



ELECTRIC MINCER SFW 350 E5

(RS)

ELEKTRIČNA MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ЕЛЕКТРИЧЕСКА МЕСОМЕЛАЧКА

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(RO)

MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE

Instrucțiuni de utilizare

(GR)

(CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 390010_2201

(RS) (RO)
(BG) (GR)



RS

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

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

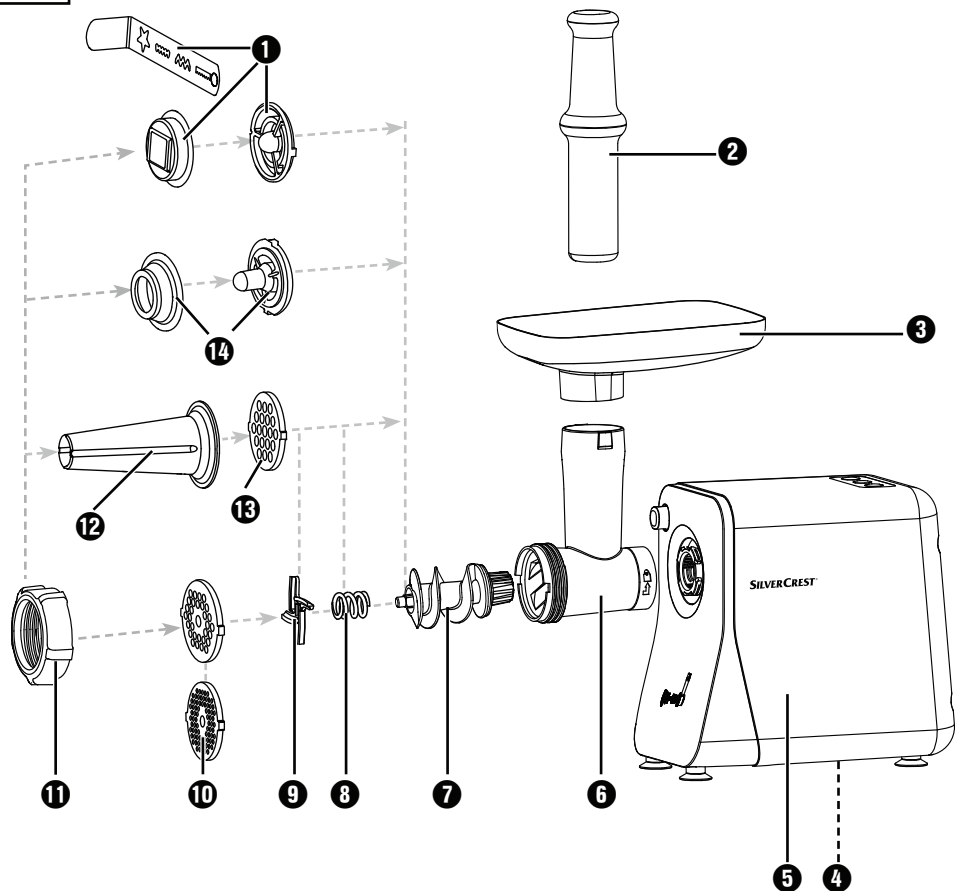
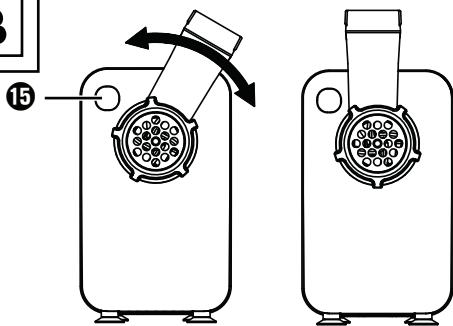
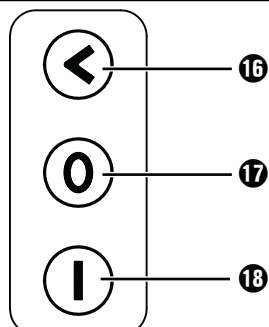
GR CY

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

DE AT CH

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

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	19
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B****C**

Sadržaj

Informacije o ovom kratkom uputstvu	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke / opis delova	3
Tehnički podaci	3
Bezbednosne napomene	4
Sastavljanje / rastavljanje.....	6
Sastavljanje mašine za mlevenje mesa	6
Montaža dodatka za punjenje kobasica.	7
Montaža dodatka za punjene ćufte	8
Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa	8
Rukovanje	9
Rukovanje aparatom	9
Obrada mesa	10
Priprema kobasica	10
Rad dodatkom za punjene ćufte	11
Pravljenje peciva od istisnutog testa	11
Čišćenje	12
Čišćenje bloka motora	12
Čišćenje delova pribora	12
Čuvanje	13
Odlaganje	14
Servis	15
Uvoznik	15
Proizvođač	15
Recepti	16
Punjene ćufte	16
Ćufte od mesa	17
Sveža roštiljska kobasica	18
Pecivo od istisnutog testa	18

Informacije o ovom kratkom uputstvu

Ovaj dokument predstavlja skraćeno štampano izdanje kompletnog uputstva za upotrebu.



Skeniranjem QR-koda dolazite direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 390010_2201 možete da otvorite i preuzmete kompletno uputstvo za upotrebu.

⚠ UPOZORENJE!

Obratite pažnju na kompletno uputstvo za upotrebu i na bezbednosne napomene, da bi se izbegle telesne povrede i materijalne štete.

Kratko uputstvo je sastavni deo ovog proizvoda. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Dobro čuvajte kratko uputstvo i predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

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

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

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

Obim isporuke / opis delova

Slika A:

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

Slika B:

- ❿ Dugme za zabavljanje

Slika C:

- ⓯ Taster „<“ (hod unazad)
- ⓰ Taster „0“ (isključeno)
- ⓱ Taster „I“ (uključeno)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (naizmenična struja), 50 Hz
Ulazna snaga	250 - 350 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
Vreme kratkotrajnog rada	15 minuta

Vreme kratkotrajnog rada

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

NAPOMENA



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

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Vodite računa da se ne ošteti električni kabl. Držite kabl podalje od vrućih oblasti, i provucite kabl tako da ne može da se uklešti.
- ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.



Nikada ne potapajte blok motora u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.

UPOZORENJE!

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne hvatajte u otvore na aparatu. Nikada ne stavljajte unutra bilo kakve predmete - osim odgovarajućeg potiskivača, koji pripada uz dodatak, i namirnica koje se obrađuju. U suprotnom, može da postoji znatna opasnost od nezgoda!
- ▶ Pre nego što nataknete ili skinete delove pribora, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

Sastavljanje / rastavljanje

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

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

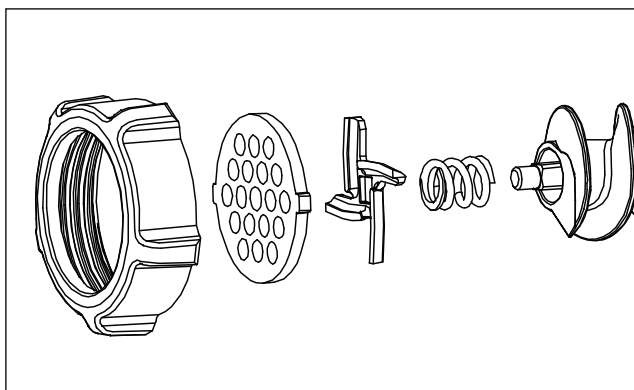
NAPOMENA

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

Sastavljanje mašine za mlevenje mesa

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

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



Slika 1

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Aparat će se oštetiti, kada krstasti nož 9 umetnete naopako!

