



ELECTRIC MINCER SFW 300 B1

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

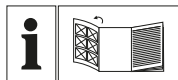
(SI)

APARAT ZA MLETJE MESA

Navodila za uporabo

IAN 485585_2501

(HU) (SI)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

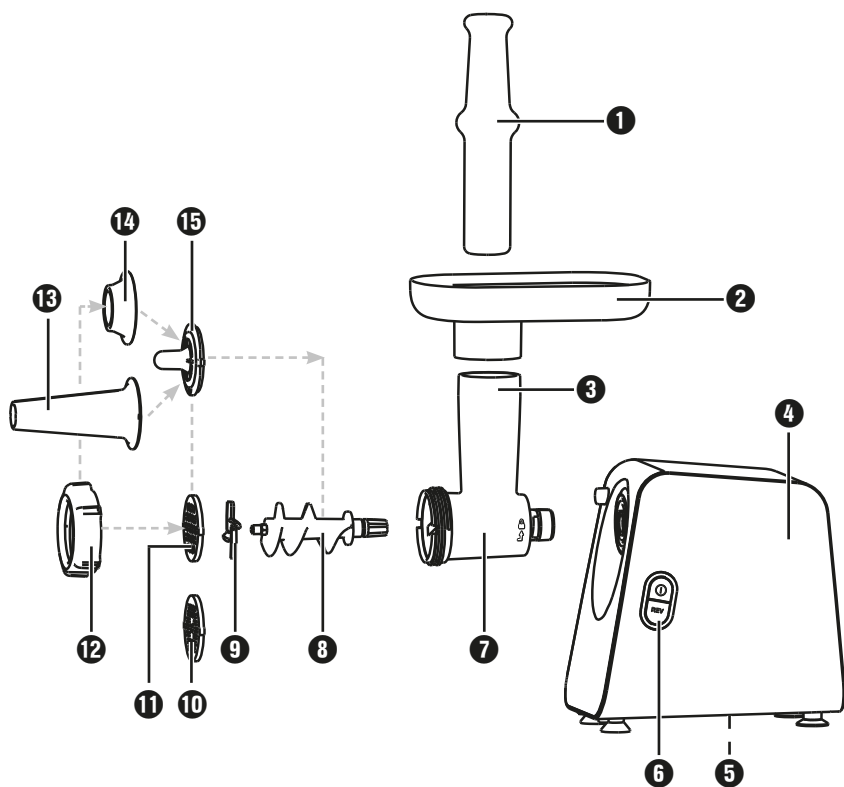
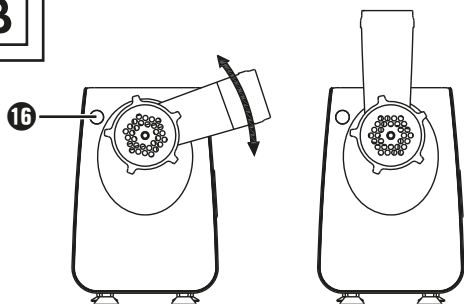
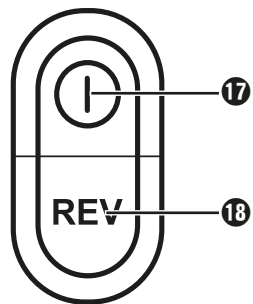
(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(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.

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenski	Navodila za uporabo	Stran	13
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B****C**

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
2. Rendeltetésszerű használat	2
3. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok	2
4. Biztonsági tudnivalók	3
5. A csomag tartalma/az egyes részek leírása	5
6. Műszaki adatok	5
7. Összeszerelés/szétszerelés	5
7.1. Húsdaráló összeszerelése.	5
7.2. Kolbásztöltő tartozék felszerelése.	6
7.3. Kebbe tartozék felszerelése	6
8. Használat	7
8.1. Hús darálása	7
8.2. Kolbász készítése	7
8.3. A kebbe tartozék használata	8
9. Hiba esetén	8
10. Tisztítás	8
11. Tárolás	9
12. Ártalmatlanítás	9
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	9
13.1. Szervíz	10
13.2. Gyártja	10
14. Receptek	10
14.1. Klasszikus húsgombóc	10
14.2. Darabos sültkolbász	11
14.3. Lazactatár.	11
14.4. Vegetáriánus lencsés pogácsa	11
14.5. Kebbe.	11

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben.

A készülék nem fagyasztott vagy egyéb kemény élelmiszerek, pl. csontok vagyogyorófélék feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

3. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető utasításokat és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
--	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigetelés révén.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.

	A csomagolás újrahasznosított anyagokból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
---	---

4. Biztonsági tudnivalók

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne tudjon beszorulni.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakértett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezéseket kiiktatja!
- Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat – a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszerek kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az üzemkész. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Csak eredeti tartozékokat használjon a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.
- Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- Figyelem: A darálókés nagyon éles! Mindig óvatosan használja és tisztítsa a készüléket.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

5. A csomag tartalma/az egyes részek leírása

A ábra:

- ➊ tömőrúd
- ➋ betöltőedény
- ➌ betöltőnyílás
- ➍ motorblokk
- ➎ kábelcsévélő
- ➏ nyomógombpanel
- ➐ húsdaráló tartozék
- ➑ továbbítócsiga
- ➒ darálókés
- ➓ nagy lyukú lyuktárcsa
- ➔ kis lyukú lyuktárcsa
- ➕ zárógyűrű
- ➖ kolbásztöltő tartozék
- ➗ A kebbe tartozék
- ➘ B kebbe tartozék
(az A kebbe tartozékkal ➔ és a kolbásztöltő tartozékkal ➕ együtt használendő)

