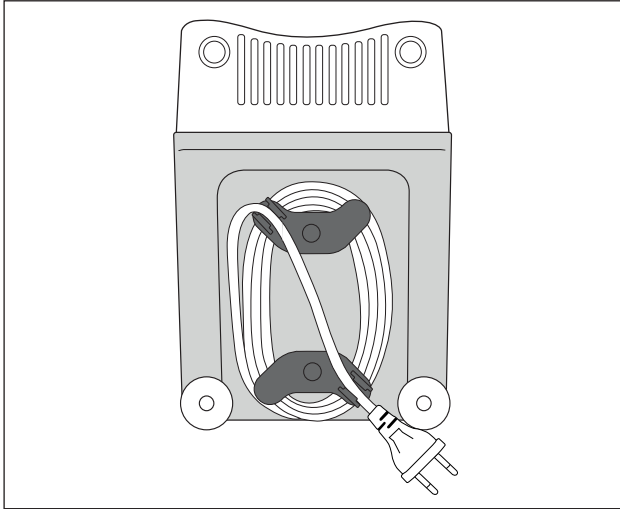
### NURODYMAS

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



## Laikymas

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



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

## Utilizavimas



**Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.**

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



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



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

### **NURODYMAS**

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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1-7: plastikai

20-22: popierius ir kartonas

80-98: sudėtinės medžiagos

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

### Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

### Garantijos aprėptis

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

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

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

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

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: [kompennass@lidl.lt](mailto:kompennass@lidl.lt)

IAN 338774\_1910

## Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Receptai

### Suktinukai

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g liesos jautienos arba ėrienos

2 svogūnai

10 g miltų

25 g stambiai kapotų pinių riešutų

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

Druskos ir pipirų

Suktinukų apvalkalo sudedamosios dalys

500 g bulguro kuopų (mirkytų)

500 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitriųjų paprikų

Mėsos įdaras

Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad ruošiant apvalkalą jis atvėstų.

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**). Gerai sumaišykite mėsą, miltus, pinių riešutus ir prieskonius. Susmulkinkite ir pakepinkite svogūnus. Mėsos masę sumaišykite su svogūnais. Viską gerai iškepkite ir atvėsinkite.

Apvalkalas

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**) ir sumaišykite su bulguro kruopomis, susmulkintais svogūnais ir prieskoniais. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **14** įdėkite suktinukų antgalį **18** (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“) ir pagaminkite apie 7 cm ilgio suktinukus.

Paruošimas

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

## Mėsos ritinėliai

Mėsos apvalkalo sudedamosios dalys

450 gramų liesos avienos, veršienos ar jautienos

150 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kvapiųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis muskato riešuto

1 žiupsnis aitriosios paprikos miltelių

1 žiupsnis pipirų

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

700 g avienos

1 1/2 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

1 1/2 valgomojo šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų

1/2 arbatinio šaukštelio kvapiųjų pipirų

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

1 1/2 valgomojo šaukšto miltų

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**) ir sumaišykite su sudedamosiomis dalimis. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **14** įdėkite suktinukų antgalį **18** (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“).

Suktinukų antgaliumi **18** suformuokite suktinukų apvalkalą ir atšaldykite.

Įdaras:

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **14**). Pakepinkite svogūnus ir gerai sumaišykite su mėsa bei kitomis sudedamosiomis dalimis. Suktinukų apvalkalą prikimškite įdaro ir iškepkite suktinukus.

Kiti įdarai:

250 g troškintų brokolių

arba 250 g troškintų cukinijų

arba 250 g virtų ryžių

## Šviežios kepamosios dešrelės

Sudedamosios dalys:

300 g liesos jautienos

500 g liesos kiaulienos

200 g kiaulienos mentės lašinukų

20 g druskos

1/2 valgomojo šaukšto maltų baltųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis kmynų

1/2 arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Jautieną, kiaulieną ir lašinukus du kartus sumalkite mėsmale.

Suberkite sumaišytus prieskonius bei druską ir 5 minutes minkykite.

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

Gerai iškeptas kepamąsias dešreles suvalgykite tą pačią dieną.

