

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER SFW 400 A2

(RS)

ELEKTRIČNA MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 459970_2401

(RS) (GR)



RS

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

GR CY

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

DE AT CH

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

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

[illegible]

B

15

A diagram of a three-position selector switch. The switch is represented by a vertical rectangle containing three circles. The top circle contains a left-pointing arrow, the middle circle contains the letter 'O', and the bottom circle contains the letter 'I'. To the left of the switch is a box containing the letter 'C'. To the right of the switch are three labels: '16' next to the top circle, '17' next to the middle circle, and '18' next to the bottom circle. Lines connect each label to its corresponding circle.

Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke / opis delova	2
Tehnički podaci	3
Bezbednosne napomene	3
Sastavljanje/rastavljanje	5
Sastavljanje mašine za mlevenje mesa	5
Montaža dodatka za punjenje kobasica	6
Montaža dodatka za punjene čufte	6
Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa	6
Rukovanje	7
Rukovanje aparatom	7
Obrada mesa	7
Priprema kobasica	8
Rad dodatkom za punjene čufte	8
Pravljenje peciva od istisnutog testa	8
U slučaju pojave greške	9
Čišćenje	9
Čišćenje bloka motora	9
Čišćenje delova pribora	9
Čuvanje	10
Odlaganje	10
Odlaganje aparata	10
Odlaganje ambalaže	10
Servis	11
Garancija i garantni list	11
Recepti	13

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

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

- mlevenje svežeg mesa,
- pravljenje kobasica u prirodnom ili veštačkom crevu,
- pravljenje peciva od istisnutog testa.

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

Obim isporuke / opis delova

Slika A:

- ❶ Dodatak za pecivo od istisnutog testa sa trakom sa šablonima
- ❷ Potiskivač
- ❸ Činija za punjenje
- ❹ Kalem za namotavanje kabla
- ❺ Blok motora
- ❻ Nastavak za mlevenje mesa, od metala
- ❼ Transportni puž
- ❽ Opruga
- ❾ Krstasti nož
- ❿ Ploče sa većim i manjim rupama
- ⓫ Prsten zatvarača
- ⓫ Dodatak za punjenje kobasica
- ⓫ Ploča za kobasice
- ⓫ Dodatak za punjene čufte

Slika B:

- ❿ Dugme za zabravljivanje

Slika C:

- ⓫ Taster „<“ (hod unazad)
- ⓫ Taster „0“ (isključeno)
- ⓫ Taster „I“ (uključeno)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (naizmjenična struja), 50 Hz
Ulazna snaga	400 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
Vreme kratkotrajnog rada	15 minuta

Vreme kratkotrajnog rada

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

Napomena



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

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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

UPOZORENJE!

- Nikada ne koristite aparat nenamenski, već samo kao što je ovde opisano. Postoji znatna opasnost od nezgoda, kada usled pogrešne upotrebe, zaštitni mehanizam na aparatu stavite van funkcije!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Nikada ne hvatajte u otvore na aparatu. Nikada ne stavljajte unutra bilo kakve predmete - osim odgovarajućeg potiskivača, koji pripada uz dodatak, i namirnica koje se obrađuju. U suprotnom, može da postoji znatna opasnost od nezgoda!
- Pre nego što nataknete ili skinete delove pribora, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora, kada je spreman za rad. Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe ili u toku prekida u radu, da bi se izbeglo slučajno pokretanje aparata.
- Koristite samo originalne delove pribora za ovaj aparat. Moguće je da drugi delovi nisu dovoljno bezbedni za ovaj aparat.
- Nikada ne koristite aparat kada je prazan. To može nepopravljivo da ošteti aparat.
- Pre zamene pribora ili dodatnih delova, koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu.
- Oprez: krstasti nož je veoma oštar! Budite uvek pažljivi kada rukujete aparatom ili kada ga čistite.
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Deca ne smeju da koriste aparat.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.

Sastavljanje/rastavljanje

! PAŽNJA!

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

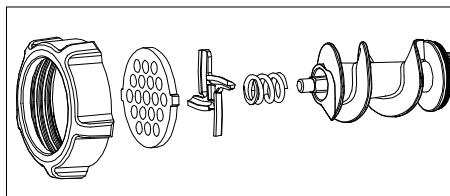
i Napomena

- Pre prve upotrebe, uklonite zaštitnu foliju sa polja sa tasterima.

Sastavljanje mašine za mlevenje mesa

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama. Uzmite u obzir da Vam za sve nastavke nisu potrebni krstasti nož **9** i opruga **8** ili ploča sa rupama **10**/ ploča za kobasice **13**.

- 1) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 2) Postavite transportni puž **7** u nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 3) Postavite oprugu **8** na transportni puž **7**.
- 4) Zatim, umetnite krstasti nož **9** tako, da strana sa noževima bude okrenuta od opruge **8**. Vodite računa, da kvadratno udubljenje na krstastom nožu **9** ispravno naleže na kvadratnoj osovini.



Slika 1

⚠ UPOZORENJE!

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

! PAŽNJA!

- Aparat će se oštetiti, kada krstasti nož **9** umetnete naopako!
- 5) Izaberite željenu ploču sa rupama **10**/ ploču za kobasice **13**.
 - 6) Postavite izabranu ploču sa rupama **10** tako u nastavak za mlevenje mesa **6**, da tačke fiksiranja na ploči sa rupama **10** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
 - 7) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrnite prsten zatvarača **11** rukom.
 - 8) Gotovo montiran nastavak za mlevenje mesa **6** se spaja sa blokom motora **5** preko bajonet spojnice:
 - Stavite nastavak za mlevenje mesa **6** u blok motora **5**, tako da se simbol **6** na nastavku za mlevenje mesa **6** nalazi na simbolu **6** na bloku motora **5**. Dugme za zabavljanje **15** se uvlači unutra (slika B).
 - Lagano pritisnite nastavak za mlevenje mesa **6** unutra i pritom okrenite otvor za punjenje na nastavku za mlevenje mesa **6** u srednji položaj (slika B), tako da simbol **6** na otvoru za punjenje pokazuje na simbol **6**. Kada nastavak za mlevenje mesa **6** usedne, dugme za zabavljanje **15** iskače.
 - Na kraju, postavite činiju za punjenje **3** gore na otvor za punjenje.
 - Da biste skinuli nastavak, pritisnite dugme za zabavljanje **15** i okrenite otvor za punjenje ponovo udesno (slika B) **6**. Nakon toga možete da izvučete nastavak za mlevenje mesa **6**.