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

Montaža dodatka za punjenje kobasica

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

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

Montaža dodatka za punjene ćufte

Otvorite preklapnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

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

NAPOMENA

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

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Postavite oba plastična dela dodatka za punjene ćufte **14** tako, da tačke fiksiranja na donjem prstenu dodatka za punjene ćufte **14** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno postavljeno, ponovo zavrните prsten zatvarača **11** rukom.
- 6) Montirajte nastavak za mlevenje mesa **6** kao što je opisano pod „Sastavljanje mašine za mlevenje mesa“.

Montaža dodatka za pecivo od istisnutog testa

Otvorite preklapnu stranu - tamo ćete naći redosled sklapanja, prikazan u slikama.

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

NAPOMENA

- Za dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** nisu potrebni ni krstasti nož **9** sa oprugom **8**, niti ploča sa rupama ili ploča za kobasice **10/13**! Po potrebi, izvucite te delove iz nastavka za mlevenje mesa **6**.

- 3) Istrljajte sve metalne delove jestivim uljem.
- 4) Svucite traku sa šablonima **1** spreda sa dodatka za pecivo od istisnutog testa **1**.
- 5) Najpre postavite plastičnu ploču, zatim metalnu ploču dodatka za pecivo od istisnutog testa **1** u nastavak za mlevenje mesa **6** (vidi preklapnu stranu). Postavite dodatak za pecivo od istisnutog testa **1** tako, da tačke fiksiranja na dodatku za pecivo od istisnutog testa **1** leže u udubljenjima na nastavku za mlevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno postavljeno, zavrните prsten zatvarača **11** rukom.

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

Rukovanje

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište bloka motora ❸ - u njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Ukoliko otvorite kućište, gubite pravo na garanciju. Kada je kućište otvoreno, postoji opasnost po život od električnog udara.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

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

Rukovanje aparatom

Kada ste montirali željene dodatke:

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

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

- 4) Zatim uključite mrežni utikač u utičnicu.
- 5) Pritisnite taster „I“ **13**, da biste uključili aparat.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Pritisnite namirnice u otvor za punjenje isključivo okruglim potiskivačem **2** - nikada prstima, viljuškama, drškama kašike ili sličnim predmetima. Postoji znatna opasnost od povreda i aparat bi mogao da se oštetiti.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne pritiskajte toliko snažno, da motor čujno sporije radi. U suprotnom, aparat može da se preoptereti i oštetiti.

Obrada mesa

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

⚠ UPOZORENJE!

- Mleveno meso je veoma podložno kontaminaciji. Zbog toga, kada prerađujete meso, vodite računa o dobroj higijeni. U suprotnom, može da dođe do zdravstvenih tegoba.
- 2) Kada ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso“, onda možete da koristite aparat kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje aparatom“.

Priprema kobasica

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

SAVET

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

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

SAVET

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

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

Rad dodatkom za punjene ćufte

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

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

Pravljenje peciva od istisnutog testa

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

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

Čišćenje

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

Čišćenje bloka motora

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

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

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

Čišćenje delova pribora

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

NAPOMENA

-  Plastični deo dodatka za pecivo od istisnutog testa **1**, potiskivač **2**, dodatak za punjenje kobasica **12** i dodatak za punjene čufte **14** su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.
- Ako je moguće, stavite sve plastične delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se ne zaglave. U suprotnom, delovi mogu da se deformišu!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

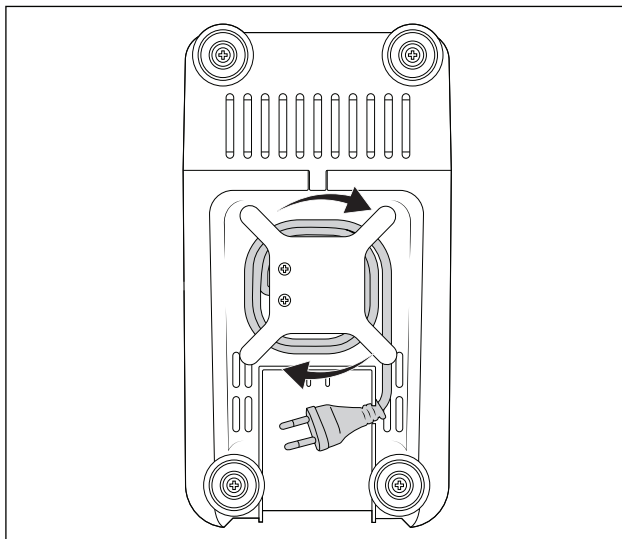
- Krstasti nož **9** je veoma oštar! Opasnost od povreda!
- Dobro sve osušite, pre nego što nastavite sa upotrebom aparata.

NAPOMENA

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

Čuvanje

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



Slika 2

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

Odlaganje



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

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



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



Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:

1 - 7: Plastika,

20 - 22: Hartija i karton,

80 - 98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

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

Servis

RS

Servis Srbija

Tel.: 021 3000 151

E-Mail: kompernass@lidl.rs

IAN 390010_2201

Uvoznik

Napominjemo da sledeća adresa nije adresa servisa. Obratite se najpre navedenom servisu.

Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3,
22330 Nova Pazova, Republika Srbija,
tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Punjene ćufte

Sastojci za nadev od mesa:

400 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

2 glavice crnog luka

10 g brašna

25 g grubo usitnjenih pinjola

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

So i biber

Sastojci za šuplje ćufte:

500 g bulgur pšenice (omekšane)

500 g krstog junećeg ili jagnječeg mesa

1 crni luk

1 prstohvat bibera, 1 prstohvat čilija

Nadev od mesa

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

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

Šuplje ćufte

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

Priprema:

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

Ćufte od mesa

Sastojci za šuplje ćufte od mesa:

450 g krstog ovčijeg, telećeg ili junećeg mesa

150 g brašna

1 kašičica pimenta (zrna karanfilića)

1 kašičica muskatnog oraščića

1 prstohvat čilija u prahu

1 prstohvat bibera

Sastojci za nadev od mesa:

400 g ovčijeg mesa

1 1/2 supene kašike maslinovog ulja

1 1/2 supene kašike sitno iseckanog crnog luka

1/2 kašičice pimenta (zrna karanfilića)

1/2 kašičice soli

1 1/2 supene kašike brašna

Šuplje ćufte

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

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

Nadev

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

Alternativni nadevi:

250 g dinstanog brokolija

ili 250 g dinstanih tikvica

ili 250 g kuvanog pirinča

Sveža roštiljska kobasica

Sastojci:

300 g krstog junećeg mesa

500 g krstog svinjskog mesa

200 g slanine od plećke

20 g soli

1/2 supene kašike belog, mlevenog bibera

1 kašičica kima

1/2 kašičice muskatnog oraščića

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

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

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

Konzumirajte gotovu roštiljsku kobasicu dobro isprečenu, istog dana.