B ábra:

- ➙ kireteszelő gomb

C ábra:

- ➚ ① gomb (be/ki)
- ➛ REV gomb (hátramenet)

Nincs az ábrán:
használati útmutató

6. Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	300 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,2 W
Rövid üzemeltetési idő	7 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

7. Összeszerelés/szétszerelés

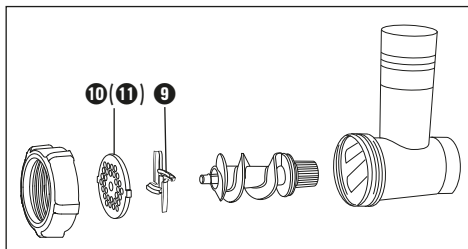
❗ FIGYELEM!

- A fém tartozékokon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a **10. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint. Ezután kenje be az összes fém alkatrészt kevés étolajjal.

i Tudnivaló

- Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a készülékről.

7.1. Húsdaráló összeszerelése



1. ábra

- 1) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a továbbítócsigát **➑** a húsdaráló tartozékba **➐**.
- 3) Helyezze be a darálókést **➒** úgy, hogy a keses oldala a továbbítócsigával **➑** ellentétes irányba mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **➒** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

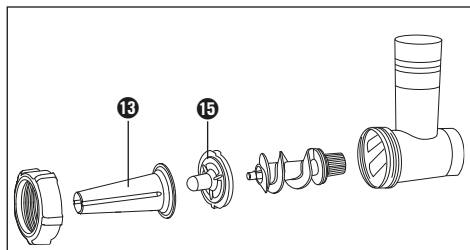
- A darálókés **➒** nagyon éles! Sérülésveszély!

❗ FIGYELEM!

- A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **➒** fordítva helyezik be!

- 4) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **10/11**.
- 5) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **10/11** a húsdaráló tartozékba **7** úgy, hogy a lyuktárcsa **10/11** rögzítései a húsdaráló tartozékon **7** lévő vágatokba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent pontosan a helyére illesztett, csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 7) A készre összeszerelt húsdaráló tartozék **7** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **4**:
 - Nyomja meg a kireteszelő gombot **16** és közben helyezze a húsdaráló tartozékot **7** a motorblokkba **4** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **7** lévő  szimbólum a motorblokkon **4** lévő  szimbólumnál legyen (B ábra).
 - Forgassa el a betöltőnyílást **3** a húsdaráló tartozékon **7** középpállásba (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson **3** lévő  szimbólum a  szimbólumnál legyen. Engedje el a kireteszelő gombot **16**. Ezzel a húsdaráló tartozék **7** stabilan rögzítve van a motorblokkhoz **4**.
 - Végül helyezze a betöltőedényt **2** felül a betöltőnyílásra **3**.
 - A levételhez nyomja meg a kireteszelő gombot **16** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást **3** (B ábra) . Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **7**.

7.2. Kolbásztöltő tartozék felszerelése

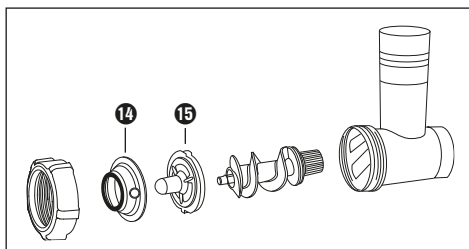


2. ábra

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozéokra **7**, ill. húsdaráló tartozékba szerelt összes alkatrészt, és tisztítsa meg azokat.
- 3) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a továbbítócsigát **8** a húsdaráló tartozékba **7**.
- 5) Helyezze be a B kebbe tartozékot **15** úgy, hogy a rögzítések a húsdaráló tartozék **7** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **13** a B kebbe tartozék **15** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

7.3. Kebbe tartozék felszerelése



3. ábra

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **7**.
- 3) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a továbbítócsigát **8** a húsdaráló tartozékba **7**.
- 5) Helyezze be a B kebbe tartozékot **15** úgy, hogy a rögzítések a húsdaráló tartozék **7** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Helyezze az A kebbe tartozékot **14** a B kebbe tartozékra **15**, majd csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 7) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

8. Használat

VESZÉLY!

- Soha ne nyissa ki a motorblokk **4** házát – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házát, akkor a garancia érvényét veszti.

FIGYELEM!

- Ne használja a készüléket folyamatosan 7 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.

Tudnivaló

- A REV gomb **18** csak akkor aktiválható, ha a motor áll.
- 1) Szerelje fel a kívánt tartozékot (lásd **7. Összeszerelés/szét szerelés** fejezet).
 - 2) Helyezze el a készüléket úgy, hogy az teljesen stabilan álljon.

VESZÉLY!

- Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leesett vagy vízbe esett vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

Tudnivaló

- A használat jellegétől függően vegye figyelembe a **8.1. Hús darálása**, **8.2. Kolbász készítése**, **8.3. A kebbe tartozék használata** fejezetben lévő utasításokat.
- 3) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe **2** és állítson egy felfogóedényt előre a kilépőnyílás alá.
 - 4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
 - 5) A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **1** gombot **17**.
 - 6) Adagolja az élelmiszert a betöltőnyílásba **3** és nyomja le kissé a tömőrúddal **1**.

FIGYELMEZTETÉS!

- Az élelmiszert kizárólag a tömőrúddal **1** nyomja a betöltőnyílásba **3** – soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal.