Montaža dodatka za punjenje kobasica

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklopanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Rasklopite sve delove, koji su montirani na/u nastavku za mlevenje mesa **6**, i očistite ih.
- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Postavite transportni puž **7**, oprugu **8** i krstasti nož **9** ponovo u nastavak za mlevenje mesa **6**.
- 5) Postavite ploču za kobasice **13** tako, da tačke fiksiranja na ploči za kobasice **13** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 6) Zatim postavite dodatak za punjenje kobasica **12** ispred ploče za kobasice **13**.
- 7) Zavrnite prsten zatvarača **11** rukom.
- 8) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.

Montaža dodatka za punjenje ćufte

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklopanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **6**.

i Napomena

- Za dodatak za punjenje ćufte **14** nisu potrebni ni krstasti nož **9** sa oprugom **8**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **10/13**! Po potrebi, izvucite te delove iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.

- 4) Postavite oba plastična dela dodatka za punjenje ćufte **14** tako, da tačke fiksiranja na donjem prstenu dodatka za punjenje ćufte **14** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.

- 5) Kada je sve ispravno postavljeno, ponovo zavrnite prsten zatvarača **11** rukom.

- 6) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.

Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa

Otvorite preklopnu stranu - tamo ćete naći redosled sklopanja, prikazan u slikama.

- 1) Skinite nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne dodatke i očistite nastavak za mlevenje mesa **6**.

i Napomena

- Za dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** nisu potrebni ni krstasti nož **9** sa oprugom **8**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **10/13**!

Po potrebi, izvucite te delove iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.

- 4) Svcite traku sa šablonima **1** spreda sa dodatka za pecivo od istisnutog testa **1**.

- 5) Najpre postavite plastičnu ploču, zatim metalnu ploču dodatka za pecivo od istisnutog testa **1** u nastavak za mlevenje mesa **6** (vidi preklopnu stranu). Postavite dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** tako, da tačke fiksiranja na dodatku za pecivo od istisnutog testa **1** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.

- 6) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrnite prsten zatvarača **11** rukom.

- 7) Ponovo umetnite traku sa šablonima ❶ spre-
da u dodatak za pecivo od istisnutog testa
❶. Obratite pažnju, da ručka na traci sa
šablonima ❶ bude okrenuta od aparata. U
suprotnom, ne možete da podesite šablon,
koji se nalazi direktno uz ručku.
- 8) Montirajte nastavak za mlevenje mesa ❸
kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine
za mlevenje mesa”.
- 9) Da biste skinuli dodatak, prvo morate po-
novno da skintete traku sa šablonima ❶, pre
nego što odvijete prsten zatvarača ❶ i pre
nego što budete mogli da izvadite dodatak
za pecivo od istisnutog testa ❶.

Rukovanje

⚠ OPASNOST!

- Nikada ne otvarajte kućište bloka motora
❶ - u njemu se ne nalaze nikakvi upravljač-
ki elementi. Ukoliko otvorite kućište, gubite
pravo na garanciju. Kada je kućište otvore-
no, postoji opasnost po život od električnog
udara.

❗ PAŽNJA!

- Ne koristite aparat duže od 15 minuta bez
prestanaka. Nakon toga, ostavite aparat oko
30 minuta isključen, da bi izbegli pregrevanje.
- Nikada ne pritiscajte taster „I” ❶ ili „<” ❶
prilikom promene smera rotacije, sve dok se
motor aparata potpuno ne zaustavi. Motor
može da se ošteti.

Rukovanje aparatom

Kada ste montirali željene dodatke:

- 1) Postavite aparat, tako da stoji apsolutno
stabilno i da ni u kom slučaju (npr. usled
vibracija ili zaplitanjem u električni kabl) ne
može da padne sa stola ili da dospe u blizi-
nu otvorene vode. Ne mogu da se izbegnu
potresi u toku rada.

⚠ OPASNOST!

- Nikada ne pokušavajte da uhvatite priklju-
čen aparat ili čak aparat koji radi, u slučaju
kada aparat pada ili kada će aparat dos-
peti u vodu - isto važi i u ostalim slučajevima
nužde! U slučaju nužde, odmah izvucite
mrežni utikač! U protivnom, postoji akutna
opasnost od povreda i opasnost po život!
- 2) Stavite namirnice, koje treba da obradite, u
činiju za punjenje ❸ i postavite posudu za
sakupljanje sprede ispod izlaznog otvora.
- 3) Najpre pritisnite taster „0” ❶, da biste se
uverili, da je aparat još isključen (slika C). U
suprotnom, postoji opasnost, da se aparat
nenamerno pokrene, kada mrežni utikač
uključite u mrežnu utičnicu.
- 4) Zatim uključite mrežni utikač u utičnicu.
- 5) Pritisnite taster „I” ❶, da biste uključili
aparat.

⚠ UPOZORENJE!

- Pritisnite namirnice u otvor za punjenje
isključivo okruglim potiskivačem ❷ - nikada
prstima, viljuškama, drškama kašike ili slič-
nim predmetima. Postoji znatna opasnost od
povreda i aparat bi mogao da se ošteti.

❗ PAŽNJA!

- Nikada ne pritiscajte toliko snažno, da mo-
tor čujno sporije radi. U suprotnom, aparat
može da se preopteretiti i ošteti.

Obrada mesa

- 1) Koristite komade mesa, koji bez problema
ulaze u otvor za punjenje. Po potrebi, pret-
hodno isecite meso. Vodite računa da meso
bude bez kostiju i tetiva.

⚠ UPOZORENJE!

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

- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Priprema kobasica

- 1) Prvo sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga preradite u kobasice.
- 2) Za nadev za kobasice, dodajte mlevenom mesu sitno iseckan crni luk, začine i ostale sastojke prema Vašem receptu i masu dobro izmesite. Pre dalje prerade, stavite ovu masu na oko 30 minuta u frižider.
- 3) Navucite crevo za kobasice (prirodno ili veštačko crevo) preko dodatka za punjenje kobasica 12 i drugi kraj vežite u čvor. Na svakih 1 kg mase nadeva, treba da računate da Vam je potrebno oko 1,60 m creva za kobasice.

