



ELECTRIC MINCER SFW 300 B1

(GB) (IE) (NI) (CY)

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

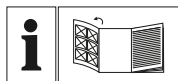
(GR) (CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 485585_2501

(IE) (NI) (CY)



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

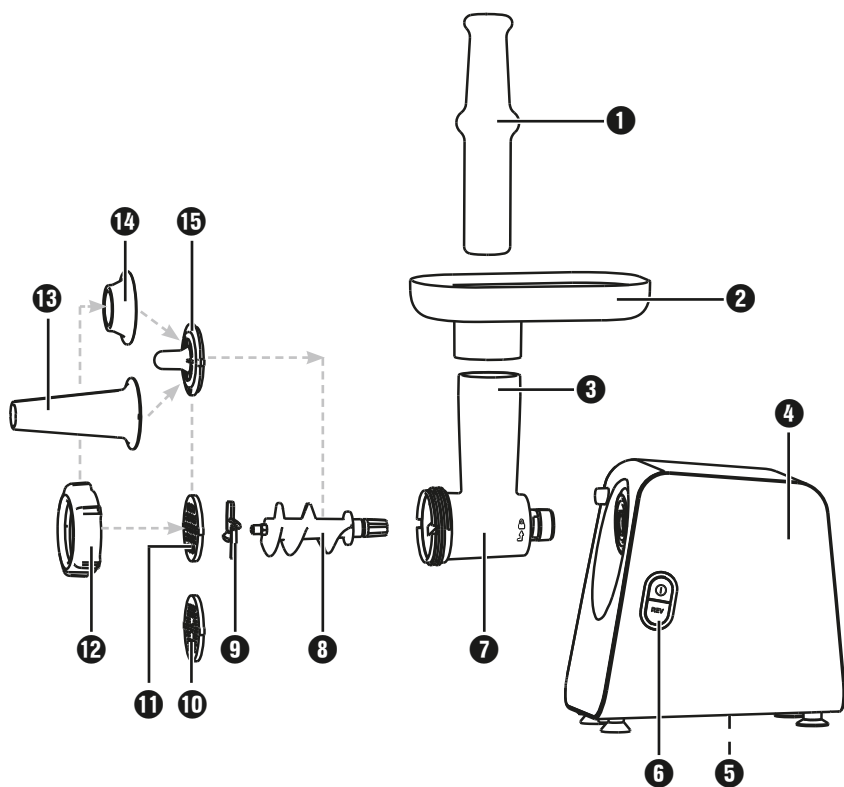
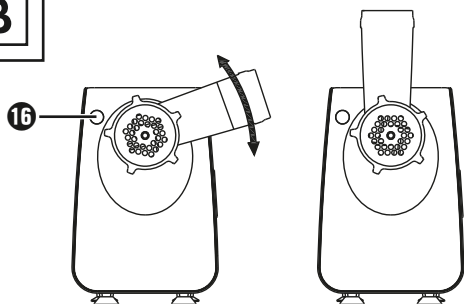
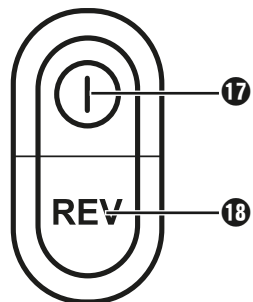
GR CY

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.

English	Operating instructions	Page	1
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	27

A**B****C**

Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety information	3
5. Contents of package/parts description	5
6. Technical data	5
7. Assembly/disassembly	5
7.1. Assembling the meat grinder	6
7.2. Fitting the sausage stuffer attachment	6
7.3. Fitting the kibbeh attachment	7
8. Use	7
8.1. Grinding meat.	7
8.2. Processing sausage.	8
8.3. Using the kibbeh attachment.	8
9. Faults	8
10. Cleaning	8
11. Storage	9
12. Disposal	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Recipes	11
14.1. Classic meat patties	11
14.2. Coarse bratwurst	11
14.3. Salmon tartare	11
14.4. Vegetarian lentil patties	11
14.5. Kibbeh	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

2. Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foods in the usual household quantities in private households:

- Grinding fresh meat
- Making sausages in natural or artificial skin

The appliance is not intended for processing frozen foods or other hard foods, e.g. bones or nuts, and not in commercial or industrial applications.

3. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

4. Safety information

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the power cable is not damaged. Keep it out of hot areas and route it in such a way that it cannot be pinched.
- To avoid potential risks, a damaged power cable for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the motor unit in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described here. There is a significant risk of accidents if the protective features of the appliance are disabled during improper use!
- Never put your hand into the openings on the appliance. Never insert objects of any kind into the openings – except for the appropriate pusher for the attachment and the foodstuffs to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- Disconnect the plug from the mains power socket before fitting or removing attachments.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To prevent the appliance from being switched on accidentally, always unplug it after use or during breaks.

- Use only the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- Do not operate the appliance empty. This could irreparably damage the appliance.
- Before changing accessories or additional parts which are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Caution: The cross blade is very sharp! Always proceed with caution when handling and cleaning the appliance.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.

5. Contents of package/ parts description

Figure A:

- ➊ Pusher
- ➋ Filler bowl
- ➌ Feed tube
- ➍ Motor unit
- ➎ Cable retainer
- ➏ Controls
- ➐ Meat grinder attachment
- ➑ Feed screw
- ➒ Cross blade
- ➓ Coarse perforated disc
- ➔ Fine perforated disc
- ➕ Locking ring
- ➖ Sausage stuffer attachment
- ➗ Kibbeh attachment A
- ➘ Kibbeh attachment B
(for use with kibbeh attachment A ➗ and
sausage stuffer attachment ➖)

Figure B:

- ➙ Release button

Figure C:

- ➚ ① Button (On/Off)
- ➛ REV button (reverse direction)

Not shown:

Instructions for use

6. Technical data

Voltage	220 – 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	300 W
Power consumption in off mode	0.2 W
CO time	7 minutes

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this length of time, it must be switched off until the motor has cooled down.