Pecivo od istisnutog testa

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 kesice vanilin šećera

1 kesica pudinga od vanile

1/4 kašičice soli

1 jaje

4 žumanca

800 g brašna (tip 405)

2 kašičice praška za pecivo

200 g mlevenog badema (blanširan)

narendana kora od jednog limuna

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

Cuprins

Informații privind aceste scurte instrucțiuni	20
Utilizarea conform destinației	20
Furnitura/Descrierea componentelor	21
Date tehnice	21
Indicații de siguranță	22
Asamblarea/dezasamblarea	24
Asamblarea mașinii de tocat carne	24
Montarea accesoriului pentru cârnați	25
Montarea accesoriului pentru chifteluțe	26
Montarea accesoriului pentru biscuiți și prăjituri	26
Operarea	27
Operarea aparatului	27
Prelucrarea cărnii	28
Prelucrarea cârnaților	28
Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe	29
Realizarea aluatului pentru biscuiți	29
Curățarea	30
Curățarea blocului motor	30
Curățarea accesoriilor	30
Depozitarea	31
Eliminarea	32
Service-ul	32
Importator	32
Rețete	33
Chifteluțe	33
Rulouri din carne	34
Cârnat proaspăt pentru prăjit	35
Biscuiți și prăjituri	35

Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Scanând codul QR ajungeți direct la pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și introducând numărul articolului (IAN) 390010_2201 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

AVERTIZARE!

Respectați instrucțiunile de utilizare complete și indicațiile de siguranță pentru a evita vătămările corporale și pagubele materiale.

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, în cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități uzuale în gospodării private:

- tocarea cărnii proaspete,
- realizarea cârnaților în membrană naturală sau artificială,
- realizarea biscuiților șprîțați.

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

Furnitura/Descrierea componentelor

Figura A:

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

Figura B:

- ⓯ Buton de blocare

Figura C:

- ⓰ Tasta „<” (funcționare în sens invers)
- ⓱ Tasta „0” (oprit)
- ⓲ Tasta „I” (pornit)

Date tehnice

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

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După timpul de operare continuă specificat opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Aveți grijă să nu deteriorați cablul de alimentare. Țineți-l la distanță de zone fierbinți și ghidați-l în așa fel încât să nu se poată bloca.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.



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

AVERTIZARE!

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

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în orificiile aparatului. Nu introduceți niciodată obiecte în acestea, cu excepția accesoriului de împingere aferent și a alimentelor de prelucrat. În caz contrar există pericol considerabil de accidentare!
- ▶ Scoateți mai întâi ștecărul din priză, înainte de a monta sau detașa accesoriile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat după ce a fost pregătit pentru utilizare. După utilizare sau dacă întrerupeți lucrul cu aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză pentru a evita pornirea accidentală.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Alte componente ar putea fi insuficient de sigure.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente. În acest caz, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni.
- ▶ Atenție: cuțitul stea este foarte ascuțit! Procedați întotdeauna cu atenție atunci când manipulați și curățați aparatul.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

Asamblarea/dezasamblarea

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

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

Asamblarea mașinii de tocat carne

Deschideți pagina pliantă - acolo veți găsi prezentarea vizuală a ordinii de asamblare. Aveți în vedere că nu aveți nevoie pentru toate accesoriile de cuțitul în cruce **9** și arcul **8** sau de un disc perforat **10**/disc pentru cârnați **13**.

- 1) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 2) Așezați melcul de transport **7** în tubul principal **6**.
- 3) Introduceți arcul **8** pe melcul de transport **7**.
- 4) Apoi introduceți cuțitul stea **9** în așa încât partea cu lame să fie orientată în direcția opusă arcului **8**. Aveți grijă ca decupajul pătrat al cuțitului stea **9** să fie poziționat corect pe axul pătrat.

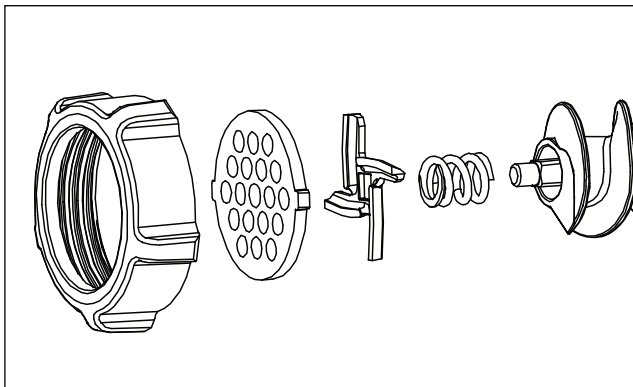


Fig. 1

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **9** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

► Aparatul se va deteriora în cazul în care cuțitul stea 9 este introdus invers!

- 5) Alegeți discul perforat 10 dorit r/discul pentru cârnați 13 u.
- 6) Introduceți discul perforat 10 ales în tubul principal 6 în așa fel încât elementele de fixare de pe discul perforat 10 să fie poziționate în decupajele din tubul principal 6.
- 7) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere 11 cu mâna.
- 8) Tubul principal 6 montat se conectează cu blocul motor 5 prin intermediul unui sistem de închidere tip baionetă:
 - Introduceți unitatea detocat 6 în blocul motor 5, în așa fel încât simbolul 1 de pe unitatea de tocat 6 să fie poziționată pe simbolul 1 de pe blocul motor 5. Butonul de blocare 15 se apasă înspre interior (Fig. B).
 - Apăsați unitatea de tocat 6 ușor înăuntru și rotiți simultan tubul de umplere de la unitatea de tocat 6 în poziția centrală (Fig. B), în așa fel încât simbolul 1 de pe tubul de umplere să fie orientată înspre simbolul 1. Când unitatea de tocat 6 se fixează, butonul de blocare sare 15 afară.
 - La final, așezați tava de umplere 3 în partea de sus, pe tubul de umplere.
 - Pentru îndepărtare, apăsați butonul de blocare 15 și rotiți tubul de umplere din nou spre dreapta (Fig. B) 1. Apoi puteți trage afară tubul principal 6.

Montarea accesoriului pentru cârnați

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

- 1) Demontați tubul principal 6, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.
- 2) Demontați toate piesele montate la/în tubul principal 6 și curățați-le.
- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți din nou melcul de transport 7, arcu 8 și cuțitul stea 9 în tubul principal 6.
- 5) Introduceți discul pentru cârnați 13 în așa fel încât elementele de fixare de pe discul pentru cârnați 13 să fie poziționate în decupajele din tubul principal 6.
- 6) Așezați apoi accesoriul pentru cârnați 12 în fața discului pentru cârnați 13.
- 7) Înșurubați inelul de închidere 11 cu mâna.
- 8) Montați tubul principal 6, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru chifteluțe

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

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

INDICAȚIE

- Pentru accesoriul pentru chifteluțe **14** nu este nevoie nici de cuțitul stea **9** cu arc **8**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **10/13**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Introduceți cele două componente din plastic ale accesoriului pentru chifteluțe **14** în așa fel încât elementele de fixare ale accesoriului pentru chifteluțe **14** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 5) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți din nou inelul de închidere **11** cu mâna.
- 6) Montați tubul principal **6**, conform descrierii de la „Asamblarea mașinii de tocat”.

Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați

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

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

INDICAȚIE

- Pentru accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** nu este nevoie nici de cuțitul stea **9** cu arc **8**, nici de un disc perforat sau disc pentru cârnați **10/13**! Dacă este cazul, scoateți aceste piese din tubul principal **6**.

- 3) Frecați toate componentele metalice cu ulei alimentar.
- 4) Trageți șablonul pentru fâșii **1** din față de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1**.
- 5) Așezați mai întâi discul din plastic, apoi discul metalic al accesoriului pentru biscuiți șprîțați **1** în tubul principal **6** (a se vedea pagina pliantă). Introduceți accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** în așa fel încât elementele de fixare de pe accesoriul pentru biscuiți șprîțați **1** să fie poziționate în decupașele din tubul principal **6**.
- 6) După introducerea corectă a tuturor componentelor strângeți inelul de închidere **11** cu mâna.

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

Operarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

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

Operarea aparatului

După ce ați montat accesoriile dorite:

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

PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

- 4) Introduceți apoi ștecărul în priză.
- 5) Apăsăți tasta „I” **18** pentru a porni aparatul.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Apăsăți alimentele exclusiv cu accesoriul de împingere rotund **2** în tubul de umplere – niciodată cu degetele, furculițe, cozi de linguri sau alte obiecte similare. Există pericol major de rănire și aparatul poate fi deteriorat.

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

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

Prelucrarea cărnii

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

AVERTIZARE!

- Carnea tocată este foarte predispusă la apariția contaminării microbiene. De aceea, asigurați o foarte bună igienă atunci când prelucrați carne. În caz contrar pot apărea efecte negative asupra sănătății.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Carne”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Prelucrarea cârnaților

- 1) Tocați carnea de două ori prin unitatea de tocat înainte de a o transforma în cârnați.
- 2) Pentru amestecul de cârnați adăugați la carnea tocată ceapă tocată mărunt, condimente și alte ingrediente conform rețetei dumneavoastră și frământați bine masa rezultată. Înaintea prelucrării, lăsați-o timp de 30 de minute în frigider.
- 3) Trageți membrana cârnatului (naturală sau artificială) peste accesoriul pentru cârnați **12** și înnoțați celălalt capăt. Pentru fiecare 1 kg de umplutură se poate calcula cca 1,60 m membrană de cârnat.

SUGESTIE

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

- 4) Umplutura de cârnați este presată prin accesoriul pentru cârnați 12 în membrana cârnatului. După atingerea lungimii dorite, opriți aparatul, strângeți cârnatul la capăt și rotiți-l de câteva ori în jurul axei sale longitudinale.

SUGESTIE

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

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

Lucrul cu accesoriul pentru chifteluțe

Cu ajutorul accesoriului pentru chifteluțe 14 puteți prepara rulouri tubulare din alimentele introduse, din carne sau legume, pe care le puteți umple cu ingredientele dorite.

- 1) Tocați carnea de două ori prin mașina de tocat înainte de a o presa prin accesoriul pentru chifteluțe 14.
- 2) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Accesoriu pentru chifteluțe”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Realizarea aluatului pentru biscuiți

După ce ați pregătit un aluat pentru biscuiți conform rețetei dvs. și ați montat accesoriul pentru biscuiți șprîțați 1:

- 1) Tapetați o tavă de copt de mici dimensiuni cu hârtie de copt și așezați-o sub orificiul de ieșire din partea din față a aparatului.
- 2) Apăsăți uniform aluatul în tubul principal 6 – apoi melcul de transport 7 apasă aluatul prin modelul selectat de pe șablonul de fășii al accesoriului pentru biscuiți șprîțați 1.
- 3) Atunci când produsul de patiserie a atins lungimea dorită, opriți aparatul și rupeți aluatul la orificiul de ieșire. Așezați produsul de patiserie pe tava de copt.
- 4) După ce ați citit toate indicațiile de la punctul „Biscuiți”, puteți utiliza aparatul conform descrierii de la capitolul „Operarea aparatului”.

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

Curățarea blocului motor

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

PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

ATENȚIE – DAUNE MATERIALE!

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

Curățarea accesoriilor

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

INDICAȚIE

-  Componenta din material plastic a accesoriului pentru fursecuri **1**, presatorul **2**, accesoriul pentru umplut cârnați **12** și accesoriul pentru kebbe **14** sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- Așezați aceste piese din plastic pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și aveți grijă ca acestea să nu se blocheze. În caz contrar, componentele se pot deforma!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul stea **9** este foarte ascuțit! Pericol de rănire!

- Înainte de a utiliza aparatul din nou, uscați totul foarte bine.

INDICAȚIE

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

Depozitarea

- Înfășurați cablul de alimentare în sens orar pe suportul de înfășurare a cablului ④ de sub aparat și fixați cablul conform reprezentării de mai jos. Astfel, acesta este ferit de deteriorări:

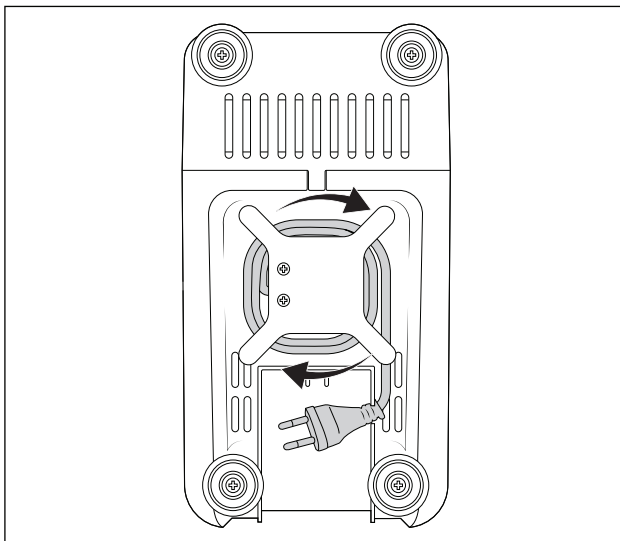


Fig. 2

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

Eliminarea



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) având următoarele semnificații: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: Materiale compozite.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 390010_2201

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Chifteluțe

Ingrediente pentru umplutura de carne:

400 g carne macră de vită sau de miel

2 cepe

10 g făină

25 g muguri de pin tăiați grosier

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

Sare și piper

Ingrediente pentru înveliș:

500 g grâu bulgur (înmuiat)

500 g carne macră de vită sau de miel

1 ceapă

1 vârf de cuțit de piper, 1 vârf de cuțit de ardei iute

Umplutura de carne

Mai întâi pregătiți umplutura de carne pentru ca aceasta să se poată răci pe durata preparării învelișului.

Mărunțiți de două ori carnea în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **10**). Amestecați bine carnea, făina, mugurii de pin și condimentele. Tocați ceapa și prăjiți-o. Adăugați compoziția de carne și amestecați-o cu ceapa. Prăjiți bine totul și lăsați compoziția să se răcească.