SAVET

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

- 4) Nadev za kobasice će biti sabijen u crevo za kobasice dodatkom za punjenje kobasica 12. Kada ste postigli željenu dužinu, isključite aparat, stisnite kobasicu na kraju i okrenite je nekoliko puta oko njene uzdužne ose.

SAVET

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

- 5) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Kobasica“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Rad dodatkom za punjene ćufte

Dodatkom za punjene ćufte 14 možete od pripremljenih namirnica da oblikujete šuplje ćufte od mesa ili povrća, koje možete po želji da punite.

- 1) Prvo sameljite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa, pre nego što ga stisnete kroz dodatak za punjene ćufte 14.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Dodatak za punjene ćufte“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Pravljenje peciva od istisnutog testa

Kada ste prema Vašem receptu pripremili testo za pecivo od istisnutog testa i kada ste montirali dodatak za pecivo od istisnutog testa 1:

- 1) Obložite mali pleh za pečenje papirom za pečenje i postavite ga pod izlazni otvor na prednjoj strani aparata.
- 2) Ravnomerno istisnite testo u nastavak za mleveno meso 6 - transportni puž 7 će zatim istisnuti testo kroz izabrani motiv na traci sa motivima na dodatku za pecivo od istisnutog testa 1.
- 3) Kada je pecivo dostiglo željenu dužinu, zaustavite aparat i otkinite testo na izlaznom otvoru. Stavite pecivo u pleh za pečenje.
- 4) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pecivo od istisnutog testa“, onda možete da koristite aparat kao je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

U slučaju pojave greške

Kada je pogon blokiran nagomilanim namirnicama:

- Pritisnite taster „0“ **17** da biste zaustavili mašinu za mlevenje mesa.
- Držite taster „<“ **16** pritisnutim. Sada se pogon kreće unazad. Na taj način možete da transportujete namirnice delimično unazad, da bi se pogon ponovo oslobodio.
- Kada je pogon slobodan, pustite taster „<“ **16**.
- Pritisnite taster „I“ **18**, da biste pokrenuli mašinu za mlevenje mesa.
- Ako ne možete da oslobodite pogon na taj način, očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Kada se motor iznenada zaustavi, može biti da se aktivirao ugrađeni osigurač od preopterećenja. Osigurač treba da štiti motor.

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

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

- Odmah isključite aparat, tako što ćete pritisnuti taster „0“ **17**!
- Ako to nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač.
- Korisnička služba treba da otkloni ta oštećenja, pre nego što ponovo koristite aparat.

Čišćenje

⚠ OPASNOST!

- Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice. Time sprečavate opasnosti od nezgoda usled neočekivanog slučajnog pokretanja i električnog udara.

Čišćenje bloka motora

- Čistite sve spoljne površine i električni kabl blago navlaženom krpom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo čistom vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa. Dobro osušite aparat, pre nego što ga ponovo koristite.

⚠ OPASNOST!

-  Nikada ne potapajte blok motora **5** u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara, kada vlaga koja je prodrla u aparat, dospe na električne provodnike.

❗ PAŽNJA!

- Ne koristite sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva ili rastvarače. Ova sredstva mogu da oštete aparat i da ostave ostatke na namirnicama.

Čišćenje delova pribora

- Očistite delove pribora, koji mogu da dođu u kontakt sa namirnicama, vrućom vodom za ispiranje i deterdžentom za pranje posuđa u domaćinstvu, koji je pogodan za namirnice.

i Napomena

-  Plastični deo dodatka za pecivo od istisnutog testa **1**, potiskivač **2**, dodatak za punjenje kobasica **12** i dodatak za punjene čufte **14** su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

- ▶ Ako je moguće, stavite sve plastične delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se ne zaglave. U suprotnom, delovi mogu da se deformišu!

⚠ UPOZORENJE!

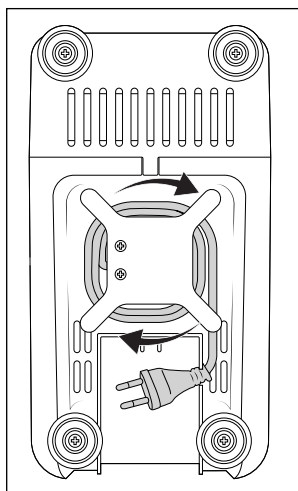
- ▶ Krstasti nož **9** je veoma oštar! Opasnost od povreda!
- Dobro sve osušite, pre nego što nastavite sa upotrebom aparata.

i Napomena

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

Čuvanje

- Namotajte električni kabl, u smeru kretanja kazaljki na satu, oko kalema za namotavanje kabla **4** ispod donje strane aparata i pričvrstite kabl, kao što je dole prikazano. Na taj način kabl ostaje zaštićen od oštećenja:



Slika 2

- Čuvajte aparat na suvom mestu.
- Nakon što su se metalni dodaci osušili, istrljajte ih tankim slojem jestivog ulja - ako nećete odmah nastaviti da koristite aparat. Na taj način ćete postići dobru zaštitu od korozije.
- Čuvajte aparat tako, da bude nedostupan deci i osobama koje zahtevaju nadzor. Oni ne mogu uvek pravilno da procene moguće opasnosti u rukovanju električnim aparatima.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno.
Čuvajte životnu sredinu i odložite stručno.

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



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

① Napomena

- ▶ Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Servis



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

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 459970_2401 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Električna mašina za mlevenje mesa
Model:	SFW 400 A2
IAN / Serijski broj:	459970_2401
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Punjene ćufte

Sastojci za nadev od mesa:

400 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

2 glavice crnog luka

10 g brašna

25 g grubo usitnjenih pinjola

Po 1/2 kašičice pimenta u prahu, cimeta, kumina, kima u prahu, karanfilića u prahu, muskatnog oraščića u prahu

So i biber

Sastojci za šuplje ćufte:

500 g bulgur pšenice (omekšane)

500 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

1 crni luk

1 prstohvat bibera, 1 prstohvat čilija

Nadev od mesa

Najpre pripremite nadev od mesa, da bi nadev mogao da se ohladi, dok pripremate šuplje ćufte.