7. Assembly/disassembly

⚠ ATTENTION!

- The metallic components are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, clean all parts carefully before first use as described in detail in the section **10. Cleaning**. Rub all the metal parts afterwards with a little cooking oil.

ℹ Note

- Before using the appliance for the first time, remove the protective film from the appliance.

7.1. Assembling the meat grinder

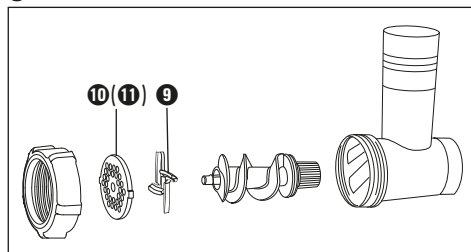


Fig. 1

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Insert the feed screw **8** into the meat grinder attachment **7**.
- 3) Then insert the cross blade **9** so that the side with the blades is facing away from the feed screw **8**. Ensure that the angled recess of the cross blade **9** lies correctly on the angled axle.

⚠ WARNING!

- The cross blade **9** is very sharp! Risk of injury!

⚠ ATTENTION!

- The appliance will be damaged if the cross blade **9** is inserted in the wrong direction!
- 4) Select the required perforated disc **10/11**.
 - 5) Insert the selected perforated disc **10/11** into the meat grinder attachment **7** so that the tabs on the perforated disc **10/11** fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
 - 6) Once everything is correctly inserted, screw on the locking ring **12** hand-tight.
 - 7) The fully assembled meat grinder attachment **7** is connected to the motor unit **4** via a bayonet lock:
 - Press the release button **16** while inserting the meat grinder attachment **7** into the motor unit **4** so that the symbol  on the meat grinder attachment **7** is aligned with the symbol  on the motor unit **4** (Fig. B).

- Then rotate the feed tube **3** on the meat grinder attachment **7** to the middle position (Fig. B) so that the symbol  on the feed tube **3** points to the symbol . Let go of the release button **16**. The meat grinder attachment **7** is now firmly attached to the motor unit **4**.
- Finally, place the filler bowl **2** on top of the feed tube **3**.
- For removal, press the release button **16** and turn the feed tube **3** back to the right (Fig. B) . You can then pull out the meat grinder attachment **7**.

7.2. Fitting the sausage stuffer attachment

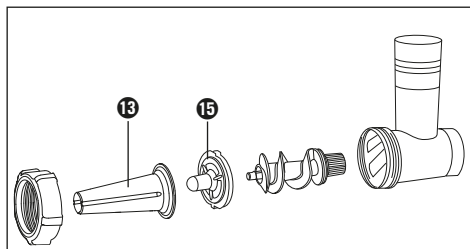


Fig. 2

- 1) Remove the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.
- 2) Disassemble all parts fitted onto the meat grinder attachment **7** and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the feed screw **8** back into the meat grinder attachment **7**.
- 5) Insert kibbeh attachment B **15** so that the tabs fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
- 6) Then fit the sausage stuffer attachment **13** on the front of kibbeh attachment B **15**.
- 7) Screw on the locking ring **12** hand-tight.
- 8) Fit the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.

7.3. Fitting the kibbeh attachment

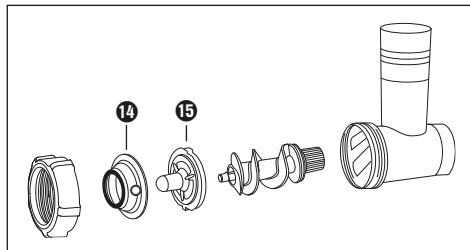


Fig. 3

- 1) Remove the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.
- 2) Remove any attachments that might be fitted and clean the meat grinder attachment **7**.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the feed screw **8** back into the meat grinder attachment **7**.
- 5) Insert kibbeh attachment B **15** so that the tabs fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
- 6) Place kibbeh attachment A **14** on kibbeh attachment B **15** and screw on the locking ring **12** hand-tight.
- 7) Fit the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.

8. Use

⚠ DANGER!

- ▶ Never open the housing of the motor unit **4** – there are no serviceable parts whatsoever inside. Opening the housing will invalidate any warranty claims.

⚠ ATTENTION!

- ▶ Do not use the appliance continuously for longer than 7 minutes. Then leave the appliance switched off for about 30 minutes to avoid overheating.

i Note

- ▶ The REV button **18** can only be activated when the motor is stopped.

- 1) Fit the desired attachment (see section **7. Assembly/disassembly**).
- 2) Set up the appliance such that it is perfectly stable.

⚠ DANGER!

- ▶ Never reach after a connected or running appliance if it falls over or into water – or in any other dangerous situation! In an emergency, immediately pull the power plug!

i Note

- ▶ Depending on the type of use, note the information in the respective sections **8.1. Grinding meat**, **8.2. Processing sausage**, **8.3. Using the kibbeh attachment**.
- 3) Place the food to be processed in the filler bowl **2** and place a collecting container in front under the discharge opening.
 - 4) Plug the plug into the power outlet.
 - 5) Press the **1** button **17** to switch on the appliance.
 - 6) Push the food into the feed tube **3** and press it down lightly with the pusher **1**.

⚠ WARNING!

- ▶ Only use the pusher **1** to press the food into the feed tube **3** – never use your fingers, a fork, spoon handle or the like.