Învelișul

Mărunțiți de două ori succesiv carnea pentru înveliș în mașina de tocat (mai întâi cu discul perforat cu găuri mari și apoi cu discul perforat cu găuri mici **10**) și amestecați cu grâul bulgur, ceapa tocată mărunt și condimentele. Mărunțiți și această compoziție de două ori în mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat **10** cu accesoriul pentru chifteluțe **14** (a se vedea capitolul „Montarea accesoriului pentru chifteluțe”) și realizați învelișuri pentru chifteluțe cu lungimea de cca 7 cm.

Prepararea:

Umpleți fiecare înveliș pentru chifteluțe imediat după preparare cu umplutura de carne și strângeți capetele pentru a evita formarea golurilor mici. Prăjiți preparatele în ulei la temperatura de 190 °C, cca 3 minute. Acestea trebuie să devină brun-aurii.

Rulouri din carne

Ingrediente pentru învelișul de carne

450 g de carne de oaie, vițel sau vită

150 g de făină

1 linguriță de piment (ienibahar)

1 linguriță de nucșoară

1 vârf de praf de chili

1 vârf de piper

Ingrediente pentru umplutură

400 g de carne de oaie

1 1/2 linguri de ulei de măsline

1 1/2 linguri de ceapă tocată mărunt

1/2 linguriță de piment (ienibahar)

1/2 linguriță de sare

1 1/2 linguri de făină

Tocați carnea pentru înveliș de două ori în mașina de tocat carne (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10) și amestecați-o cu ingredientele. Compoziția obținută se toacă apoi de două ori prin mașina de tocat. Înlocuiți discul perforat 10 cu accesoriul pentru kebbe 14 (a se consulta capitolul „Montarea accesoriului pentru kebbe”).

Formați învelișul pentru kebbe cu ajutorul accesoriului pentru kebbe 14 și păstrați forma.

Umplerea:

Tocați carnea de două ori cu mașina de tocat carne (mai întâi cu discul perforat cu găuri medii și apoi cu discul perforat cu găuri mici 10). Prăjiți ceapa și amestecați-o cu carnea și cu restul ingredientelor. Umpleți kebbele și prăjiți-le.

Umpluturi alternative:

250 g de broccoli rumeniți

sau 250 g de dovlecei rumeniți

sau 250 g de orez fiert

Cârnat proaspăt pentru prăjit

Ingrediente:

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

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

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

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

Cârnatul se servește în aceeași zi, prăjit bine.

Biscuiți șprîțați

Ingrediente:

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

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

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство	38
Употреба по предназначение	38
Окомплектовка на доставката/Описание на частите	39
Технически характеристики	39
Указания за безопасност	40
Сглобяване/Разглобяване	42
Сглобяване на месомелачката	42
Монтаж на приставката за пълнене на наденица	43
Монтаж на приставката за кебе	44
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	44
Обслужване	45
Работа с уреда	45
Преработване на месо	46
Приготвяне на наденица	46
Работа с приставката за кебе	47
Приготвяне на шприцовани сладки	47
Почистване	48
Почистване на блока на двигателя	48
Почистване на принадлежностите	48
Съхранение	49
Предаване за отпадъци	50
Сервизно обслужване	51
Вносител	51
Рецепти	52
Кебе	52
Рибни рулца	53
Пресен ростбратвурст	54
Шприцовани сладки	54

Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



Чрез сканиране на QR кода влизате директно на страницата на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 390010_2201 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Спазвайте пълното ръководство за потребителя и указанията за безопасност, за да избегнете телесни увреждания и материални щети.

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

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

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

Уредът не е предвиден за преработване на замразени или други твърди хранителни продукти, напр. кости или ядки, както и за професионални или промишлени цели.

Окомплектовка на доставката/Описание на частите

Фигура А:

- ❶ Приставка за шприцовани сладки с лента с формички
- ❷ Избутвач
- ❸ Тавичка за пълнене
- ❹ Място за навиване на кабела
- ❺ Блок на двигателя
- ❻ Наставка на месомелачката, метална
- ❼ Подаващ шнек
- ❽ Пружина
- ❾ Кръстовиден нож
- ❿ Решетка за едро и ситно мелене
- ⓫ Блокиращ пръстен
- ⓫ Приставка за пълнене на наденица
- ⓫ Решетка за наденица
- ⓫ Приставка за кебе

Фигура Б:

- ⓫ Бутон за блокиране

Фигура В:

- ⓫ Бутон „<“ (Движение на заден ход)
- ⓫ Бутон „0“ (Изкл.)
- ⓫ Бутон „I“ (Вкл.)

Технически характеристики

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

Продължителност на КР

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

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Внимавайте да не се повреди мрежовият кабел. Дръжте го далеч от горещи зони и го прокарайте така, че да не може да се притиска.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте блока на двигателя във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към съответната приставка избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е други части да не са достатъчно безопасни.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние. Това може да повреди непоправимо уреда.
- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен с бутона и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Повишено внимание: кръстовидният нож е много остър! При работа с уреда и почистване на уреда винаги подхождайте особено предпазливо.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

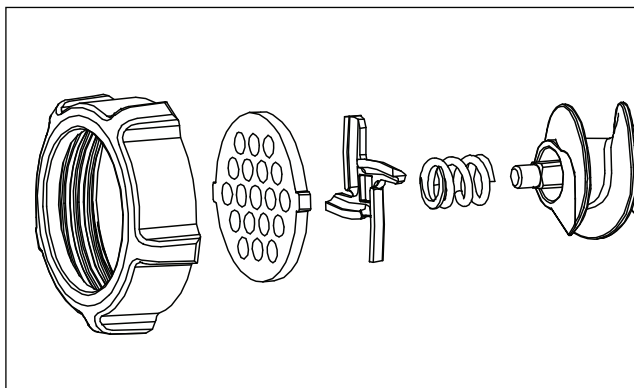
УКАЗАНИЕ

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

Сглобяване на месомелачката

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно. Обърнете внимание, че не за всички приставки са ви необходими кръстовидният нож **9** и пружината **8** или решетка за мелене **10**/решетка за наденица **13**.

- 1) Натрийте всички метални части с олио.
- 2) Поставете подаващия шнек **7** в наставката на месомелачката **6**.
- 3) Поставете пружината **8** на подаващия шнек **7**.
- 4) След това поставете кръстовидния нож **9** така, че страната с ножовете да сочи навън от пружината **8**. Внимавайте четвъртият канал на кръстовидния нож **9** да легне правилно на четвъртитата ос.



Фиг. 1

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Кръстовидният нож **9** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уредът се поврежда, ако кръстовидният нож **9** бъде поставен наобратно!

- 5) Изберете желаната решетка за мелене **10**/решетка за наденица **13**.
- 6) Поставете избраната решетка **10** в наставката на месомелачката **6** така, че фиксаторите на решетката **10** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 7) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **11**.
- 8) Вече монтираната наставка на месомелачката **6** се свързва посредством байонетна връзка с блока на двигателя **5**:
 - Поставете наставката на месомелачката **6** в блока на двигателя **5**, така че символът  на наставката на месомелачката **6** да лежи при символа  на блока на двигателя **5**. Бутонът за блокиране **15** хлътва навътре (фиг. В).
 - Натиснете леко навътре наставката на месомелачката **6** и същевременно завъртете отвора за пълнене на наставката на месомелачката **6** в средна позиция (фиг. В), така че символът  на отвора за пълнене да сочи символа . Когато наставката на месомелачката **6** се фиксира, бутонът за блокиране **15** изскача.
 - Накрая поставете тавичката за пълнене **3** горе на отвора за пълнене.
 - За сваляне натиснете бутона за блокиране **15** и завъртете отново отвора за пълнене надясно (фиг. В) . След това можете да издрпате наставката на месомелачката **6**.