Usitnite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama 10). Dobro izmešajte meso, brašno, pinjole i začine. Sitno iseckajte crni luk i kratko ga izdinstajte. Dodajte masu od mesa i izmešajte je sa crnim lukom. Sve dobro izdinstajte i nakon toga pustite da se ohladi.

Šuplje ćufte

Usitnite meso za šuplje ćufte dvaput zaredom u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama 10) i izmešajte meso sa bulgur pšenicom, sitno seckanim crnim lukom i začинима. Usitnite ovu masu takođe dvaput u mašini za mlevenje mesa. Zamenite ploču sa rupama 10 dodatkom za punjene ćufte 14 (pogledajte poglavlje „Montaža dodatka za punjene ćufte”) i oblikujte šuplje ćufte, dužine oko 7 cm.

Priprema:

Odmah nakon izrade, napunite svaku šuplju ćufu nadevom od mesa i stisnite krajeve, tako da nastanu mali džepovi. Pržite gotove punjene ćufte oko 3 minuta u vrućem ulju, na 190 °C. Kada su ispržene, punjene ćufte treba da budu zlatno-smeđe boje.

Ćufte od mesa

Sastojci za šuplje ćufte od mesa:

450 g krstog ovčijeg, telećeg ili junećeg mesa

150 g brašna

1 kašičica pimenta (zrna karanfilića)

1 kašičica muskatnog oraščića

1 prstohvat čilija u prahu

1 prstohvat bibera

Sastojci za nadev od mesa:

400 g ovčijeg mesa

1 1/2 supene kašike maslinovog ulja

1 1/2 supene kašike sitno iseckanog crnog luka

1/2 kašičice pimenta (zrna karanfilića)

1/2 kašičice soli

1 1/2 supene kašike brašna

Šuplje ćufte

Usitnite meso za šuplje ćufte dvaput zaredom u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama 10) i izmešajte meso sa sastojcima. Usitnite ovu masu takođe dvaput u mašini za mlevenje mesa. Zamenite ploču sa rupama 10 dodatkom za punjene ćufte 14 (pogledajte poglavlje „Montaža dodatka za punjene ćufte”).

Oblikujte šuplje ćufte dodatkom za punjene ćufte 14 i kratko ih zamrznete.

Nadev

Usitnite meso dvaput u mašini za mlevenje mesa (najpre pločom sa većim rupama, a zatim pločom sa manjim rupama ⑩). Kratko zapržite crni luk i dobro ga izmešajte sa mesom i ostalim sastojcima. Napunite time šuplje ćufte i ispecite ih.

Alternativni nadevi:

250 g dinstanog brokolija

ili 250 g dinstanih tikvica

ili 250 g kuvanog pirinča

Sveža roštiljska kobasica

Sastojci:

300 g krstog junećeg mesa

500 g krstog svinjskog mesa

200 g slanine od plečke

20 g soli

1/2 supene kašike belog, mlevenog bibera

1 kašičica kima

1/2 kašičice muskatnog oraščića

Sameljite junetinu, svinjetinu i slaninu dvaput u mašini za mlevenje mesa.

Dodajte mešane začine i so, i mesite smesu 5 minuta.

Ostavite nadev za kobasice oko 30 minuta u frižideru. Napunite nadev za kobasice prema uputstvu (vidi poglavlje „Priprema kobasica“) i pravite tanke kobasice, dužine od 25 cm, tako što ćete ih istisnuti.

Konzumirajte gotovu roštiljsku kobasicu dobro isprečenu, istog dana.

Pecivo od istisnutog testa

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 kesice vanilin šećera

1 kesica pudinga od vanile

1/4 kašičice soli

1 jaje

4 žumanca

800 g brašna (tip 405)

2 kašičice praška za pecivo

200 g mlevenog badema (blanširan)

narendana kora od jednog limuna

Penasto umutite maslac. Dodajte ostale sastojke postepeno i dobro izmesite testo. Osatvite gotovo testo da miruje oko 12 sati (npr. preko noći) pokriveno u frižideru. Zatim ga sameljite kroz mašinu za mlevenje mesa sa dodatkom za pecivo od istisnutog testa ①. Položite pecivo od istisnutog testa na pleh za pečenje, koji je obložen papirom za pečenje. Pecite pecivo od istisnutog testa oko 10-15 minuta, u prethodno zagrejanoj pećnici, na 180 °C, dok ne bude zlatnožute boje.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	16
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	16
Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων	16
Τεχνικές πληροφορίες	17
Υποδείξεις ασφαλείας	17
Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση	19
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά	19
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης	20
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe	20
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια	21
Χειρισμός	21
Χειρισμός της συσκευής	21
Επεξεργασία κρέατος	22
Επεξεργασία λουκάνικων	22
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe	23
Δημιουργία βουτημάτων	23
Στην περίπτωση σφάλματος	23
Καθαρισμός	24
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα	24
Καθαρισμός εξαρτημάτων	24
Φύλαξη	24
Απόρριψη	25
Απόρριψη συσκευής	25
Απόρριψη συσκευασίας	25
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	26
Σέρβις	27
Εισαγωγέας	27
Συνταγές	27

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες καλά. Παραδίετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία μόνο τροφίμων σε οικιακές ποσότητες στο ιδιωτικό νοικοκυριό:

- Για να φιλοκόψετε φρέσκο κρέας,
- Για τη δημιουργία λουκάνικου σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια,
- Για να φτιάξετε κουλουράκια.