⚠ ATTENTION!

- ▶ Never push so hard that you hear the motor slow down. Otherwise, the appliance may become overloaded and could be damaged.

8.1. Grinding meat

- Use pieces of meat that easily fit into the feed tube **3**. Cut the meat first, if necessary. Make sure that the meat does not contain bones or tendons.

⚠ WARNING!

- ▶ Minced meat is very susceptible to bacterial growth. It is therefore important to practice good hygiene when working with meat. Otherwise, there could be health risks.

- 7) Process the ingredients as described above.

8.2. Processing sausage

- 1) Run the meat twice through the meat grinder before using it to make sausage.
- 2) For the sausage filling, you may add finely diced onion, spices and other ingredients, for example, depending on the recipe. Then knead the mixture well. Place it in the refrigerator for 30 minutes before processing it further.
- 3) Slip the sausage skin (natural or artificial) over the sausage stuffer attachment **13** and tie the other end closed. You will need around 1.60 m of sausage skin for each 1 kg of sausage stuffing.

Note

Soak natural skin in lukewarm water for about 3 hours and wring it out before use. This gives the natural skin back its elasticity. You can purchase natural sausage skin from butcher suppliers near abattoirs or from your butcher.

- 4) Operate the appliance as described in section **8. Use**.
- 5) The sausage filling is pressed through the sausage stuffer attachment **13** into the sausage skin. Once the sausage has reached the required length, switch off the appliance, pinch the end of the sausage and twist it a few times around its longitudinal axis.

Note

Sausage expands during cooking and freezing. Therefore, do not overfill the sausages; otherwise, they could burst.

8.3. Using the kibbeh attachment

You can use the kibbeh attachment **14/15** to form hollow rolls of meat or vegetables, which you can then stuff with a filling of your choice.

- 1) Run the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kibbeh attachment **14/15** (see section **8.1. Grinding meat**).
- 2) Fit the kibbeh attachment **14/15** (see section **7.3. Fitting the kibbeh attachment**).
- 3) Operate the appliance as described in section **8. Use**.

9. Faults

If the drive is blocked by compacted food:

- Press the  button **17** to stop the meat grinder.
- Hold the REV button **18** pressed. The drive now runs in reverse. This will move the food backwards a little to clear the drive.
- Once the drive is free, release the REV button **18**.
- Press the  button **17** to start the meat grinder again.
- If this does not clear the drive, clean the appliance as described in section **10. Cleaning**.

If the motor stops suddenly, the internal overload fuse may have been tripped. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it to cool for about 30 minutes before using it again.
- If the appliance still does not function, wait another 15 minutes.
- If after this time the appliance still does not function, it may have a defect. In this case, contact your dealer.

If the power cable is damaged or damage to the parts of the appliance is apparent:

- Immediately switch off the appliance by pressing the  button **17**!
- If this cannot be done safely, pull the power plug.
- Have this damage repaired by customer service before using the appliance again.

10. Cleaning

DANGER!

- Never immerse the motor unit **4** in water or other liquids! Otherwise, there is a risk of an electric shock if moisture enters the appliance and reaches the electrical wiring.
- Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. This prevents the risk of accidents from unexpected, accidental start-up and electric shock.

WARNING!

- ▶ The cross blade  is very sharp! Risk of injury!

ATTENTION!

- ▶ Do not use any cleaning agents, abrasive agents or solvents. These can damage the appliance and expose the food to residues.
- Clean all exterior surfaces and the power cable with a slightly dampened cloth. For stubborn dirt, add some mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water to ensure that all detergent is removed. Always dry the appliance properly before using it again.
- Clean all accessories that can come into contact with food with hot washing-up water and a household detergent suitable for food.

Note

- ▶  The plastic parts of the accessories are suitable for washing in the dishwasher.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!
- Dry all parts thoroughly before using the appliance again.

Note

- ▶ After cleaning, rub a little cooking oil onto the metal parts again. Otherwise, the metal parts could become discoloured.

11. Storage

- Wrap the power cable around the cable retainer .
- After drying, rub a little cooking oil onto the metallic attachments if you will not be using the appliance again immediately. This provides good protection against corrosion.
- Store the appliance in a dry location protected from sunlight and dust.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 485585_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 485585_2501.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 485585_2501

13.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

14. Recipes

14.1. Classic meat patties

Ingredients

- 400 g beef shoulder
- 100 g beef brisket
- 1 onion
- 1 roll (day-old, soaked in water)
- 1 egg
- 1 tsp. mustard
- Salt, pepper, paprika powder
- Cooking oil

Preparation

- 1) Peel onions, cut into pieces and process through the fine perforated disc ①.
- 2) Also pass the meat through the fine perforated disc ① (for particularly fine meat patties, pass through twice).
- 3) Squeeze out the roll and add to the mixture along with the egg, mustard and spices.
- 4) Knead everything well, shape into patties and fry in a pan until golden brown.

14.2. Coarse bratwurst

Ingredients

- 400 g pork shoulder
- 100 g pork belly
- 2 garlic cloves
- 1 tsp. marjoram
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper
- Skin for filling

Preparation

- 1) Cut the meat into cubes and cool well.
- 2) Process the meat and garlic through the fine perforated disc ①.
- 3) Mix well with spices.

- 4) Fit the sausage stuffer attachment ⑬ onto the appliance.
- 5) Fill the meat mixture into the skins and fry or grill.

14.3. Salmon tartare

Ingredients

- 300 g fresh salmon filet
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tsp. mustard
- 1 tsp. finely chopped dill
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Cut the salmon into cubes and freeze it lightly in the freezer.
- 2) When the salmon is lightly frozen, process it through the fine perforated disc ①.
- 3) Carefully mix the minced salmon with the remaining ingredients.
- 4) Serve as an appetizer with toast or on dark rye bread.