Монтаж на приставката за пълнене на наденица

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

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката **6**, и ги почистете.
- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек **7**, пружината **8** и кръстовидния нож **9** отново в наставката на месомелачката **6**.
- 5) Поставете решетката за наденица **13** така, че фиксаторите на решетката за наденица **13** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица **12** пред решетката за наденица **13**.
- 7) Затегнете на ръка блокиращия пръстен **11**.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за кебе **14** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10**/или решетката за наденица **13**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **14** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **14** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, отново затегнете на ръка блокиращия пръстен **11**.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **9** с пружината **8**, нито решетката **10**/или решетката за наденица **13**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

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

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

Обслужване

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

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

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че падне или попадне във вода, както и в други случаи на авария! В случай на авария веднага издърпайте щепсела от контакта! В противен случай съществува сериозна опасност от нараняване или опасност за живота!

- 2) Поставете обработваните хранителни продукти в тавичката за пълнене **3** и разположете приемен съд отпред под изходния отвор.
- 3) Първо натиснете бутона „0“ **17**, за да сте сигурни, че уредът е изключен (фиг. В). В противен случай съществува опасност, уредът да стартира непредвидено при поставяне на щепсела в електрическия контакт.
- 4) След това включете щепсела в контакта.
- 5) Натиснете бутона „I“ **18**, за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Преработване на месо

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Мляното месо е много податливо на образуване на микроорганизми. Затова осигурете добра хигиена, когато преработвате месо. В противен случай са възможни здравни проблеми.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Месо“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на наденица

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го преработите на наденица.
- 2) За пълнежа за наденица към мляното месо прибавете накълцан на ситно лук, подправки и други продукти според вашата рецепта и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка я поставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица **12** и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

СЪВЕТ

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

- 4) Пълнежът за наденица се пресова през приставката за пълнене на наденица **12** в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

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

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

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **14** от поставените хранителни продукти можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **14**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на шприцовани сладки

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

- 1) Застелете малка тава с хартия за печене и я поставете под изходния отвор отпред на уреда.
- 2) Натиснете равномерно тесто в наставката на месомелачката **6** – след това подаващият шнек **7** го пресова през избраната формичка на лентата с формички на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) След достигане на желаната дължина на сладката спрете уреда и откъснете тестото на изходния отвор. Поставете сладката върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Почистване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда. Така предотвратявате опасности от злополука поради неочаквано пускане по невнимание и токов удар.

Почистване на блока на двигателя

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Почистване на принадлежностите

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

УКАЗАНИЕ

-  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки  1, избутвачът  2, приставката за пълнене на наденица  12 и приставката за кебе  14 са годни за миене в съдомиялна машина.
- По възможност поставяйте пластмасовите части в най-горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не се заклеят. В противен случай частите могат да се деформират!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Кръстовидният нож  9 е много остър! Опасност от нараняване!

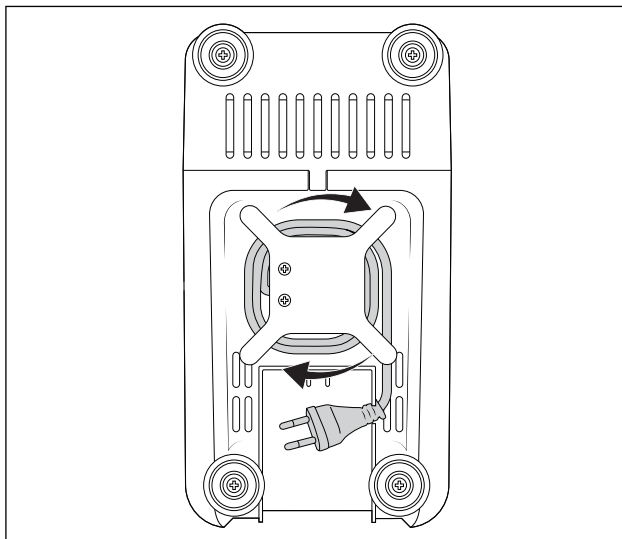
- Подсушете всичко добре, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

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

Съхранение

- Навийте мрежовия кабел по часовниковата стрелка около мястото за навиване на кабела ❷ под дъното на уреда и го фиксирайте, както е показано по-долу. Така той се предпазва от повреди:



Фиг. 2

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

Предаване за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.



Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.

Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1 – 7: пластмаси,

20 – 22: хартия и картон,

80 – 98: композитни материали.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 390010_2201

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

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

Рецепти

Кебе

Продукти за месния пълнеж:

400 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

2 глави лук

10 g брашно

25 g едро нахълцани кедрови ядки

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

сол и черен пипер

Продукти за обвивката:

500 g булгур (накиснат)

500 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

1 глава лук

1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

Първо пригответе месния пълнеж, за да може да се охлади по време на приготвянето на обвивката.

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **10**). Размесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките. Нахълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това оставете да се охлади.

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **10**) и смесете с булгура, нахълцания на ситно лук и подправките. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **14** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 cm.

Приготвяне:

Непосредствено след приготвянето напълнете отделните обвивки за кебе с месния пълнеж и притиснете краищата, за да се образуват джобове. Фритируйте готовите кебета около 3 минути в сгорещено до 190 °C олио. Кебетата трябва да са фритирани до златистокафяво.

Рибни рулца

Продукти за месната обвивка

450 г нетлъсто овнешко, телешко или говеждо месо

150 г брашно

1 ч.л. бахар (карамфил)

1 ч.л. индийско орехче

1 щипка чили на прах

1 щипка черен пипер

Продукти за месния пълнеж

400 г овнешко месо

1 1/2 с.л. зехтин

1 1/2 с.л. ситно нарязан лук

1/2 ч.л. бахар (карамфил)

1/2 ч.л. сол

1 1/2 с.л. брашно

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**) и го размесете с останалите продукти. Смелете тази маса още два пъти с месомелачката. Сменете решетката **10** с приставката за кебе **14** (виж глава „Монтаж на приставката за кебе“).

Оформете обвивките с приставката за кебе **14** и ги замразете.

Пълнеж:

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за средно и след това с решетката за ситно мелене **10**).

Запържете лука и го смесете добре с месото и останалите продукти.

Напълнете обвивките за кебе с тази маса и ги изпържете.

Алтернативни пълнежи:

250 г задушено броколи

или 250 г задушени тиквички

или 250 г сварен ориз

Пресен ростбратвурст

Продукти:

300 g нетлъсто говеждо месо

500 g нетлъсто свинско месо

200 g сланина от плешка

20 g сол

1/2 с.л. бял млян пипер

1 ч.л. ким

1/2 ч.л. индийско орехче

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

Прибавете смесените подправки и солта и размесвайте 5 минути.