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί και όχι για την επεξεργασία σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων

Απεικόνιση Α:

- 1 Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- 2 Εξάρτημα ώθησης
- 3 Δίσκος πλήρωσης
- 4 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 5 Σώμα μοτέρ
- 6 Προσαρμογέας κρεατομηχανής από μέταλλο
- 7 Κοχλίας μεταφοράς
- 8 Ελατήριο
- 9 Σταυρωτή λεπίδα
- 10 Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- 11 Δακτύλιος κλειδώματος
- 12 Επίθεμα συμπίεσης λουκάνικου
- 13 Δίσκος για λουκάνικα
- 14 Εξάρτημα Kubbe

Απεικόνιση Β:

- 15 Κουμπί ασφάλισης

Απεικόνιση C:

- 16 Πλήκτρο „<“ (Προς τα πίσω)
- 17 Πλήκτρο „0“ (Απενεργοποίηση)
- 18 Πλήκτρο „I“ (Ενεργοποίηση)

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	400 W
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	15 λεπτά

Χρόνος σύντομης λειτουργίας

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά το δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Προσέξτε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην καταστραφεί. Κρατήστε το μακριά από καυτές περιοχές και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην μπορεί να πιαστεί πουθενά.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

-  Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος εάν λόγω εσφαλμένης χρήσης θέσετε εκτός λειτουργίας τους μηχανισμούς ασφαλείας στη συσκευή!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην αγγίζετε ανοίγματα στη συσκευή. Ποτέ μην εισάγετε κάποια αντικείμενα εκεί μέσα – με εξαίρεση το εκάστοτε εξάρτημα ώθησης και τα προς επεξεργασία τρόφιμα. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να υπάρχει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- Τραβάτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν εισάγετε ή απομακρύνετε εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.
- Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- Προσοχή: η σταυρωτή λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μεταχείριση και τον καθαρισμό της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Όλα τα εξαρτήματα προβλέπονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για να προστατευτούν από τη διάβρωση. Έτσι πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα προσεκτικά όπως περιγράφεται λεπτομερώς στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός". Τρίβετε στη συνέχεια όλα τα μεταλλικά τμήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

ⓘ Υποδειξη

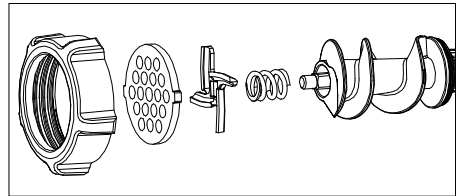
- Πριν από την πρώτη χρήση απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από το πεδίο πλήκτρων.

Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις. Λάβετε υπόψη ότι δεν χρειάζεστε για όλα τα εξαρτήματα τη σταυρωτή λεπίδα 9 και το ελατήριο 8 ή έναν διάτρητο δίσκο 10/δίσκο για λουκάνικα 13.

- 1) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς 7 στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.
- 3) Εισάγετε τα ελατήρια 8 στον κοχλία μεταφοράς 7.

- 4) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα 9 έτσι ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από το ελατήριο 8. Η γωνιακή εγκοπή της σταυρωτής λεπίδας 9 πρέπει να εφαρμόζει σωστά στο γωνιακό άξονα.



Εικ. 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Η σταυρωτή λεπίδα 9 είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα 9 τοποθετείται ανάποδα!
- 5) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο 10/δίσκο για λουκάνικα 13.
 - 6) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο 10 στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 κατά τρόπο, ώστε οι στερεώσεις στο διάτρητο δίσκο 10 να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.
 - 7) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης 11 σφιχτά.

8) Ο έτοιμος μονταρισμένος προσαρμογέας κρεατομηχανής **6** συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με το μπλοκ μοτέρ **5**:

- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** στο μοτέρ **5**, έτσι ώστε το σύμβολο  στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** να βρίσκεται στο σύμβολο  στο μοτέρ **5**. Το κουμπί ασφάλισης **15** πιέζεται προς τα μέσα (Εικ. Β).
- Πίεστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** ελαφρά προς τα μέσα και περιστρέψτε τον άξονα πλήρωσης στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** στη μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το σύμβολο  στον άξονα κρεατομηχανής να δείχνει προς το σύμβολο . Μόλις κουμπώσει ο προσαρμογέας κρεατομηχανής **6**, το κουμπί ασφάλισης **15** βγαίνει προς τα έξω.
- Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης **3** επάνω από το χωνί πλήρωσης.
- Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης **15** και περιστρέψτε το χωνί πλήρωσης πάλι προς τα δεξιά (Εικ. Β) . Στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη που είναι τοποθετημένα στον/μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** και καθαρίστε τα.
- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε ξανά τον κοχλία μεταφοράς **7**, τα ελατήρια **8** και τη σταυρωτή λεπίδα **9** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 5) Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα **13** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο δίσκο για λουκάνικα **13** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 6) Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **12** μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα **13**.
- 7) Βιδώστε καλά το δακτύλιο ασφάλισης **11**.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

❗ Υποδειξη

- Για το εξάρτημα Kubbe **14** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **9** με το ελατήριο **8** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **10/13**! Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε όλα αυτά τα εξαρτήματα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε τα δύο πλαστικά τμήματα του εξαρτήματος Kubbe **14** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στον κάτω δακτύλιο του εξαρτήματος Kubbe **14** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 5) Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε πάλι το δακτύλιο ασφάλισης **11** πολύ σφιχτά.
- 6) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
 - 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- ❶ Υποδειξη**
- Για το εξάρτημα για κουλουράκια **1** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **9** με το ελατήριο **8** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **10/13**! Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε όλα αυτά τα εξαρτήματα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
 - 4) Βγάλτε τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά από το εξάρτημα για μπισκότα **1**.
 - 5) Τοποθετήστε πρώτα τον πλαστικό δίσκο, στη συνέχεια το μεταλλικό δίσκο του εξαρτήματος για κουλουράκια **1** στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **6** (βλέπε πλευρά ανοίγματος). Τοποθετήστε το εξάρτημα για κουλουράκια **1** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο εξάρτημα για κουλουράκια **1** να βρίσκονται στις γκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
 - 6) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **11** σφιχτά.
 - 7) Εισάγετε πάλι τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια **1**. Προσέξτε ώστε η λαβή στη λωρίδα με σχέδια **1** να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
 - 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

- 9) Για την απομάκρυνση πρέπει πρώτα πάλι να τραβήξετε τη λωρίδα με σχέδια **1**, πριν μπορέσετε να ξεβιδώσετε το δακτύλιο ασφάλισης **11** και να βγάλετε έξω το εξάρτημα για μπισκότα **1**.

Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας κινητήρα **5** – εκεί μέσα δεν υπάρχουν κανενός είδους στοιχεία χειρισμού. Εάν ανοιχτεί το περίβλημα, τότε ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης. Σε ανοιχτό περίβλημα υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 15 λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή για περίπου 30 λεπτά απενεργοποιημένη, ώστε να αποφύγετε μια υπερθέρμανση.
- Ποτέ μην πιέζετε τα πλήκτρα „I” **18** ή „<” **16** κατά την αλλαγή κατεύθυνσης διαδρομής, εάν το μοτέρ της συσκευής δεν έχει ακινητοποιηθεί πλήρως. Ο κινητήρας μπορεί να καταστραφεί.

Χειρισμός της συσκευής

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να στέκεται εντελώς σταθερά και σε καμία περίπτωση (π.χ. μέσω κραδασμών ή πιασίματος στο καλώδιο δικτύου) να μην πέσει από το τραπέζι ή να μην φτάσει κοντά σε νερό που τρέχει. Οι κραδασμοί κατά τη λειτουργία είναι αναπόφευκτοι.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Ποτέ μην αγγίζετε μια συνδεδεμένη ή εν λειτουργία συσκευή σε περίπτωση πτώσης, όταν πέφτει σε νερό ή σε άλλες επείγουσες περιπτώσεις! Σε επείγουσα περίπτωση τραβήξτε αμέσως το βύσμα! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμών και θανάτου!

- 2) Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στο δίσκο πλήρωσης **9** και βάλτε ένα δοχείο συγκέντρωσης μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- 3) Πιέστε πρώτα το πλήκτρο „0” **17**, ώστε να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή είναι ακόμα απενεργοποιημένη. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος μη ηθελημένης εκκίνησης της συσκευής όταν το βύσμα εισάγεται στην πρίζα δικτύου.
- 4) Κατόπιν βάλτε το φιν στην πρίζα.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο «I» **18**, ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά με το στρογγυλό εξάρτημα ώθησης **2** στην υποδοχή πλήρωσης – ποτέ με τα δάχτυλα, πιρούνια, κουτάλια ή παρόμοια. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος και μπορεί να καταστραφεί η συσκευή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Ποτέ μην πιέζετε πολύ δυνατά ώστε να ακούγεται ο κινητήρας πιο αργός. Σε άλλη περίπτωση μπορεί η συσκευή να υπερφορτωθεί και να πάθει βλάβη.

Επεξεργασία κρέατος

- 1) Χρησιμοποιείτε τεμάχια κρέατος, τα οποία ταιριάζουν άνετα στο χωνί πλήρωσης. Εάν απαιτείται κόβετε το κρέας στην αρχή. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή τένοντες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Στον κιμά μπορεί εύκολα να αναπτυχθούν μικρόβια. Για το λόγο αυτό προσέξτε για μια καλή υγιεινή όταν επεξεργάζεστε κρέας. Αλλιώς μπορεί να επηρεαστεί η υγεία σας.
- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Κρέας», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Επεξεργασία λουκάνικων

- 1) Περιστρέψτε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσω της μηχανής κοπής κιμά πριν από την επεξεργασία για λουκάνικα.
- 2) Για το γέμισμα των λουκάνικων προσθέστε στον κιμά μικρά κομμάτια κρεμμύδι, καρυκεύματα και άλλα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ζυμώστε καλά. Τοποθετήστε τη ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο, πριν από την περαιτέρω επεξεργασία.
- 3) Σκεπάστε με το έντερο (φυσικό ή τεχνητό) το εξάρτημα γεμίσματος λουκάνικου **12** και δέστε το άλλο άκρο. Για κάθε κιλό μάζας γεμίσματος μπορείτε να υπολογίζετε περίπου 1,60 μέτρα έντερο λουκάνικου.

γπόδειξη!

Τοποθετήστε το φυσικό έντερο περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και στύψτε το πριν από τη διαδικασία κάλυψης. Έτσι το έντερο γίνεται πάλι ελαστικό. Φυσικά έντερα βρίσκονται στα κρεοπωλεία κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπωλείο.

- 4) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται μέσω του επιθέματος συμπίεσης **12** στο έντερο. Εφόσον έχει επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το λουκάνικο στο άκρο και γυρίστε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

γπόδειξη!

Το λουκάνικο τεντώνεται κατά το μαγείρεμα και όταν ψύχεται. Για το λόγο αυτό μην τα παραγεμίσετε διότι μπορεί να σκάσουν.

- 5) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Λουκάνικο», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Εργασία με το εξάρτημα Kubbe

Με το επίθεμα Kubbe 14 μπορείτε να δημιουργήσετε από τα τοποθετούμενα τρόφιμα, κοίλα ρολλά από κρέας ή λαχανικά, τα οποία μπορείτε να γεμίσετε όπως εσείς επιθυμείτε.

- 1) Περάστε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσα από τη μηχανή κοπής κιμά πριν το πρεσάρετε μέσα από το επίθεμα Kubbe 14.
- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Εξάρτημα Kubbe», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Δημιουργία βουτημάτων

Εφόσον έχετε ετοιμάσει τη ζύμη για το γλύκισμα σύμφωνα με τη συνταγή σας και έχετε μοντάρει το επίθεμα για το γλύκισμα 1:

- 1) Τοποθετήστε ένα μικρό ταψί με χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το ακριβώς κάτω από το άνοιγμα εξόδου μπροστά στη συσκευή.
- 2) Πιέστε ομοιόμορφα ζύμη στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 7 – στη συνέχεια ο κοχλίας μεταφοράς 6 την πιέζει μέσω του επιλεγμένου σχεδίου στη λωρίδα με σχέδια του εξαρτήματος βουτημάτων 1.
- 3) Όταν το κουλουράκι έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, σταματήστε τη συσκευή και διακόψτε τη ζύμη στο άνοιγμα εξόδου. Τοποθετήστε το κουλουράκι στο ταψί ψησίματος.
- 4) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Βουτήματα», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Στην περίπτωση σφάλματος

Εάν έχει μπλοκάρει ο μηχανισμός κίνησης από συγκέντρωση τροφίμων:

- Πιέστε το πλήκτρο „0“ 17, για να σταματήσετε την κρεατομηχανή.
- Κρατήστε το πλήκτρο „<“ 16 πιεσμένο. Ο μηχανισμός κίνησης κινείται προς τα πίσω. Έτσι μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο πιο πίσω για να απελευθερωθεί πάλι ο μηχανισμός κίνησης.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης έχει ελευθερωθεί αφήστε το πλήκτρο „<“ 16.
- Πιέστε το πλήκτρο „I“ 18, για να εκκινήσετε την κρεατομηχανή.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν ελευθερώνεται έτσι, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός“.