① Note

Use only fresh fish and consume the tartare promptly.

14.4. Vegetarian lentil patties

Ingredients:

- 250 g boiled lentils
- 1 carrot
- 1 small onion
- 1 clove of garlic
- 65 g rolled oats
- 1 egg
- 1 tsp. cumin
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Roughly chop the carrot, onion and garlic, then process them together with the lentils through the fine perforated disc **11**.
- 2) Combine this lentil mixture with the rolled oats, egg and spices into a shapable mixture.
- 3) Shape into small balls and fry in a pan or bake in the oven.

14.5. Kibbeh

Ingredients for the mince filling

- 350 g lean beef or lamb
- 2 onions
- 10 g flour
- 25 g coarsely chopped pine nuts
- 1/2 tsp. each of allspice, cinnamon, cumin, caraway, cloves, nutmeg (all ground)
- Salt and pepper

Ingredients for the shell

- 500 g bulgur wheat (soaked)
- 500 g lean beef or lamb
- 1 onion
- 1 pinch pepper, 1 pinch chili

Mince filling

- 1) Prepare the mince filling first and leave it to cool while you prepare the shell:
- 2) Pass the meat through the meat grinder twice (using first the coarse, then the fine perforated disc **10/11**).
- 3) Mix the meat, flour, pine nuts and spices well.
- 4) Chop and sear the onions. Add the mince and mix it with the onions. Thoroughly fry the mixture, then let it cool. Make sure to cook the meat mixture until crumbly – this makes it easier to fill the kibbeh shell.

Shell

- 1) Pass the meat for the shell through the meat grinder twice in a row (using first the coarse, then the fine perforated disc **10/11**).
- 2) Mix with the bulgur wheat, the finely chopped onion and the spices.
- 3) Process the mixture twice more with the meat grinder.
- 4) Swap out the perforated disc **11** and the cross blade **9** for the kibbeh attachment **14/15** (see section **7.3. Fitting the kibbeh attachment**) and make kibbeh shells of about 7 cm in length.

Preparation

Fill each kibbeh shell with the mince as soon as it is made, pinching the ends together to create small pouches.

- In a deep fat fryer:
Deep-fry the finished kibbeh in hot oil (190 °C) for about 3 minutes. They should have a golden brown colour.
- In a hot air fryer:
Spray the finished kibbeh with some oil and bake at 210 °C for about 25 minutes until golden brown.

i Tip

Kibbeh can also be frozen uncooked and then cooked later.

Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή	14
2. Προβλεπόμενη χρήση	14
3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	14
4. Υποδείξεις ασφαλείας	15
5. Παραδοτέος εξοπλισμός/Περιγραφή εξαρτημάτων	17
6. Τεχνικά χαρακτηριστικά	17
7. Συναρμολόγηση/Αποσυναρμολόγηση	17
7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής	17
7.2. Συναρμολόγηση εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα	18
7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε	19
8. Χειρισμός	19
8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή	20
8.2. Επεξεργασία λουκάνικου	20
8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε	20
9. Σε περίπτωση σφάλματος	20
10. Καθαρισμός	21
11. Αποθήκευση	21
12. Απόρριψη	22
13. Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH	22
13.1. Σέρβις	23
13.2. Εισαγωγέας	23
14. Συνταγές	24
14.1. Κλασσικά μπιφτέκια	24
14.2. Λουκάνικο Μπράτβουρστ	24
14.3. Ταρτάρ σολομού	24
14.4. Χορτοφαγικά μπιφτέκια από φακές	25
14.5. Κέμπε	25

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν 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 αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

2. Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε συνήθεις ποσότητες νοικοκυριού, για ιδιωτική χρήση:

- Για να παρασκευάσετε κιμά από φρέσκο κρέας,
- Για να παρασκευάσετε λουκάνικα σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια.

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί, και ούτε σε εμπορικούς ή βιομηχανικούς τομείς.

3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
--	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: Προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό!
	Η συσκευή είναι κατάλληλη για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.

	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.

	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

4. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην υποστεί ζημιά. Κρατάτε το μακριά από περιοχές με υψηλή θερμοκρασία και περνάτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μαγκώνει πουθενά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το αντίστοιχο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από αντίστοιχα εξειδικευμένο πρόσωπο, για την αποφυγή κινδύνων.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους εδώ περιγραφόμενους. Υφίσταται αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος όταν μέσω εσφαλμένης χρήσης θέτετε εκτός λειτουργίας τις διατάξεις προστασίας στη συσκευή!

- Μην πιάνετε ποτέ τα ανοίγματα της συσκευής. Μην εισάγετε ποτέ σε αυτά οποιαδήποτε αντικείμενα, εκτός του εξαρτήματος ώθησης του εκάστοτε προσαρτήματος και των προς επεξεργασία τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- Τραβήξτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε αξεσουάρ.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία, βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, για να αποφεύγετε μη ηθελημένη εκκίνηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- Ποτέ μη χειρίζεστε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Μπορεί έτσι να προκληθούν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.
- Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- Προσοχή: το σταυρωτό μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη χρήση 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.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.