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

На същия ден изпържете добре и консумирайте готовия ростбратвурст.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 g масло

500 g захар

2 – 3 пакетчета ванилова захар

1 пакетче ванилов пудинг

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 g брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 g смлени бадеми (бланширани)

настърганата кора на един лимон

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

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	56
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	56
Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων	57
Τεχνικές πληροφορίες	57
Υποδείξεις ασφαλείας	58
Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση	60
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά	60
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης	61
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe	62
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια	62
Χειρισμός	63
Χειρισμός της συσκευής	63
Επεξεργασία κρέατος	64
Επεξεργασία λουκάνικων	64
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe	65
Δημιουργία βουτημάτων	65
Καθαρισμός	66
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα	66
Καθαρισμός εξαρτημάτων	66
Φύλαξη	67
Απόρριψη	68
Σέρβις	69
Εισαγωγείας	69
Συνταγές	70
Κέμπε	70
Ρολά κρέατος	71
Φρέσκο ψητό λουκάνικο	72
Κουλουράκια	72

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 390010_2201 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

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

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

Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων

Απεικόνιση Α:

- ❶ Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- ❷ Εξάρτημα ώθησης
- ❸ Δίσκος πλήρωσης
- ❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❺ Σώμα μοτέρ
- ❻ Προσαρμογέας κρεατομηχανής από μέταλλο
- ❼ Κοχλίας μεταφοράς
- ❽ Ελατήριο
- ❾ Σταυρωτή λεπίδα
- ❿ Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- ⓫ Δακτύλιος κλειδώματος
- ⓬ Επίθεμα συμπίεσης λουκανίκου
- ⓭ Δίσκος για λουκανικά
- ⓮ Εξάρτημα Kubbe

Απεικόνιση Β:

- ❶ Κουμπί ασφάλισης

Απεικόνιση C:

- ❶ Πλήκτρο „<“ (Προς τα πίσω)
- ❷ Πλήκτρο „0“ (Απενεργοποίηση)
- ❸ Πλήκτρο „I“ (Ενεργοποίηση)

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50Hz
Κατανάλωση ενέργειας	250 - 350 W
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	15 λεπτά

Χρόνος σύντομης λειτουργίας

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Προσέξτε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην καταστραφεί. Κρατήστε το μακριά από καυτές περιοχές και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην μπορεί να πιαστεί πουθενά.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.



Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε ανοίγματα στη συσκευή. Ποτέ μην εισάγετε κάποια αντικείμενα εκεί μέσα – με εξαίρεση το εκάστοτε εξάρτημα ώθησης και τα προς επεξεργασία τρόφιμα. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να υπάρχει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- ▶ Τραβάτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν εισάγετε ή απομακρύνετε εξαρτήματα.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- ▶ Προσοχή: η σταυρωτή λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μεταχείριση και τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

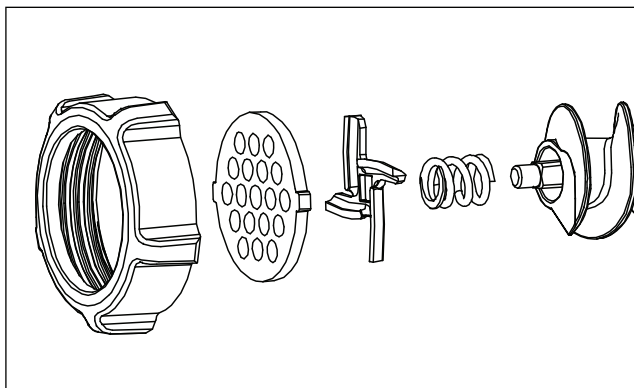
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

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

- 1) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **7** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 3) Εισάγετε τα ελατήρια **8** στον κοχλία μεταφοράς **7**.
- 4) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα **9** έτσι ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από το ελατήριο **8**. Η γωνιακή εγκοπή της σταυρωτής λεπίδας **9** πρέπει να εφαρμόζει σωστά στο γωνιακό άξονα.



Εικ. 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα 9 τοποθετείται ανάποδα!

- 5) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο 10/δίσκο για λουκάνικα 13.
- 6) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο 10 στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 κατά τρόπο, ώστε οι στερεώσεις στο διάτρητο δίσκο 10 να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.
- 7) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης 11 σφιχτά.
- 8) Ο έτοιμος μονταρισμένος προσαρμογέας κρεατομηχανής 6 συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με το μπλοκ μοτέρ 5:
 - Τοποθετήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 στο μοτέρ 5, έτσι ώστε το σύμβολο  στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 να βρίσκεται στο σύμβολο  στο μοτέρ 5. Το κουμπί ασφάλισης 15 πιέζεται προς τα μέσα (Εικ. Β).
 - Πιέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 ελαφρά προς τα μέσα και περιστρέψτε τον άξονα πλήρωσης στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 στη μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το σύμβολο  στον άξονα κρεατομηχανής να δείχνει προς το σύμβολο . Μόλις κουμπώσει ο προσαρμογέας κρεατομηχανής 6, το κουμπί ασφάλισης 15 βγαίνει προς τα έξω.
 - Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης 3 επάνω από το χωνί πλήρωσης.
 - Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης 15 και περιστρέψτε το χωνί πλήρωσης πάλι προς τα δεξιά (Εικ. Β) . Στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.

Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης

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

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6, όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη που είναι τοποθετημένα στον/μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 και καθαρίστε τα.
- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε ξανά τον κοχλία μεταφοράς 7, τα ελατήρια 8 και τη σταυρωτή λεπίδα 9 στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.
- 5) Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα 13 έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο δίσκο για λουκάνικα 13 να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής 6.
- 6) Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα 12 μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα 13.
- 7) Βιδώστε καλά το δακτύλιο ασφάλισης 11.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 6 όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».

Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για το εξάρτημα για κουλουράκια **1** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **9** με το ελατήριο **8** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **10/13**! Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε όλα αυτά τα εξαρτήματα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Βγάλτε τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά από το εξάρτημα για μπισκότα **1**.
- 5) Τοποθετήστε πρώτα τον πλαστικό δίσκο, στη συνέχεια το μεταλλικό δίσκο του εξαρτήματος για κουλουράκια **1** στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **6** (βλέπε πλευρά ανοίγματος). Τοποθετήστε το εξάρτημα για κουλουράκια **1** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο εξάρτημα για κουλουράκια **1** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 6) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **11** σφιχτά.

- 7) Εισάγετε πάλι τη λωρίδα με σχέδια ❶ μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Προσέξτε ώστε η λαβή στη λωρίδα με σχέδια ❶ να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής ❷ όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».
- 9) Για την απομάκρυνση πρέπει πρώτα πάλι να τραβήξετε τη λωρίδα με σχέδια ❶, πριν μπορέσετε να ξεβιδώσετε το δακτύλιο ασφάλισης ❶ και να βγάλετε έξω το εξάρτημα για μπισκότα ❶.

Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Χειρισμός της συσκευής

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

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

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Ποτέ μην αγγίζετε μια συνδεδεμένη ή εν λειτουργία συσκευή σε περίπτωση πτώσης, όταν πέφτει σε νερό ή σε άλλες επείγουσες περιπτώσεις! Σε επείγουσα περίπτωση τραβήξτε αμέσως το βύσμα! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμών και θανάτου!
- 2) Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στο δίσκο πλήρωσης ❸ και βάλτε ένα δοχείο συγκέντρωσης μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
 - 3) Πιέστε πρώτα το πλήκτρο „0“ ❶, ώστε να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή είναι ακόμα απενεργοποιημένη. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος μη ηθελημένης εκκίνησης της συσκευής όταν το βύσμα εισάγεται στην πρίζα δικτύου.