## Minkštos tešlos sausainiai

Sudedamosios dalys:

500 g sviesto

500 g cukraus

2 - 3 pakeliai vanilinio cukraus

1 pakelis vanilinio pudingo

1/4 arbatinio šaukštelio druskos

1 kiaušinis


4 kiaušinių tryniai

800 g miltų (405 tipo)

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

200 g maltų migdolų (nuplikytų)

tarkuota vienos citrinos žievelė

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>70</b>
Urheberrecht .....	70
Haftungsbeschränkung .....	70
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>70</b>
<b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....	<b>71</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>72</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>72</b>
<b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....	<b>75</b>
Fleischwolf zusammenbauen .....	75
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	76
Kebbe-Aufsatz montieren .....	77
Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	77
Passier-Aufsatz montieren .....	78
<b>Bedienen</b> .....	<b>79</b>
Das Gerät bedienen .....	80
Fleisch verarbeiten .....	80
Wurst verarbeiten .....	81
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz .....	81
Spritzgebäck herstellen .....	82
Tomaten passieren .....	82
<b>Im Fehlerfall</b> .....	<b>83</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>83</b>
Motorblock reinigen .....	84
Zubehörteile reinigen .....	84
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>85</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>86</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>87</b>
Service .....	88
Importeur .....	88
<b>Rezepte</b> .....	<b>89</b>
Kebbe .....	89
Fleischröllchen .....	90
Frische Rostbratwurst .....	91
Spritzgebäck .....	91



## 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 Plastikschnecke
- ❿ Passiersieb
- ⓫ Transportschnecke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser
- ⓮ grobe und feine Lochscheibe
- ⓯ Verschlussring
- ⓰ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓱ Wurstscheibe
- ⓲ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

## **⚠️ WARNUNG!**

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Zusammenbauen / Zerlegen

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

## Fleischwolf zusammenbauen

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

- 1) Setzen Sie die Transportschnecke **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**.

- 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  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  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) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

## Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

## Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **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 Plastikschncke **9** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Schieben Sie das Passiersieb **10** so über die Plastikschncke **9**, dass die Fixierungen am Passiersieb **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen. Die Löcher des Passiersiebes **10** weisen dabei nach unten.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **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 Passiersiebes **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

### STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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“ **20** oder „<“ **22** 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 Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
  - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
  - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
  - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **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 Passiersieb **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 Passiersieb **10** ausgegeben.

### HINWEIS

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

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

## Im Fehlerfall

### **Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:**

- Drücken Sie die Taste „0“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **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 instand setzen, 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 Lebensmittel kommen können, ...
  - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

### HINWEIS

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

### HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst - Stopf - Aufsatz **15** und der Kebbe-Aufsatz **18** 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 **13** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

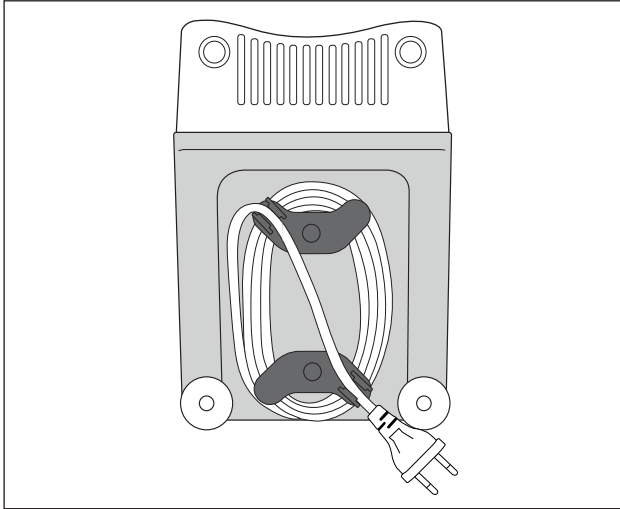
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

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



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



## Entsorgung



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

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



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

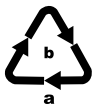


Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

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

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

1-7: Kunststoffe

20-22: Papier und Pappe

80-98: Verbundstoffe

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 338774\_1910

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.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  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Informationsstatus · Stan informacij · Informācijas data  
Stand der Informationen: 11/2019 · Ident.-No.: SFW350D4-112019-1

IAN 338774\_1910