Εάν ξαφνικά σταματήσει ο κινητήρας, ίσως να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Αυτή προστατεύει τον κινητήρα.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε για περ. 30 λεπτά να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Εάν αυτό δεν έχει αποτελέσματα, τότε περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και αυτή η προθεσμία περάσει χωρίς αποτέλεσμα τότε πρόκειται για κάποιο ελάττωμα. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

Εάν το καλώδιο δικτύου έχει βλάβη ή υπάρχουν ορατές βλάβες στα εξαρτήματα συσκευής :

- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο «0» **17**!
- Εάν αυτό δεν είναι δυνατό να συμβεί χωρίς κίνδυνο βγάλτε το βύσμα.
- Επιτρέψτε να επιδιορθωθούν αυτές οι βλάβες πρώτα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Έτσι εμποδίζετε κινδύνους ατυχημάτων μέσω μη αναμενόμενης, κατά λάθος εκκίνησης και ηλεκτροπληξίας.

Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

-  Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα **5** στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία σε ηλεκτρικές επαφές.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα, μέσα τριψίματος ή διαλυτικά. Αυτά μπορούν να χαλάσουν τη συσκευή και να αφήσουν υπολείμματα στα τρόφιμα.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

- Καθαρίστε τα αζεσουάρ που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και ένα οικιακό απορρυπαντικό κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα.

i Υποδειξη

-  Το πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος για κουλουράκια **1**, το εξάρτημα ώθησης **2**, το εξάρτημα συμπίεσης λουκάνικου **12** και το εξάρτημα Kubbe **14** είναι κατάλληλα για πλυντήρια πιάτων.
- Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε αυτά τα πλαστικά μέρη στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε να μην μαγκώσουν πουθενά. Διαφορετικά, ενδέχεται να παραμορφωθούν!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

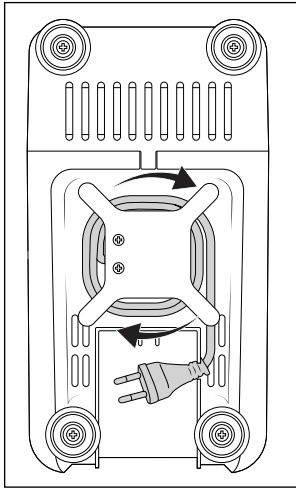
- Η σtauρωτή λεπίδα **9** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

i Υποδειξη

- Μετά από κάθε καθαρισμό τρίβετε πάλι τα μεταλλικά τμήματα με μαγειρικό λάδι! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος αποχρωματισμού των μεταλλικών τμημάτων!

Φύλαξη

- Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου δεξιόστροφα γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **4** κάτω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το καλώδιο όπως απεικονίζεται παρακάτω. Έτσι, το προστατεύετε από τυχόν ζημιές:



Εικ. 2

- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε έναν στεγνό χώρο.
- Εάν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά αμέσως, τρίψτε τα μεταλλικά εξαρτήματα μετά το στέγνωμα με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής. Έτσι επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.
- Φυλάτε τη συσκευή έτσι ώστε να μην είναι προσβάσιμη από παιδιά και από άτομα τα οποία χρήζουν επιτήρησης. Αυτά τα άτομα δεν μπορούν πάντα να αξιολογούν τους πιθανούς κινδύνους όταν έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικές συσκευές.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία

2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

① Υποδειξη

- Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 459970_2401 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

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



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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγόντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 459970_2401 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 459970_2401

Εισαγωγέας

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

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

Συνταγές

Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
2 κρεμμύδια
10 γρ. αλεύρι
25 γρ. χοντροκομμένα κουκουάρια
Από 1/2 ΚΓ σκόνη μπαχάρι, κανέλα, κύμινο, σκόνη κύμινου, σκόνη γαρύφαλλου, σκόνη μοσχοκάρυδου
Αλάτι και πιπέρι

Συστατικά για το περιβλήμα

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

Γέμιση κρέατος

Προετοιμάστε πρώτα τη γέμιση κρέατος, ώστε να κρυώσει κατά τη διάρκεια παρασκευής του περιβλήματος.

Περάστε το κρέας δύο φορές στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές 10). Ανακατέψτε καλά το κρέας, το αλεύρι, τα κουκουάρια και τα καρυκεύματα. Κόψτε τα κρεμμύδια και τσιγαρίστε τα. Προσθέστε το κρέας και αναμείξτε με τα κρεμμύδια. Ψήστε τα όλα καλά και μετά αφήστε τα να κρυώσουν.

Περιβλήμα

Περάστε το κρέας για το περιβλήμα δύο φορές διαδοχικά στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές 10) και ανακατέψτε με το πλιγούρι, τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα καρυκεύματα. Περάστε το μείγμα δύο φορές στην κρεατομηχανή. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο 10 με το εξάρτημα κέμπε 14 (βλέπε κεφάλαιο «Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε») και σχηματίστε περιβλήματα κέμπε μήκους περ. 7 εκ.

Παρασκευή

Αμέσως μόλις ετοιμάσετε το κάθε περίβλημα κέμπε, γεμίστε το με τη γέμιση κρέατος και πιέστε τα άκρα, ώστε να δημιουργηθούν μικρές θήκες. Τηγανίστε τα έτοιμα κέμπε σε καυτό λάδι (190°C) για περ. 3 λεπτά. Τα κέμπε πρέπει να ροδίσουν.