- 4) Κατόπιν βάλτε το φιν στην πρίζα.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο «I» **18**, ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Επεξεργασία κρέατος

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Επεξεργασία λουκάνικων

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

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

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

Εργασία με το εξάρτημα Kubbe

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

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

Δημιουργία βουτημάτων

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

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

Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Καθαρισμός εξαρτημάτων

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

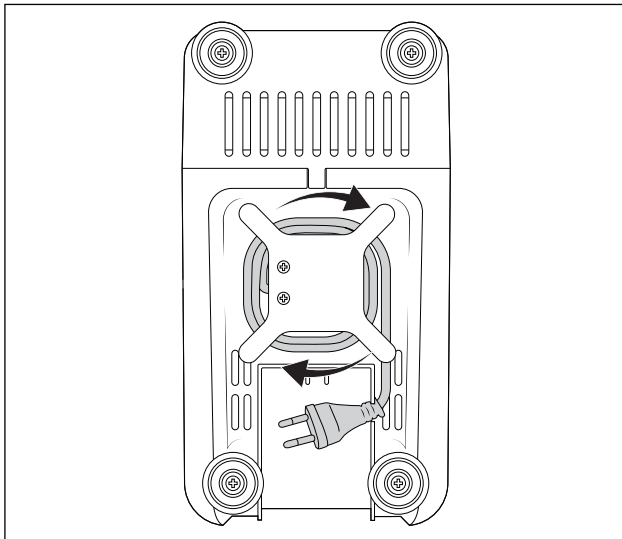
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Φύλαξη

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



Εικ. 2

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

Απόρριψη



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

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



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



Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.

Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,

20-22: Χαρτί και χαρτόνι,

80-98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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 390010_2201

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

2 κρεμμύδια

10 γρ. αλεύρι

25 γρ. χοντροκομμένα κουκουνάρια

Από 1/2 ΚΓ σκόνη μπαχάρι, κανέλα, κύμινο, σκόνη κύμινου, σκόνη γαρύφαλλου, σκόνη μοσχοκάρυδου

Αλάτι και πιπέρι

Συστατικά για το περίβλημα

500 γρ. πλιγούρι (μουλιασμένο)

500 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

1 κρεμμύδι

1 πρέζα πιπέρι, 1 πρέζα τσίλι

Γέμιση κρέατος

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

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

Περίβλημα

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

Παρασκευή

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

Ρολά κρέατος

Συστατικά για το περίβλημα κρέατος

450 γρ. άπαχο αρνίσιο, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας

150 γρ. αλεύρι

1 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1 ΚΤ μοσχοκάρυδο

1 πρέζα σκόνη τσίλι

1 πρέζα πιπέρι

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. κρέας αρνίσιο

1 1/2 ΚΣ ελαιόλαδο

1 1/2 ΚΣ κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1/2 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 1/2 ΚΣ αλεύρι

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

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

Γέμιση:

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

Εναλλακτικές λύσεις γέμισης:

250 γρ. μπρόκολο στον ατμό

ή 250 γρ. κολοκύθια στον ατμό

ή 250 γρ. βρασμένο ρύζι

Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Συστατικά

300 γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500 γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200 γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20 γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

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

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

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

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

Κουλουράκια

Συστατικά:

500 γρ. βούτυρο

500 γρ. ζάχαρη

2 - 3 πακετάκια ζάχαρη βανίλια

1 πακετάκι κρέμα βανίλιας

1/4 κ. γλ. αλάτι

1 αυγό

4 κρόκοι

800 γρ. αλεύρι (τύπου 405)

2 κ. γλ. μπεϊκιν πάουντερ

200 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα (ζεματισμένα)

ξύσμα ενός λεμονιού

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang / Teilebeschreibung	75
Technische Daten	75
Sicherheitshinweise	76
Zusammenbauen / Zerlegen	78
Fleischwolf zusammenbauen	78
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	79
Kebbe-Aufsatz montieren	80
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	80
Bedienen	81
Das Gerät bedienen	81
Fleisch verarbeiten	82
Wurst verarbeiten	82
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	83
Spritzgebäck herstellen	83
Reinigen	84
Motorblock reinigen	84
Zubehörteile reinigen	84
Aufbewahren	85
Entsorgung	86
Service	87
Importeur	87
Rezepte	88
Kebbe	88
Fleischröllchen	89
Frische Rostbratwurst	90
Spritzgebäck	90

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 390010_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Transportschnecke
- ❽ Feder
- ❾ Kreuzmesser
- ❿ grobe und feine Lochscheibe
- ⓫ Verschlussring
- ⓬ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓭ Wurstscheibe
- ⓮ Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- ❷ Taste „0“ (Aus)
- ❸ Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöerteile aufstecken oder abnehmen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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

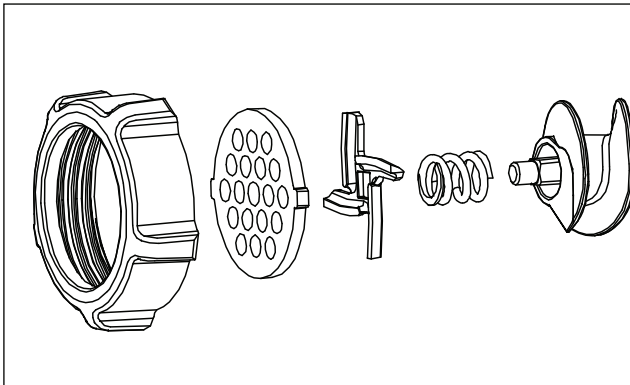


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 15 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 15 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

- Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

- Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz 12 in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz 14 können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz 14 pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

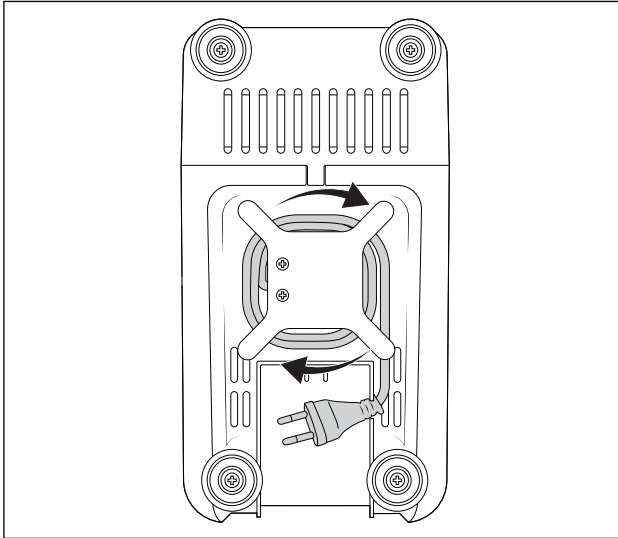


Abb. 2

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

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 390010_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz 14 formen und anfrieren.

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 04/2022 · Ident.-No.: SFW350E5-022022-1

IAN 390010_2201