FIGYELEM!

- Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben túlterheli a készüléket és kár keletkezhet benne.

8.1. Hús darálása

- Akkor a húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beleférnek a betöltőnyílásba **3**. Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

FIGYELMEZTETÉS!

- A darálthús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiénia-ra. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.
- 7) Dolgozza fel a hozzávalókat az előzőekben leírtak szerint.

8.2. Kolbász készítése

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez adjon a darált húshoz pl. apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat, majd alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a kolbászbelet (természetes vagy műbelet) a kolbásztöltő tartozékokra **18** és kössön csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,60 méter kolbászbél szükséges.

Tudnivaló

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Ily módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes bél a hentes-tartozékboltban, vágóhidak környékén vagy a hentesnél kapható.

- 4) Használja a készüléket a **8. Használat** fejezetben leírtak szerint.
- 5) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **13** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

Tudnivaló

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

8.3. A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **14/15** üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt átnyomja a kebbe tartozékon **14/15** (lásd **8.1. Hús darálása** fejezet).
- 2) Szerelje fel a kebbe tartozékot **14/15** (lásd **7.3. Kebbe tartozék felszerelése** fejezet).
- 3) Használja a készüléket a **8. Használat** fejezetben leírtak szerint.

9. Hiba esetén

Ha a hajtás a felhalmozódó élelmiszer miatt elakad:

- Nyomja meg a **1** gombot **17** a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a REV gombot **18**. A hajtás ekkor visszafelé mozog. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás elakadását.
- Ha a hajtás szabaddá vált, engedje el a REV gombot **18**.
- Nyomja meg a **1** gombot **17** a húsdaráló elindításához.
- Ha ezzel nem sikerül megszüntetni a hajtás elakadását, akkor tisztítsa meg a készüléket a **10. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

Ha a motor hirtelen leáll, akkor előfordulhat, hogy kioldott a belső túlterhelés-biztosíték.

Ez védi a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt ismét használja.
- Ha ez nem vezet eredményre, akkor várjon további 15 percet.

- Ha ez idő elteltével sem jár sikerrel, akkor a készülék hibás. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készülék részein:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket az **1** gombbal **17**!
- Ha ez nem lehetséges veszély nélkül, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálatlal.

10. Tisztítás

VESZÉLY!

- Soha ne merítse a motorblokkot **4** vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetőkhöz kerül.
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetveszélyt és áramütést.

FIGYELMEZTETÉS!

- A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM!

- A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló- vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.
- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábel belső enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő hatású mosogatószerrel törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.
- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

Tudnivaló

- ▶  A tartozékok műanyag alkatrészei mosogatógépben tisztíthatók.
- ▶ Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!
- Mindent törölgjön alaposan szárazra, mielőtt a készüléket ismét használja.

Tudnivaló

- ▶ A fém alkatrészeket minden tisztítás után kenje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

11. Tárolás

- Tekerje fel a hálózati kábelt a kábelcsévéelőre .
- A fém tartozékokat a szárazra törés után kenje be vékonyan étolajjal – ha nem használja azonnal tovább a készüléket. Ez jó védelmet nyújt korrózióval szemben.
- Tárolja a készüléket száraz, napfénytől és portól védett helyen.

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélősszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvétel-nél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 485585_2501.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 485585_2501 megnyithatja a használati útmutatót.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 485585_2501

13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

14. Receptek

14.1. Klasszikus húsgombóc

Hozzávalók

- 400 g marhalapocka
- 100 g marhaszegy
- 1 vöröshagyma
- 1 zsemle (szikkadt, vízben áztatott)
- 1 tojás
- 1 tk. mustár
- só, bors, paprika
- olaj a sütéshez

Elkészítés

- 1) Hámozza meg és darabolja fel a hagymát, majd darálja le a kis lyukú lyuktarcsán ❶.
- 2) A húst szintén engedje át a kis lyukú lyuktarcsán ❶ (adott esetben kétszer is, hogy a húsgombóc textúrája különösen finom legyen).
- 3) Nyomkodja ki a zsemlet és adja hozzá a tojást, a mustárt és a fűszereket a masszához.
- 4) Dolgozza össze az egészet, formázzon húsgombócokat és süsse aranybarnára egy serpenyőben.

14.2. Darabos sültkolbász

Hozzávalók

- 400 g sertéslapocka
- 100 g sertés hasaalja
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk. majoránna
- 1 tk. só
- 1/2 tk. bors
- bél a töltéshez

Elkészítés

- 1) Darabolja kockákra a húst és jól hűtse le.
- 2) Darálja le a húst és a fokhagymát a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 3) Alaposan keverje össze a fűszerekkel.
- 4) Szerelje a kolbásztöltő tartozékot **13** a készülékre.
- 5) Töltse a húsmasszát a bélbe, majd süsse vagy grillezze.

14.3. Lazactatár

Hozzávalók

- 300 g friss lazacfilé
- 1 ek. citromlé
- 1 tk. mustár
- 1 tk. finomra vágott kapor
- só, bors

Elkészítés

- 1) Darabolja kockákra a lazacot és hagyja kissé megdermedni a fagyasztóban.
- 2) Ha a lazac kissé megdermedt, darálja le a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 3) Keverje össze óvatosan a lazacmasszát a többi hozzávalóval.
- 4) Tálalja előételként, pirítóssal vagy fekete kenyérral.

i Tudnivaló

Csak friss halat használjon és azonnal fogyassza el a lazactatárt.

