



ELECTRIC MINCER SFW 350 E5

(SE)

ELEKTRISK KÖTTKVARN

Bruksanvisning

(LT)

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

Naudojimo instrukcija

(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

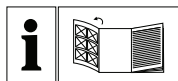
Bedienungsanleitung

IAN 390010_2201

(SE)

(PL)

(LT)



SE

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

PL

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

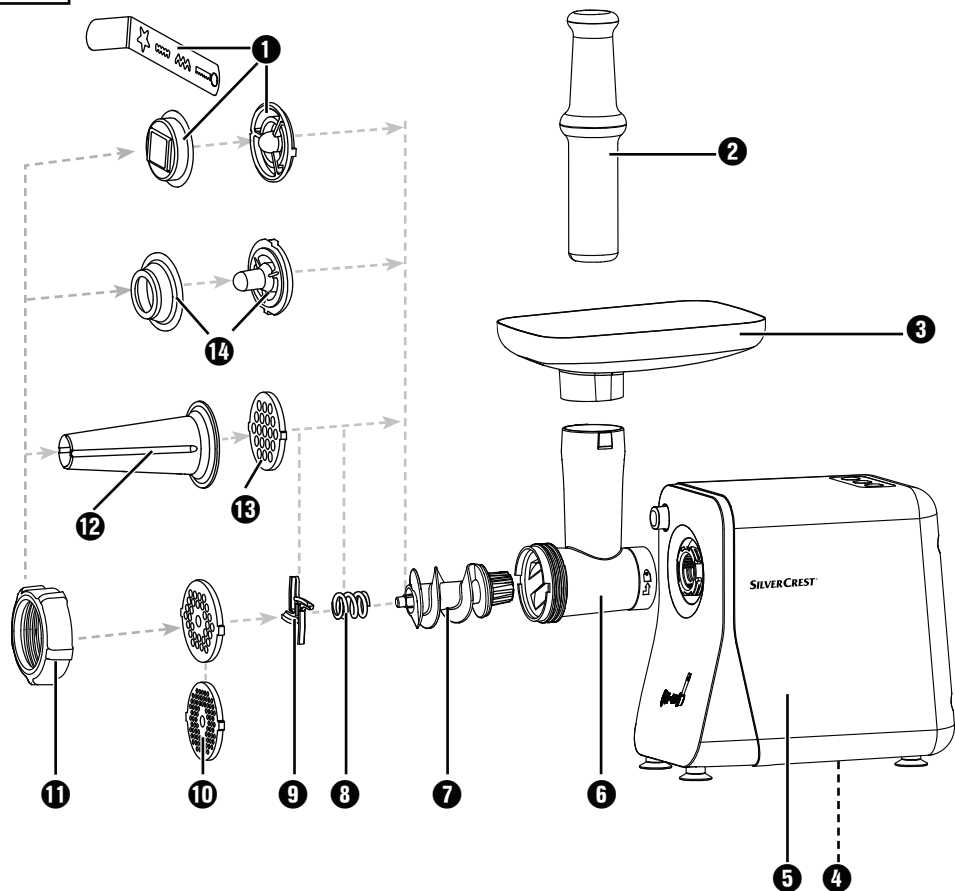
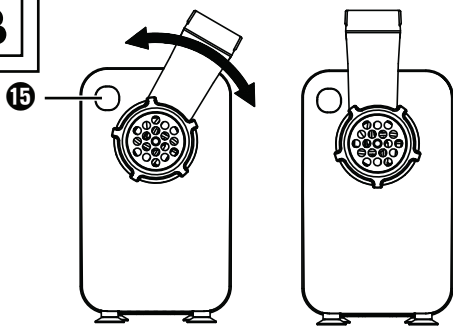
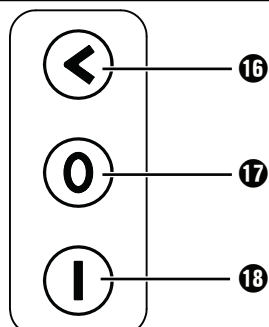
LT

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

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	35
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

A**B****C**

Innehållsförteckning

Information om den här snabbinstruktionen	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll/Beskrivning av delar	3
Tekniska data	3
Säkerhetsanvisningar	4
Montering/Demontering	6
Montera köttkvarnen	6
Montera korvstopparen	7
Montera rulltillsatsen	8
Montera kakspritsen	8
Användning	9
Använda produkten	9
Mala kött	10
Göra korv	10
Arbeta med rulltillsatsen	10
Göra spritskakor	11
Rengöring	11
Rengöra motorblocket	11
Rengöra tillbehör	11
Förvaring	12
Kassering	13
Service	13
Importör	13
Recept	14
Kebberullar	14
Kötttrullar	15
Färs bratwurst	16
Spritskakor	16

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (**www.lidl-service.com**) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 390010_2201.