5. Παραδοτέος εξοπλισμός/ Περιγραφή εξαρτημάτων

Εικόνα Α:

- ❶ Εξάρτημα ώθησης
- ❷ Δοχείο πλήρωσης
- ❸ Υποδοχή πλήρωσης
- ❹ Μονάδα μοτέρ
- ❺ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❻ Πεδίο πλήκτρων
- ❼ Προσαρμογέας κρεατομηχανής
- ❽ Κοχλίας μεταφοράς
- ❾ Σταυρωτό μαχαίρι
- ❿ Διάτρητος δίσκος μεγάλων οπών
- ⓫ Διάτρητος δίσκος μικρών οπών
- ⓬ Δακτύλιος ασφάλισης
- ⓭ Εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα
- ⓮ Εξάρτημα κέμπε Α
- ⓯ Εξάρτημα κέμπε Β
(για χρήση με το εξάρτημα κέμπε Α ❿ και με το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα ⓭)

Εικόνα Β:

- ❶ Κουμπί απασφάλισης

Εικόνα C:

- ❶ Πλήκτρο ❶ (On/Off)
- ❷ Πλήκτρο REV (κίνηση προς τα πίσω)

Δεν απεικονίζεται:

Οδηγίες χρήσης

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	300 W
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	0,2 W
Χρόνος ΣΛ	7 λεπτά

Χρόνος ΣΛ

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου να κρυώσει το μοτέρ.

7. Συναρμολόγηση/ Αποσυναρμολόγηση

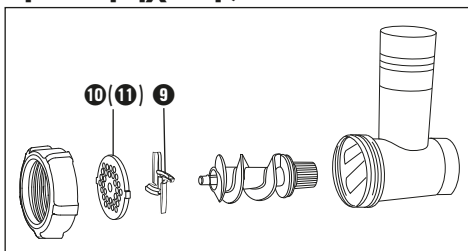
❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα μεταλλικά αξεσουάρ διαθέτουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού για την προστασία από τη διάβρωση. Για τον λόγο αυτό, καθαρίστε πριν την πρώτη χρήση όλα τα εξαρτήματα λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 10. **Καθαρισμός**. Στη συνέχεια, επαλείψτε όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

❶ Υπόδειξη

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τη συσκευή.

7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής



Εικ. 1

- 1) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς ❸ μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής ❷.
- 3) Κατόπιν, τοποθετήστε το σταυρωτό μαχαίρι ❹ έτσι, ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από τον κοχλία μεταφοράς ❸. Προσέξτε ώστε η γωνιακή εσοχή του σταυρωτού μαχαιριού ❹ να εδράζεται σωστά επάνω στον γωνιακό άξονα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Το σταυρωτό μαχαίρι **9** είναι πολύ κοφτερό! Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Θα προκληθεί ζημιά στη συσκευή εάν το σταυρωτό μαχαίρι **9** τοποθετηθεί ανάποδα!

4) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο **10/11**.

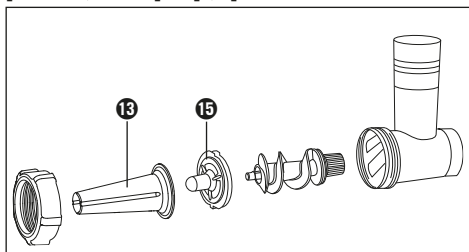
5) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο **10/11** κατά τέτοιο τρόπο στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**, ώστε οι στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο **10/11** να βρίσκονται στις εσοχές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

6) Εάν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

7) Ο έτοιμος συναρμολογημένος προσαρμογέας κρεατομηχανής **7** συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με τη μονάδα μοτέρ **4**:

- Πιέστε το κουμπί απασφάλισης **16** και τοποθετήστε ταυτόχρονα τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** στη μονάδα μοτέρ **4**, έτσι ώστε το σύμβολο  στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** να βρίσκεται στο σύμβολο  της μονάδας μοτέρ **4** (Εικ. Β).
- Περιστρέψτε τότε την υποδοχή πλήρωσης **3** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** στην μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το σύμβολο  στην υποδοχή πλήρωσης **3** να δείχνει στο σύμβολο . Αφήστε το κουμπί απασφάλισης **16**. Ο προσαρμογέας κρεατομηχανής **7** έχει συνδεθεί τώρα σταθερά με τη μονάδα μοτέρ **4**.
- Τοποθετήστε τέλος το δοχείο πλήρωσης **2** επάνω στην υποδοχή πλήρωσης **3**.
- Για την αφαίρεση, πιέστε το κουμπί απασφάλισης **16** και περιστρέψτε πάλι την υποδοχή πλήρωσης **3** προς τα δεξιά (Εικ. Β) . Κατόπιν, μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

7.2. Συναρμολόγηση εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα



Εικ. 2

1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα

7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.

2) Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη που είναι τοποθετημένα στον/μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** και καθαρίστε τα.

3) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.

4) Τοποθετήστε πάλι τον κοχλία μεταφοράς **8** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

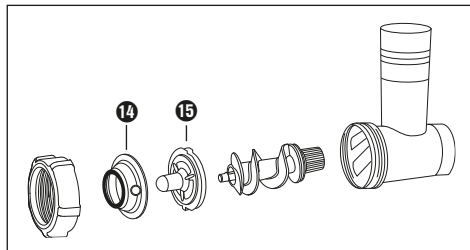
5) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε Β **15** κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι στερεώσεις στις εσοχές να βρίσκονται στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

6) Κατόπιν, τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **13** μπροστά από το εξάρτημα κέμπε Β **15**.

7) Βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

8) Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.**

7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε



Εικ. 3

- 1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.**

- 2) Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 3) Επαλείψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.

- 4) Τοποθετήστε πάλι τον κοχλία μεταφοράς **8** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 5) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε B **15** κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι στερεώσεις στις εσοχές να βρίσκονται στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7**.