14.4. Vegetáriánus lencsés pogácsa

Hozzávalók:

- 250 g főtt lencse
- 1 sárgarépa
- 1 kis vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 65 g zabpehely
- 1 tojás
- 1 tk. római kömény
- só, bors

Elkészítés

- 1) Vágja durva darabokra a sárgarépát, a vöröshagymát és a fokhagymát, majd a lencsével együtt darálja le a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 2) Keverje össze a lencsemasszát a zabpehellyel, a tojással és a fűszerekkel, hogy formázható masszát kapjon.
- 3) Formázzon kis golyókat és süsse meg serpenyőben vagy sütőben.

14.5. Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez

- 350 g sovány marhahús vagy bárányhús
- 2 vöröshagyma
- 10 g liszt
- 25 g durvára darabolt fenyőmag
- 1/2 tk. őrölt paprika, fahéj, római kömény, őrölt kömény, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió
- só és bors

Hozzávalók a bundához

- 500 g bulgur – tört búza (beáztatott)
- 500 g sovány marhahús vagy bárányhús
- 1 vöröshagyma
- 1 csipet bors, 1 csipet chili

Hústöltelék

- 1) Először készítse elő a hústölteléket, hogy az a bunda elkészítése közben le tudjon hűlni:
- 2) Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a nagy lyukú, majd a kis lyukú lyuktárcsán **10/11**).
- 3) Jól keverje össze a húst, a lisztet, a fenyőmagot és a fűszereket.
- 4) Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet jól süsse át és hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy a húsmassza morzsásra süljön, mert így könnyebb betölteni a kebbe-bundába.

Bunda

- 1) A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a nagy lyukú, majd a kis lyukú lyuktárcsán **10/11**).
- 2) Keverje össze a burgurral, az apróra vágott vöröshagymával és a fűszerekkel.
- 3) Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón.
- 4) Cserélje le a lyuktárcsát **11** és a darálókést **9** a kebbe tartozékra **14/15** (lásd **7.3. Kebbe tartozék felszerelése** fejezet) és formázzon kb. 7 cm hosszú kebbe-bundákat.

Elkészítés

Az egyes kebbe-bundákat közvetlenül az elkészítés után tölts meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre.

- Olajsütőben:
Süsse a kész kebbét 190 °C-os forró olajban kb. 3 percig. Süsse aranybarnára.
- Forrólevegős sütőben:
Permetezzen kevés olajat a kész kebbékre, majd süsse azokat 210 °C-on kb. 25 percig aranybarnára.

Tipp

A kebbéket nyersen lefagyaszthatja és később is elkészítheti.

Kazalo

1. Uvod	14
2. Predvidena uporaba	14
3. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	14
4. Varnostna navodila	15
5. Obseg dobave/opis delov	17
6. Tehnični podatki	17
7. Sestavljanje/razstavljanje	17
7.1. Sestavitev mesoreznice	17
7.2. Namestitev nastavka za polnjenje klobas.	18
7.3. Odstranjevanje nastavka za kebbe	18
8. Uporaba	19
8.1. Mletje mesa	19
8.2. Predelava klobase	19
8.3. Uporaba nastavka za kebbe	20
9. V primeru napake	20
10. Čiščenje	20
11. Shranjevanje	21
12. Odstranjevanje med odpadke	21
13. Proizvajalec	21
14. Pooblaščen serviser	21
15. Garancijski list	21
16. Recepti	22
16.1. Klasične mesne kroglice	22
16.2. Groba pečenica	23
16.3. Lososov tatar.	23
16.4. Vegetarijanske lečine kroglice	23
16.5. Kebbe.	23

1. Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretjim osebam priložite vse dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za predelavo manjših količin živil v zasebnih gospodinjstvih:

- mletje svežega mesa,
- izdelava klobas z naravnim ali umetnim črevom.

Naprava ni namenjena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdnih živil, na primer kosti ali orehov, in ni namenjena za komercialno ali industrijsko uporabo.

3. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: Zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo.
	Ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z žvili, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
 	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

	Embalaža je iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Oznacene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.
--	---

4. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pazite na to, da se električni kabel ne poškoduje. Kabla ne približujte vročim območjem in ga speljite tako, da ga ni mogoče stisniti.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
-  Nikoli ne potopite bloka motorja v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, ampak samo tako, kot je opisano tukaj. Obstaja velika nevarnost nesreče, če zaradi nepravilne uporabe izklopite zaščitne naprave na napravi!
- Nikoli ne segajte v odprtine na napravi. Vanje nikoli ne vtikajte nikakršnih predmetov, edina izjema so potiskalo za vsak nastavek in živila, ki jih boste predelali. V nasprotnem primeru ste izpostavljeni veliki nevarnosti nesreče!
- Preden vgradite ali snamete dele opreme, najprej izvlcite vtič iz vtičnice.
- Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je pripravljena za delovanje. Električni vtič po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morda niso dovolj varni.

- Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. To lahko napravo nepopravljivo poškoduje.
- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- Naprave nikoli ne uporabljajte drugače, kot je opisano v teh navodilih.
- Pozor: križni nož je zelo oster! Pri ravnanju in čiščenju naprave bodite vedno previdni.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

5. Obseg dobave/opis delov

Slika A:

- ❶ Potiskalo
- ❷ Skleda za polnjenje
- ❸ Nastavek za polnjenje
- ❹ Blok motorja
- ❺ Navitje kabla
- ❻ Tipkovnica
- ❼ Nastavek za sekljanje mesa
- ❽ Polžasti transporter
- ❾ Križni nož
- ❿ Groba luknjasta plošča
- ⓫ Drobno luknjasta plošča
- ⓬ Zaporni obroč
- ⓭ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓮ Nastavek za kebbe A
- ⓯ Nastavek za kebbe B
(za uporabo z nastavkom za kebbe A ❸ in nastavkom za polnjenje klobas ❸)

Slika B:

- ⓱ Gumb za sprostitiv

Slika C:

- Ⓜ Tipka ① (vklop/izklop)
- Ⓝ Tipka REV (delovanje nazaj)

Ni prikazano:

navodila za uporabo

6. Tehnični podatki

Napetost	220–240 V ~, 50 Hz
Moč	300 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0,2 W
Čas kratkotrajne uporabe (KU)	7 minut

Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

7. Sestavljanje/razstavljanje

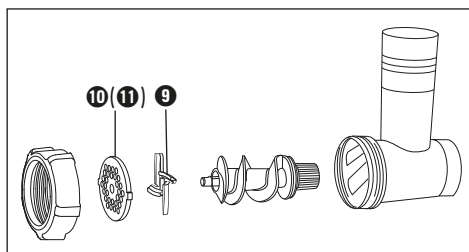
❗ POZOR!

- Vsi kovinski deli pribora so prevlečeni s tanko plastjo olja, ki jih ščiti pred korozijo. Zaradi tega pred prvo uporabo vse dele naprave skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju **10. Čiščenje**. Vse kovinske dele nato premažite z malo jedilnega olja.

i Opomba

- Pred prvo uporabo z naprave odstranite vso zaščitno folijo.

7.1. Sestavitev mesoreznice



Slika 1

- 1) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Polžasti transporter ❽ potisnite v nastavek za sekljanje mesa ❷.
- 3) Nato vstavite križni nož ❾ tako, da stran z rezili kaže stran od polžastega transporterja ❽. Pazite, da je oglata odprtina križnega noža ❾ pravilno nameščena na oglati osi.

⚠ OPOZORILO!

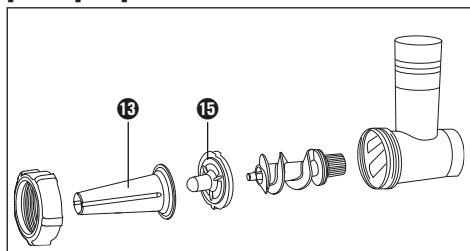
- Križni nož ❾ je zelo oster! Nevarnost telesnih poškodb!

❗ POZOR!

- Naprava se bo poškodovala, če boste križni nož ❾ uporabljali v nasprotni smeri!

- 4) Izberite želeno luknjasto ploščo **10/11**.
- 5) Namestite izbrano luknjasto ploščo **10/11** v nastavek za sekljanje mesa **7** tako, da so pritrdilni nastavki nameščeni na luknjasti plošči **10/11** v odprtinah na nastavku za sekljanje mesa **7**.
- 6) Ko so vsi deli pravilno vstavljeni, ročno privijte zaporni obroč **12**.
- 7) Popolnoma sestavljen nastavek za sekljanje mesa **7** je z bajonetnim zapiralom povezan z blokom motorja **4**:
 - Pritisnite tipko za sprostitvev **16** in istočasno vtaknite nastavek za sekljanje mesa **7** v blok motorja **4**, tako da je simbol  na nastavku za sekljanje mesa **7** pri simbolu  na bloku motorja **4** (sl. B).
 - Pri tem obrnite nastavek za polnjenje **3** na nastavku za sekljanje mesa **7** v sredinski položaj (sl. B), tako da simbol  na nastavku za polnjenje **3** kaže k simbolu . Spustite tipko za sprostitvev **16**. Nastavek za sekljanje mesa **7** je zdaj čvrsto povezan z motornim blokom **4**.
 - Na koncu namestite skledo za polnjenje **2** zgoraj na nastavek za polnjenje **3**.
 - Za odstranjevanje pritisnite tipko za sprostitvev **16** in obrnite nastavek za polnjenje **3** ponovno v desno (sl. B) . Nato lahko izvlečete nastavek za sekljanje mesa **7**.

7.2. Namestitev nastavka za polnjenje klobas

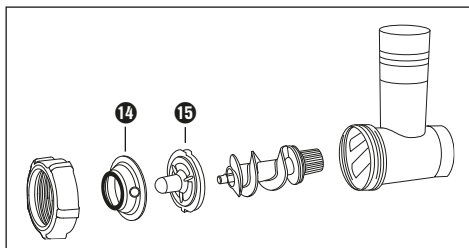


Slika 2

- 1) Snemite nastavek za sekljanje mesa **7**, kot je opisano v **7.1. Sestavitev mesoreznice**.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na/v nastavku za sekljanje mesa **7**, in jih očistite.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Polžasti transporter **8** ponovno potisnite v nastavek za sekljanje mesa **7**.
- 5) Vstavite Nastavek za kebbe B **15** tako, da so pritrdilni nastavki vstavljeni v odprtine na nastavku za sekljanje mesa **7**.
- 6) Nato namestite nastavek za polnjenje klobas **13** pred nastavek za kebbe B **15**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **12**.
- 8) Namestite nastavek za sekljanje mesa **7**, kot je opisano v **7.1. Sestavitev mesoreznice**.