VARNING!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika person- och saksador.

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

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

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

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

Leveransens innehåll/Beskrivning av delar

Bild A:

- ❶ Kaksprits med mönsterrensa
- ❷ Påmatare
- ❸ Skål
- ❹ Kabelhållare
- ❺ Motorblock
- ❻ Köttkvarnstillats av metall
- ❼ Transportskruv
- ❽ Fjäder
- ❾ Krysskniv
- ❿ Grov och fin hålskiva
- ⓫ Låsring
- ⓬ Korvstoppare
- ⓭ Korvplatta
- ⓮ Rulltillsats

Bild B:

- ❶ Låsknapp

Bild C:

- ❶ Knapp < (Backa)
- ❷ Knapp 0 (Av)
- ❸ Knapp I (På)

Tekniska data

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

Kontinuerlig drifttid

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Akta så att strömkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta ytor och lägg den så att den inte kan klämmas.
 - ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
 - ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig ute i det fria.
-  Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för elchocker.

VARNING!

- ▶ Använd aldrig produkten till andra ändamål än de som beskrivs här. Det finns en betydande risk för skador om skyddsanordningarna sätts ur funktion för att du använder köttkvarnen på fel sätt!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in fingrarna i produktens öppningar. Stick inte heller in några föremål i öppningarna – med undantag från den påmatare som används och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att produkten inte kan sättas på av misstag.
- ▶ Använd bara originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan livsmedel. Då kan den totalförstöras.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig: Kniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.

Montering/Demontering

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Montera köttkvarnen

Slå upp den uppfällbara sidan - där finns en bild som visar i vilken ordningsföljd den ska monteras. Observera att du inte behöver krysskniven ⑨ och fjädern ⑧ eller grov och fin hålskivan ⑩/korvpattan ⑬ för alla tillbehör."

- 1) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 2) Sätt in transportskruven ⑦ i köttkvarnstillsatsen ⑥.
- 3) Sätt fjädern ⑧ på transportskruven ⑦.
- 4) Sätt sedan in krysskniven ⑨ så att sidan med knivarna vänds bort från fjädern ⑧. Försäkra dig om att kryssknivens ⑨ kantiga inskärning ligger som den ska på den kantiga axeln.

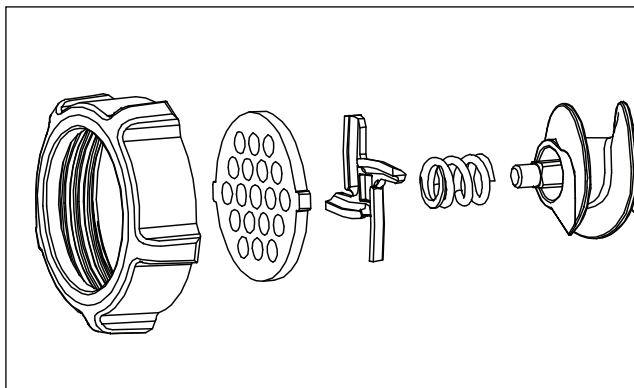


Bild 1

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Krysskniven ⑨ är mycket vass! Risk för personskador!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Produkten skadas om krysskniven ⑨ sätts in på fel sätt!

- 5) Välj en hålskiva **10**/korvpattan **13**.
- 6) Placera hålskivan **10** i köttkvarnstillsatsen **6** så att låsningarna på skivan **10** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 7) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **11** för hand.
- 8) Den färdigmonterade köttkvarnstillsatsen **6** kopplas ihop med motorblocket **5** med ett bajonettlås:
 - Stick in köttkvarns tillsatsen **6** i motorblocket **5** så att symbolen  på köttkvarnstillsatsen **6** hamnar vid symbolen  på motorblocket **5**. Låsknappen **15** trycks in (bild B).
 - Tryck försiktigt in köttkvarnstillsatsen **6** och vrid samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen **6** till läget i mitten (bild B) så att symbolen  på påfyllningsröret pekar mot -symbolen. När köttkvarnstillsatsen **6** låser fast trycks låsknappen **15** ut.
 - Avsluta med att sätta skålen **3** på påfyllningsröret.
 - Tryck på låsknappen **15** och vrid påfyllningsröret åt höger för att ta av tillsatsen igen (bild B) . Sedan kan du dra loss köttkvarnstillsatsen **6**.