- 6) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε A **14** επάνω στο εξάρτημα κέμπε B **15** και βιδώστε τον δακτύλιο ασφάλισης **12** με το χέρι.

- 7) Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **7** όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **7.1. Συναρμολόγηση κρεατομηχανής.**

8. Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας μοτέρ **4** - Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού σε αυτό. Εάν ανοίξει το περίβλημα, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερα από επτά (7) λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή απενεργοποιημένη για περίπου 30 λεπτά ώστε να αποφύγετε υπερθέρμανση.

ⓘ Υπόδειξη

- ▶ Το πλήκτρο REV **18** ενεργοποιείται μόνο όταν το μοτέρ είναι ακινητοποιημένο.

- 1) Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα (βλ. κεφάλαιο **7. Συναρμολόγηση/ Αποσυναρμολόγηση**).
- 2) Τοποθετήστε κατά τέτοιο τρόπο τη συσκευή, ώστε να είναι πλήρως σταθερή.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μη πιάνετε μια συνδεδεμένη συσκευή ή ακόμα και μια συσκευή σε λειτουργία εάν τυχόν πέσει, καταλήξει σε νερό ή ακόμα και σε άλλες περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης! Σε περίπτωση ανάγκης τραβήξτε αμέσως το βύσμα!

ⓘ Υπόδειξη

- ▶ Αναλόγως του είδους επεξεργασίας, λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις στα εκάστοτε κεφάλαια **8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή, 8.2. Επεξεργασία λουκάνικου, 8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε.**
- 3) Τοποθετήστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο πλήρωσης **2** και βάλτε ένα δοχείο συλλογής μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
 - 4) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
 - 5) Πατήστε το πλήκτρο **1** **17** για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
 - 6) Ωθήστε τα τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης **3** και πιέστε τα με το εξάρτημα ώθησης **1** ελαφρά προς τα κάτω.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Πιέζετε τα τρόφιμα μόνο με το εξάρτημα ώθησης **1** στην υποδοχή πλήρωσης **3** - ποτέ με τα δάχτυλα, με πιρούνι, με τη λαβή κουταλιού ή παρόμοια.

⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Ποτέ μην πιέζετε τόσο ώστε το μοτέρ να ακούγεται πιο αργό. Σε διαφορετική περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερφορτωθεί και να υποστεί ζημιά.

8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή

- Χρησιμοποιείτε κομμάτια κρέατος τα οποία χωράνε άνετα στην υποδοχή πλήρωσης **3**. Εάν απαιτείται, κόψτε το κρέας προηγουμένως. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή ίνες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Ο κιμάς είναι επιρρεπής στην μικροβιακή μόλυνση. Δίνετε προσοχή στην καλή υγιεινή κατά την επεξεργασία κρέατος. Ειδικά, υπάρχει κίνδυνος επίδρασης στην υγεία.

- 7) Επεξεργάζεστε τα υλικά όπως αναφέρεται παραπάνω.

8.2. Επεξεργασία λουκάνικου

- 1) Περιστρέψτε πρώτα το κρέας δύο φορές μέσα από την κρεατομηχανή, προτού το επεξεργαστείτε για να γίνει λουκάνικο.
- 2) Για τη γέμιση του λουκάνικου, προσθέστε στον κιμά για παράδειγμα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, μπαχαρικά και άλλα υλικά αναλόγως της συνταγής και ζυμώστε καλά. Πριν τη συνέχιση της επεξεργασίας, τοποθετήστε τον επεξεργασμένο κιμά για 30 λεπτά στο ψυγείο.
- 3) Περάστε το έντερο (φυσικά ή τεχνητά εντόσθια) με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα **18** και κλείστε το άλλο άκρο δένοντας. Ανά 1 κιλό μάζας γεμίματος μπορείτε να υπολογίσετε περίπου 1,60 μ. εντέρου για λουκάνικα.

❗ Υπόδειξη

Τοποθετήστε προηγουμένως τα φυσικά εντόσθια περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και πριν την πλήρωση στραγγίστε τα. Έτσι, τα φυσικά εντόσθια ανακτούν την ελαστικότητά τους. Μπορείτε να βρείτε φυσικά εντόσθια στα καταστήματα ειδών κρεοπωλείων κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπωλή.

- 4) Συνεχίστε με τον χειρισμό με τον τρόπο που αναφέρεται στο κεφάλαιο **8. Χειρισμός**.

- 5) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται από το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **18** στο έντερο. Μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το τέλος του λουκάνικου και περιστρέψτε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

❗ Υπόδειξη

Κατά το μαγείρεμα και την ψύξη, το λουκάνικο διαστέλλεται. Για τον λόγο αυτό, μην το γεμίζετε υπερβολικά, καθώς μπορεί να σκάσει.

8.3. Εργασία με το εξάρτημα κέμπε

Με το εξάρτημα κέμπε **14/15** μπορείτε να διαμορφώσετε κοίλα ρολά από κρέας ή λαχανικά, τα οποία μπορείτε να γεμίσετε όπως εσείς επιθυμείτε.

- 1) Περιστρέψτε πρώτα το κρέας δύο φορές μέσα από την κρεατομηχανή, προτού το πρεσάρετε μέσα από το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **8.1. Επεξεργασία κρέατος στην κρεατομηχανή**).
- 2) Τοποθετήστε το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε**).
- 3) Συνεχίστε τον χειρισμό με τον τρόπο που αναφέρεται στο κεφάλαιο **8. Χειρισμός**.