7.3. Odstranjevanje nastavka za kebbe



Slika 3

- 1) Snemite nastavek za sekljanje mesa **7**, kot je opisano v **7.1. Sestavitev mesoreznice**.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek za sekljanje mesa **7**.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Polžasti transporter **8** ponovno potisnite v nastavek za sekljanje mesa **7**.
- 5) Vstavite Nastavek za kebbe B **15** tako, da so pritrdilni nastavki vstavljeni v odprtine na nastavku za sekljanje mesa **7**.
- 6) Namestite Nastavek za kebbe A **14** na nastavek za kebbe B **15** in ročno privijte zaporni obroč **12**.
- 7) Namestite nastavek za sekljanje mesa **7**, kot je opisano v **7.1. Sestavitev mesoreznice**.

8. Uporaba

NEVARNOST!

- ▶ Nikoli ne odpirajte ohišja bloka motorja ④ – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če odprete ohišje, preneha veljati garancija.

POZOR!

- ▶ Naprave neprekinjeno ne uporabljajte dlje kot sedem minut. Nato pustite napravo izklopljeno približno 30 minut, da preprečite pregretje.

Opomba

- ▶ Tipko REV ⑬ je mogoče aktivirati samo, ko motor miruje.

1) Namestite želen nastavek (glejte poglavje **7. Sestavljanje/razstavljanje**).

2) Napravo postavite tako, da je popolnoma stabilna.

NEVARNOST!

- ▶ Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če bi ta padla ali padla v vodo – ali v drugih nujnih primerih! V nujnem primeru električni vtič takoj potegnite iz električne vtičnice!

Opomba

- ▶ Odvisno od vrste obdelave upoštevajte napotke v ustreznih poglavjih **8.1. Mletje mesa**, **8.2. Predelava klobase**, **8.3. Uporaba nastavka za kebbe**.

3) V nastavek za polnjenje ② dajte živilo, ki ga želite predelati, in postavite lovilno posodo pod izstopno odprtino.

4) Električni vtič priključite v vtičnico.

5) Za vklop naprave pritisnite tipko ① ⑰.

6) Živilo potisnite v nastavek za polnjenje ③ in ga s potiskalom ① pritisnite rahlo navzdol.

OPOZORILO!

- ▶ Živilo v nastavek za polnjenje ③ potiskajte samo s potiskalom ① – nikoli s prsti, vilicami, ročaji žlic ali podobnim.

POZOR!

- ▶ Nikoli ne pritiskajte tako močno, da bi se motor slišno upočasn timer. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

8.1. Mletje mesa

- Uporabljajte kose mesa, ki se zlahka spravijo v nastavek za polnjenje ③. Po potrebi meso predhodno narežite. Pazite, da meso nima kosti ali kit.

OPOZORILO!

- ▶ Mleto meso je zelo dovzetno za okužbo z bakterijami. Zato pri predelavi mesa pazite na dobro higieno. V nasprotnem primeru lahko pride do škodljivih posledic za zdravje.

7) Obdelajte sestavine na zgoraj opisani način.

8.2. Predelava klobase

1) Meso najprej dvakrat zmeljite z nastavkom za sekkanje mesa, preden ga predelate v klobaso.

2) Nadev za klobase pripravite tako, da mleto meso po receptu premešate s sesekljano čebulo, začimbami in drugimi sestavinami ter maso temeljito pregnetete. Pred nadaljnjo obdelavo zmes za 30 minut postavite v hladilnik.

3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno) natknite na nastavek za polnjenje klobas ⑰ in zavozlajte drugi konec. Na 1 kg nadeva lahko računate približno 1,60 m čreva.

Opomba

Naravno črevo dajte približno 3 ure pred tem v mlačno vodo in ga pred natikanjem ožmite. Naravno črevo tako znova postane elastično. Naravno črevo dobite v trgovinah za mesarje, ki so ponavadi blizu klavnic, in pri svojem mesarju.

4) Uporabljajte tako, kot je opisano v poglavju **8. Uporaba**.

5) Nadev za klobase se skozi nastavek za polnjenje klobas ⑰ potisne v črevo klobase. Ko dosežete želeno dolžino, izklopite napravo, klobaso na koncu stisnite in jo nekajkrat zavrtite okoli vzdolžne osi.

Opomba

Klobasa se med kuhanjem in zamrzovanjem razteza. Ne prenapolnite je, saj lahko sicer počí.

8.3. Uporaba nastavka za kebbe

Z nastavkom za kebbe **14/15** lahko pripravite votle rolíce iz mesa ali zelenjave, ki jih lahko poljubno napolnite.

- 1) Meso najprej dvakrat zmeljite z mesoreznicó, šele nato ga stisnite skozi nastavek za kebbe **14/15** (glejte poglavje **8.1. Mletje mesa**).
- 2) Namestite nastavek za kebbe **14/15** (glejte poglavje **7.3. Odstranjevanje nastavka za kebbe**).
- 3) Uporabljajte tako, kot je opisano v poglavju **8. Uporaba**.

9. V primeru napake

Če je pogon blokiran zaradi nakopičenega živila:

- Za zaustavitev mesoreznice pritisnite tipko  **17**.
- Držite pritisnjeno tipko REV **18**. Pogon zdaj deluje v smeri nazaj. Tako lahko hrano premaknete nekoliko nazaj in sprostite pogon.
- Če je pogon odblokiran, spustite tipko REV **18**.
- Za zagon mesoreznice pritisnite tipko  **17**.
- Če na ta način ne odblokirate pogona, očistite napravo, kot je opisano v poglavju **10. Čiščenje**.