Ρολά κρέατος

Συστατικά για το περίβλημα κρέατος

450 γρ. άπαχο αρνίσιο, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας

150 γρ. αλεύρι

1 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1 ΚΤ μοσχοκάρυδο

1 πρέζα σκόνη τσίλι

1 πρέζα πιπέρι

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. κρέας αρνίσιο

1 1/2 ΚΣ ελαιόλαδο

1 1/2 ΚΣ κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1/2 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 1/2 ΚΣ αλεύρι

Ψιλοκόβετε το κρέας για το περιτύλιγμα δύο φορές διαδοχικά στο μηχανήμα κοπής κιμά (περάστε πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές 10) και αναμιγνύετε με τα άλλα συστατικά. Ψιλοκόβετε αυτή τη μάζα επίσης δύο φορές με το μηχανήμα κοπής για κιμά. Αντικαθιστάτε το διάτρητο δίσκο 10 με το εξάρτημα Κέμπε 14 (βλέπε Κεφάλαιο «Μοντάρισμα εξαρτήματος Κέμπε»).

Σχηματίζετε τα περιτυλίγματα Κέμπε με το εξάρτημα Κέμπε 14 και ψύχετε.

Γέμιση:

Ψιλοκόβετε δύο φορές το κρέας με το μηχανήμα κοπής κιμά (περάστε πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεσαίων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές 10). Τηγανίζετε ελαφρώς τα κρεμμύδια και αναμιγνύετε με το κρέας και τα υπόλοιπα συστατικά. Γεμίζετε τα περιτυλίγματα Κέμπε με αυτό και αφήνετε να ψηθούν.

Εναλλακτικές λύσεις γέμισης:

250 γρ. μπρόκολο στον ατμό

ή 250 γρ. κολοκύθια στον ατμό

ή 250 γρ. βρασμένο ρύζι

Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Συστατικά

300 γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500 γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200 γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20 γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

Περάστε το βοδινό, το χοιρινό και το μπέικον δύο φορές μέσα από το μηχανήμα κοπής κιμά.

Βάζετε τα αναμεμιγμένα καρυκεύματα όπως και το αλάτι και ανακατεύετε για 5 λεπτά.

Τοποθετείτε τη γέμιση για τα λουκάνικα για περ. 30 λεπτά στο ψυγείο. Βάλτε τη γέμιση για λουκάνικα σύμφωνα με τις οδηγίες (βλέπε Κεφάλαιο «Επεξεργασία λουκάνικων») και φτιάχνετε λουκάνικα μήκους 25 εκ.

Το έτοιμο λουκάνικο μπορεί να καταναλωθεί την ίδια μέρα αφότου έχει ψηθεί καλά.

Κουλουράκια

Συστατικά:

500 γρ. βούτυρο

500 γρ. ζάχαρη

2 - 3 πακετάκια ζάχαρη βανίλια

1 πακετάκι κρέμα βανίλιας

1/4 κ. γλ. αλάτι

1 αυγό

4 κρόκοι

800 γρ. αλεύρι (τύπου 405)

2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

200 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα (ζεματισμένα)

ξύσμα ενός λεμονιού

Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός. Προσθέστε διαδοχικά τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώστε το μείγμα καλά. Αφήστε το μείγμα σκεπασμένο στο ψυγείο να κρυώσει για περ. 12 ώρες (π.χ. όλη νύχτα). Στη συνέχεια και μέσα από τη μηχανή κοπής γυρίζετε με το εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Τοποθετήστε τα κουλουράκια σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Ψήστε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περ. 10-15 λεπτά έως ότου ροδίσουν.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	32
Lieferumfang/Teilebeschreibung	32
Technische Daten	33
Sicherheitshinweise	33
Zusammenbauen/Zerlegen	35
Fleischwolf zusammenbauen	35
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	36
Kebbe-Aufsatz montieren	36
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	36
Bedienen	37
Das Gerät bedienen	37
Fleisch verarbeiten	38
Wurst verarbeiten	38
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	38
Spritzgebäck herstellen	39
Im Fehlerfall	39
Reinigen	39
Motorblock reinigen	39
Zubehörteile reinigen	40
Aufbewahren	40
Entsorgung	41
Gerät entsorgen	41
Verpackung entsorgen	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	42
Service	43
Importeur	43
Rezepte	44

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunst darm,
- Herstellung von Spritzgebäck.

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

Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
-  Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöerteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehöerteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen/ Zerlegen

! ACHTUNG!

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

i Hinweis

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

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser 9 und die Feder 8 oder eine Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13 benötigen.

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

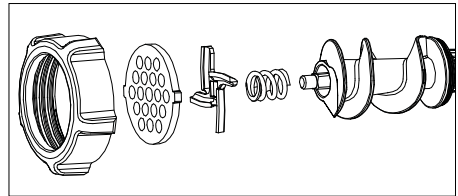


Abb. 1

⚠ WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

! ACHTUNG!

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

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

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

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

Hinweis

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

i Hinweis

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

Bedienen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

⚠ GEFAHR!

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

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

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

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

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

Reinigen

GEFAHR!

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

Motorblock reinigen

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

⚠ GEFAHR!

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

! ACHTUNG!

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

Zubehörteile reinigen

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

i Hinweis

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

⚠ WARNUNG!

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

i Hinweis

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

Aufbewahren

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

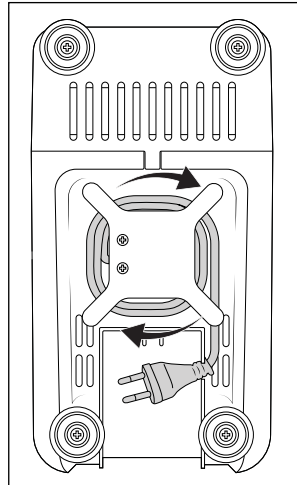


Abb. 2

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

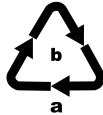


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

i Hinweis

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 459970_2401

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

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

Zutaten für die Hülle

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

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle

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

Zutaten für die Fleischfüllung

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

Hülle

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

Füllung

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

Alternative Füllungen

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

Frische Rostbratwurst

Zutaten

300 g mageres Rindfleisch
500 g mageres Schweinefleisch
200 g Schulterspeck
20 g Salz
1/2 EL weißer, gemahlener Pfeffer
1 TL Kümmel
1/2 TL Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten

500 g Butter
500 g Zucker
2–3 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillepudding
1/4 TL Salz
1 Ei
4 Eigelb
800 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver
200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
abgeriebene Schale einer Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Den fertigen Teig ca. 12 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz 1 drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