9. Σε περίπτωση σφάλματος

Εάν η μετάδοση κίνησης μπλοκάρει από συσώρευση τροφίμων:

- Πατήστε το πλήκτρο **1** **17** για να σταματήσετε την κρεατομηχανή.
- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο REV **18**. Η μετάδοση κίνησης κινείται τώρα προς τα πίσω. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο προς τα πίσω ώστε να απελευθερώσετε πάλι τη μετάδοση κίνησης.
- Όταν απελευθερωθεί η μετάδοση κίνησης, αφήστε το πλήκτρο REV **18**.
- Πατήστε το πλήκτρο **1** **17** για να εκκινήσετε την κρεατομηχανή.
- Εάν με τον τρόπο αυτό δεν απελευθερώνεται η μετάδοση κίνησης, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **10. Καθαρισμός**.

Εάν ξαφνικά το μοτέρ σβήσει, ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Η ασφάλεια αυτή προστατεύει το μοτέρ.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για περ. 30 λεπτά προτού την χρησιμοποιήσετε πάλι.
- Εάν αυτό δεν φέρει αποτέλεσμα, περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και μετά από αυτή τη χρονική περίοδο δεν υπάρξει αποτέλεσμα, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει ελάττωμα. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο δικτύου ή αναγνωρίζονται ζημιές σε μέρη της συσκευής:

- Απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο ① ⑰!
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα εάν αυτό δεν μπορεί να γίνει χωρίς κίνδυνο.
- Προτού χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή, αναθέστε την επισκευή αυτών των ζημιών στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

10. Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ ④ σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, υπάρχει θάνασιμος κίνδυνος λόγω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία στους ηλεκτρικούς αγωγούς.
- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα δικτύου. Έτσι, προλαμβάνετε κινδύνους ατυχημάτων από μη αναμενόμενη, μη ηθελμένη εκκίνηση και ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Το σταυρωτό μαχαίρι ⑨ είναι πολύ κοφτερό! Κίνδυνος τραυματισμού!

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, μέσα τριβής ή διαλύτες. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή και να αφήσουν κατάλοιπα στα τρόφιμα.

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο τροφοδοσίας με ένα νωπό πανί καθαρισμού. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώνετε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.
- Καθαρίστε τα αξεσουάρ που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και ένα οικιακό απορρυπαντικό κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα.

Υπόδειξη

- ▶  Τα πλαστικά μέρη των αξεσουάρ είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε πλυντήριο 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!
- Στεγνώνστε τα όλα καλά πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

Υπόδειξη

- ▶ Μετά από κάθε καθαρισμό, επαλείψετε πάλι τα μεταλλικά εξαρτήματα με λάδι μαγειρικής! Ειδικά, ενδέχεται τα μεταλλικά εξαρτήματα να αποχρωματιστούν!

11. Αποθήκευση

- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ⑤.
- Επαλείψτε τα μεταλλικά προσαρτήματα αφού του στεγνώσουν με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής, εφόσον δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη συσκευή. Έτσι, επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο προστατευμένο από ήλιο και σκόνη.

12. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. 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 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) 485585_2501 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 εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 485585_2501 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

13.1. 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 485585_2501

13.2. Εισαγωγέας

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

Για την αγορά της ΕΕ



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

Για την αγορά της ΜΒ

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

14. Συνταγές

14.1. Κλασσικά μπιφτέκια

Υλικά

- 400 γρ. μοσχαρίσια σπάλα
- 100 γρ. μοσχαρίσιο στήθος
- 1 κρεμμύδι
- 1 ψωμάκι (μπαγιατίτικο ψωμί, μουσκεμένο σε νερό)
- 1 αυγό
- 1 ΚΓ μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι, πάπρικα
- Λάδι για το ψήσιμο

Παρασκευή

- 1) Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι, κόψτε το σε κομμάτια και περάστε το από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ⑪.
- 2) Περάστε και το κρέας από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ⑪ (για πολύ λεπτά μπιφτέκια, περάστε το δύο φορές).
- 3) Στύψτε το ψωμάκι και προσθέστε στο μείγμα με το αυγό, τη μουστάρδα και τα καρυκεύματα.
- 4) Ζυμώστε καλά όλα τα υλικά μαζί, πλάστε μπιφτέκια και ψήστε στο τηγάνι μέχρι να ροδίσουν.

14.2. Λουκάνικο Μπράτβουρστ

Υλικά

- 400 γρ. χοιρινή σπάλα
- 100 γρ. χοιρινή κοιλιά
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 ΚΓ μαντζουράνα
- 1 ΚΓ αλάτι
- 1/2 ΚΓ πιπέρι
- Έντερα για τη γέμιση

Παρασκευή

- 1) Κόψτε το κρέας σε κύβους και βάλτε το για αρκετή ώρα στο ψυγείο.
- 2) Περάστε το κρέας και το σκόρδο από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ⑪.
- 3) Αναμίξτε καλά με τα καρυκεύματα.
- 4) Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα ⑬ στη συσκευή.
- 5) Γεμίστε το μείγμα κρέατος στα έντερα και τηγανίστε ή ψήστε.

14.3. Ταρτάρ σολομού

Υλικά

- 300 γρ. φρέσκος σολομός
- 1 ΚΣ χυμός λεμονιού
- 1 ΚΓ μουστάρδα
- 1 ΚΓ λεπτοκομμένος άνηθος
- Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Κόψτε τον σολομό σε κύβους και τοποθετήστε τον για λίγο στην κατάψυξη.
- 2) Όταν παγώσει ελαφρά, περάστε τον από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών ⑪.
- 3) Αναμείξτε τη μάζα σολομού με τα υπόλοιπα υλικά προσεκτικά.
- 4) Σερβίρετε σαν ορεκτικό με τοσταρισμένο ψωμί ή επάνω σε μαύρο ψωμί.