Če se motor nenadoma ustavi, je možno, da se je sprožilo notranje varovalo pred preobremenitvijo. To varovalo naj bi ščitilo motor.

- Izklopite napravo in počakajte približno 30 minut, da se ohladi, preden jo začnete uporabljati naprej.
- Če to ne uspe, počakajte še 15 minut.
- Če je tudi ta čas potekel brez rezultata, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

Če je električni kabel poškodovan ali so vidne poškodbe na delih naprave:

- Napravo takoj izklopite tako, da pritisnete tipko  **17**!
- Če je to mogoče brez nevarnosti, izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Pred ponovno uporabo naprave poskrbite, da to škodo odpravi servisna služba.

10. Čiščenje

NEVARNOST!

- Nikoli ne potopite bloka motorja **4** v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vlaga prodre na električne vodnike.
- Pred začetkom čiščenja naprave najprej izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Tako preprečite nevarnost nesreče zaradi nepričakovanega, nenamernega zagona in električnega udara.

OPOZORILO!

- Križni nož **9** je zelo oster! Nevarnost telesnih poškodb!

POZOR!

- Ne uporabljajte čistil, ostrih čistilnih sredstev ali topil. Ti lahko poškodujejo napravo in pustijo ostanke na hrani.
- Vse zunanje površine in električni kabel očistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo pred naslednjo uporabo dobro osušite.
- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, očistite z vročo vodo za pomivanje in gospodinjskim sredstvom za pomivanje, primernim za živila.

Opomba

-  Plastični deli pribora so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Te dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov!

- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo znova uporabite.

Opomba

- Po vsakem čiščenju kovinske dele znova premažite z jedilnim oljem! Drugače se lahko kovinski deli razbarvajo!

11. Shranjevanje

- Električni kabel ovijte na navitje kabla .
- Ko se kovinski nastavki posušijo, jih na tanko namažite z jedilnim oljem – če naprave ne boste takoj uporabljali naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranjujte na suhem mestu, zaščitene pred sončno svetlobo in prahom.

12. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbršite vse osebne podatke.

Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavržite na okolju prijazen način.

13. Proizvajalec

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

14. Pooblaščen serviser

 **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 485585_2501

15. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.

15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

16. Recepti

16.1. Klasične mesne kroglice

Sestavine

- 400 g govejih pleč
- 100 g govejih prsi
- 1 čebula
- 1 žemljica (stara, namočena v vodo)
- 1 jajce
- 1 žlička gorčice
- Sol, poper, paprika
- Olje za peko

Priprava

- 1) Čebulo olupite, narežite na koščke in jo precedite skozi drobno luknjasto ploščo **11**.
- 2) Meso prav tako zmeljite skozi drobno luknjasto ploščo **11** (za posebno drobne mesne kroglice ga po potrebi zmeljite dvakrat).
- 3) Iztisnite žemljice in jih dodajte masi z jajcem, gorčico in začimbami.
- 4) Vse skupaj dobro pregnetite, oblikujte v kroglice in jih zlato rjavo ocvrte v ponvi.

16.2. Groba pečenica

Sestavine

- 400 g svinjskega pleča
- 100 g potrebušine
- 2 stroka česna
- 1 žlička majarona
- 1 žlička soli
- 1/2 žličke popra
- Črevo za polnjenje

Priprava

- 1) Meso narežite na kocke in ga dobro ohladite.
- 2) Meso in česen zmeljite skozi drobno luknjasto ploščo 11.
- 3) Temeljito premešajte z začimbami.
- 4) Nastavek za polnjenje klobas 13 namestite na napravo.
- 5) Mesno maso napolnite v čreva in ocvrte ali popecite na žaru.

16.3. Lososov tatar

Sestavine

- 300 g svežega lososovega fileja
- 1 žlica limoninega soka
- 1 žlička gorčice
- 1 žlička drobno sesekljanega kopra
- sol, poper

Priprava

- 1) Lososa narežite na kocke in ga pustite v zamrzovalniku, da se nekoliko zamrzne.
- 2) Ko je losos namrznjen, ga zmeljite skozi drobno luknjasto ploščo 11.
- 3) Lososovo maso previdno zmešajte s preostalimi sestavinami.
- 4) Postrezite kot predjed s toastom ali rjavim kruhom.

Opomba

Uporabljajte le sveže ribe in tatar zaužijte v kratkem času.

16.4. Vegetarijanske lečine kroglice

Sestavine:

- 250 g kuhane leče
- 1 korenje
- 1 majhna čebula
- 1 strok česna
- 65 g ovsenih kosmičev
- 1 jajce
- 1 žlička kumine
- sol, poper

Priprava

- 1) Na grobo narežite korenje, čebulo in česen ter z lečo precedite skozi drobno luknjasto ploščo 11.
- 2) Lečino maso zmešajte z ovsenimi kosmiči, jajcem in začimbami, da dobite maso, ki jo je mogoče oblikovati.
- 3) Oblikujte majhne kroglice in jih specite v ponvi ali pečici.

16.5. Kebbe

Sestavine za mesni nadev

- 350 g nemastne govedine ali jagnjetine
- 2 čebuli
- 10 g moke
- 25 g grobo sesekljanih pinjol
- Po 1/2 čajne žličke začimbnega prahu, cimeta, kumine, kumine v prahu, klinčkov v prahu, muškata oreščka v prahu TL
- sol in poper

Sestavine za ovoj

- 500 g bulgurja - pšeničnega (namočenega)
- 500 g nemastne govedine ali jagnjetine
- 1 čebula
- 1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

- 1) Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi:
- 2) Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10/11).
- 3) Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe.
- 4) Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi. Prepričajte se, da je mesna masa ocvrta, dokler ni drobljiva – tako jo boste lažje nadevali v ovoj za kebbe.

Ovoj

- 1) Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10/11).
- 2) Zmešajte z s pšeničnim bulgurjem, drobno sesekljano čebulo in začimbami.
- 3) Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici.
- 4) Zamenjajte luknjasto ploščo 11 in križni nož 9 z nastavkom za kebbe 14/15 (glejte poglavje **7.3. Odstranjevanje nastavka za kebbe**) in oblikujte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi.

- V cvrtniku: tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.
- V cvrtniku na vroč zrak: pripravljene kebbe popršite z malo olja in jih približno 25 minut pecite pri 210 °C, dokler se ne zapečejo zlato rjavo.

i Nasvet

Kebbe lahko zamrznete tudi surovega in ga pripravite pozneje.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	26
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	26
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	26
4. Sicherheitshinweise	27
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	29
6. Technische Daten	29
7. Zusammenbauen/Zerlegen	29
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	30
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	30
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	31
8. Bedienen	31
8.1. Fleisch wolfen	32
8.2. Wurst verarbeiten	32
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	32
9. Im Fehlerfall	32
10. Reinigen	33
11. Aufbewahren	33
12. Entsorgung	34
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
13.1. Service	35
13.2. Importeur	35
14. Rezepte	36
14.1. Klassische Frikadellen	36
14.2. Grobe Bratwurst	36
14.3. Lachs-Tatar	36
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	36
14.5. Kebbe	37

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

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

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
---	--

4. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

5. Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➙ Entriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Nicht abgebildet:

Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

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

KB-Zeit

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

7. Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- Die metallischen Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie im Kapitel **10. Reinigen** ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

ℹ Hinweis

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

7.1. Fleischwolf zusammenbauen

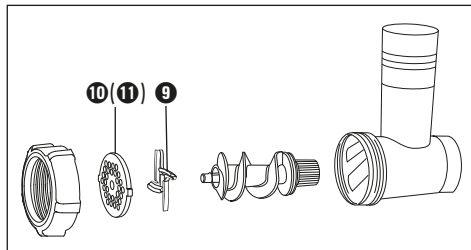


Abb. 1

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

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

7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

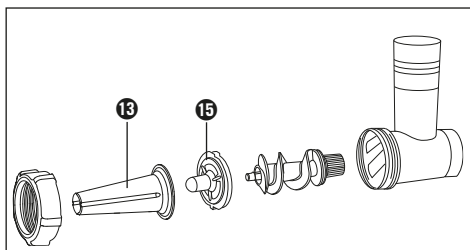


Abb. 2

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

7.3. Kebbe-Aufsatz montieren

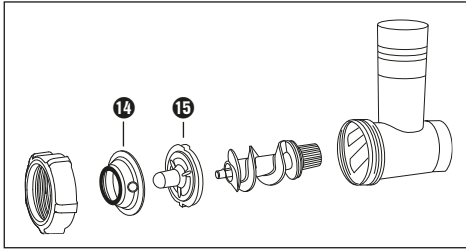


Abb. 3

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

8. Bedienen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

i Hinweis

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

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

⚠ GEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker!

i Hinweis

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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

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

8.1. Fleisch wölfen

- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht **④** 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.
- 7) Verarbeiten Sie die Zutaten wie zuvor beschrieben.

8.2. Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten je nach Rezept hinzu und kneten Sie die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **⑬** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

ⓘ Hinweis

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) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.
- 5) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **⑬** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

ⓘ Hinweis

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

8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **⑭/⑮** können Sie hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **⑭/⑮** pressen (siehe Kapitel **8.1. Fleisch wölfen**).
- 2) Montieren Sie den Kebbe-Aufsatz **⑭/⑮** (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**).
- 3) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.

9. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **① ⑰**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV **⑱** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV **⑱** los.
- Drücken Sie die Taste **① ⑰**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.

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

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 Min. .

- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

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

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

10. Reinigen

GEFAHR!

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

WARNUNG!

- ▶ Das Kreuzmesser  ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.
- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

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

Hinweis

- ▶  Die Kunststoffteile des Zubehörs sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Hinweis

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

11. Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung .
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und vor Sonne und Staub geschützten Ort.

12. Entsorgung



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

BE Service Belgien

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

CH Service Schweiz

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

IAN 485585_2501

13.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

14. Rezepte

14.1. Klassische Frikadellen

Zutaten

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

Zubereitung

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

14.2. Grobe Bratwurst

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

14.3. Lachs-Tatar

Zutaten

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

Zubereitung

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

① Hinweis

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

14.4. Vegetarische Linsenbratlinge

Zutaten:

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

Zubereitung

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

14.5. Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

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

Zutaten für die Hülle

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

Fleischfüllung

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

Hülle

- 1) Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 2) Mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
- 3) Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern.
- 4) Lochscheibe **11** und das Kreuzmesser **9** gegen den Kebbe-Aufsatz **14/15** wechseln (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung

Die einzelnen Kebbe-Hüllen direkt nach der Fertigstellung mit der Fleischfüllung füllen und die Enden jeweils zusammendrücken, dass kleine Taschen entstehen.

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

i Tipp

Kebbe lässt sich auch roh einfrieren und später zubereiten.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stand der Informationen:

06/2025 · Ident.No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501