① Υπόδειξη

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο ψάρι και καταναλώνετε το ταρτάρ σε σύντομο χρονικό διάστημα.

14.4. Χορτοφαγικά μπιφτέκια από φακές

Υλικά:

- 250 γρ. βρασμένες φακές
- 1 καρότο
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 65 γρ. νιφάδες βρόμης
- 1 αυγό
- 1 ΚΓ κύμινο
- Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Κόψτε το καρότο, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε χοντρά κομμάτια και περάστε από τον διάτρητο δίσκο μικρών οπών **10**.
- 2) Αναμειξτε αυτό το μείγμα με τις φακές με τις νιφάδες βρόμης, το αυγό και τα καρυκεύματα και δημιουργήστε μια μάζα που μπορείτε να διαμορφώσετε.
- 3) Φτιάξτε μικρά μπαλάκια και μαγειρέψτε στο τηγάνι ή στο φούρνο.

14.5. Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

- 350 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
- 2 κρεμμύδια
- 10 γρ. αλεύρι
- 25 γρ. χοντροκομμένα κουκουνάρια
- Από 1/2 ΚΓ σκόνη μπαχάρι, κανέλα, ολόκληρο κύμινο, τριμμένο κύμινο, τριμμένο γαρύφαλλο, τριμμένο μοσχοκάρυδο
- Αλάτι και πιπέρι

Υλικά για το περίβλημα

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

Γέμιση κρέατος

- 1) Προετοιμάστε πρώτα τη γέμιση κρέατος, ώστε να κρυώσει κατά τη διάρκεια παρασκευής του περιβλήματος:
- 2) Περάστε το κρέας δύο φορές στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεγάλων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **10/11**).
- 3) Ανακατέψτε καλά το κρέας, το αλεύρι, τα κουκουνάρια και τα καρυκεύματα.
- 4) Κόψτε τα κρεμμύδια και τσιγαρίστε τα. Προσθέστε το κρέας και αναμειξτε με τα κρεμμύδια. Ψήστε τα όλα καλά και μετά αφήστε τα να κρυώσουν. Προσέξτε ώστε η μάζα κρέατος να γίνει εύθρυπτη διότι έτσι θα γεμίσει καλύτερα το περίβλημα κέμπε.

Περίβλημα

- 1) Περάστε το κρέας για τη γέμιση δύο φορές διαδοχικά στην κρεατομηχανή (πρώτα με τον διάτρητο δίσκο μεγάλων οπών και μετά με αυτόν με τις μικρές οπές **10/11**).
- 2) Αναμειξτε με το πλιγούρι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τα καρυκεύματα.
- 3) Περάστε και αυτή τη μάζα δύο φορές από την κρεατομηχανή.
- 4) Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο **11** και το σταυρωτό μαχαίρι **9** με το εξάρτημα κέμπε **14/15** (βλ. κεφάλαιο **7.3. Συναρμολόγηση εξαρτήματος κέμπε**) και δημιουργήστε περιβλήματα κέμπε 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.

- Στη φριτζά: Τηγανίστε τα έτοιμα κέμπε σε καυτό λάδι στους 190°C για περ. 3 λεπτά. Τα κέμπε πρέπει να ροδίσουν.
- Φριτζά θερμού αέρα: Ψεκάστε τα έτοιμα κέμπε με λίγο λάδι και ψηστε στους 210°C για περ. 25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

❶ Υπόδειξη

Μπορείτε να τοποθετήσετε το κέμπε ωμό στην κατάψυξη και να το ετοιμάσετε αργότερα.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	28
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	28
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	28
4. Sicherheitshinweise	29
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	31
6. Technische Daten	31
7. Zusammenbauen/Zerlegen	31
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	32
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	32
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	33
8. Bedienen	33
8.1. Fleisch wolfen	34
8.2. Wurst verarbeiten	34
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	34
9. Im Fehlerfall	34
10. Reinigen	35
11. Aufbewahren	35
12. Entsorgung	36
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
13.1. Service	37
13.2. Importeur	37
14. Rezepte	38
14.1. Klassische Frikadellen	38
14.2. Grobe Bratwurst	38
14.3. Lachs-Tatar	38
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	38
14.5. Kebbe	39

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.
	Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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 ① (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

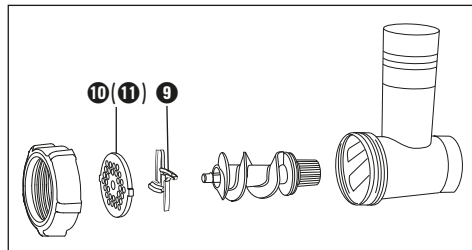


Abb. 1

- 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

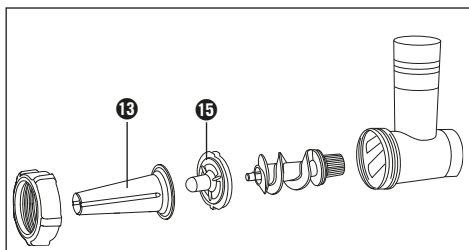


Abb. 2

- 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

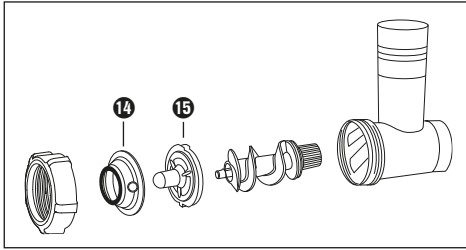


Abb. 3

- 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. Fleischwolfen**, **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  **9** 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.

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
06/2025 · Ident.-No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501