Montera korvstopparen

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

- 1) Ta av köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som sitter på eller i köttkvarnstillsatsen **6** och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportskruven **7**, fjädern **8** och krysskniven **9** i köttkvarnstillsatsen **6** igen.
- 5) Lägg korvpattan **13** så att låsningarna på plattan **13** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) Sätt sedan korvstopparen **12** framför korvpattan **13**.
- 7) Skruva fast låsringen **11** för hand.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera rulltillsatsen

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

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

OBSERVERA

- När man använder rulltillsatsen **14** behövs varken krysskniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korvplattan **10/13**!

Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Lagg rulltillsatsens **14** två plasthalvor så att låsningarna på rulltillsatsens **14** undre ring hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 5) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **11** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.

Montera kakspritsen

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

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

OBSERVERA

- När man använder kakspritsen **1** behövs varken krysskniven **9** med fjädern **8**, en hålskiva eller korvplattan **10/13**!

Ta ut dessa delar om de sitter i köttkvarnstillsatsen **6**.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Dra loss mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in kakspritsens **1** plastskiva och därefter metallskivan i köttkvarnstillsatsen **6** (se uppfällbar sida). Lagg kakspritsen **1** så att låsningarna på kakspritsen **1** hamnar i inskärningarna på köttkvarnstillsatsen **6**.
- 6) När allt är rätt monterat skruvar du åt låsringen **11** för hand.
- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**. Kontrollera att mönsterremsans **1** handtag pekar bort från köttkvarnen. Annars blir det inget mönster där.
- 8) Montera köttkvarnstillsatsen **6** så som beskrivs under Montera köttkvarnen.
- 9) För att ta av kakspritsen måste du först dra loss mönsterremsan **1** innan låsringen **11** skruvas loss och kakspritsen **1** kan tas av igen.

Användning

RISK FÖR ELCHOCK

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

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ca 30 minuter så att den inte överhettas.
- Tryck aldrig på någon av knapparna I ⑬ eller < ⑭ för att ändra riktning förrän motorn står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

Använda produkten

När du monterat de tillbehör du vill ha:

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

RISK FÖR ELCHOCK

- Ta aldrig i produkten om den är ansluten eller i värsta fall är igång om den fallit i golvet eller i vatten - eller vid liknande nödsituationer! Dra genast ut kontakten ur uttaget i farliga situationer! Annars finns stor risk för personskador och dödsolyckor!
- 2) Lagg de livsmedel som ska bearbetas i skålen ③ och sätt ett uppsamlingskärl under utloppet.
 - 3) Tryck först på 0-knappen ⑰ för att försäkra dig om att produkten fortfarande är avstängd (bild C). Annars kan den råka starta av misstag om kontakten sitter i uttaget.
 - 4) Sätt kontakten i ett eluttag.
 - 5) Tryck på I-knappen ⑬ för att koppla på produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd inget annat än den runda påmataren ② för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret – aldrig fingrar, gafflar, skedskäft eller liknande föremål. Det finns stor risk för personskador och ev. skador på produkten.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Mala kött

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

VARNING!

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

Göra korv

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du gör korv av det.
- 2) Tillsätt finhackad lök, kryddor och övriga ingredienser efter eget recept i korvsmeten och knåda ihop den ordentligt. Låt korvsmeten stå i kylskåpet en halvtimme innan du fortsätter.
- 3) Kräng korvskinn (naturligt eller konstgjort korvskinn) över korvstopparen 12 och knyt ihop den andra änden. För varje kg korvsmet kan du beräkna cirka 1,60 m korvskinn.

TIPS

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

- 4) Korvsmeten pressas sedan genom korvstopparen 12 och in i korvskinn. När korven har önskad längd ska du stänga av produkten, trycka ihop korven i änden och vrida den några gånger runt längdaxeln.

TIPS

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

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

Arbeta med rulltillsatsen

Med rulltillsatsen 14 kan du forma ihåliga rullar av malet kött eller malda grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Börja med att låta köttet gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillsatsen 14.
- 2) När du läst all information om hur man gör kebberrullar kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra spritskakor

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

- 1) Lägg bakplåtspapper på en liten bakplåt och placera den under öppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in degen i köttkvarnstillsatsen **6** i jämn takt – med hjälp av transportskruven **7** pressas den sedan genom det valda motivet på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degen har önskad längd ska du stanna produkten och bryta av degen vid öppningen. Placera kakorna på bakplåten.
- 4) När du läst all information om hur man gör spritskakor kan du använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK

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

Rengöra motorblocket

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

RISK FÖR ELCHOCK

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

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Rengöra tillbehör

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

OBSERVERA

-  Kakspritsens **1** plastdel, påmataren **2**, korvstopparen **12** och rulltillsatsen **14** kan diskas i maskin.
- Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till så att de inte kläms fast. Annars kan plasten deformeras!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Krysskniven ⑨ är mycket vass! Risk för personskador!
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

OBSERVERA

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

Förvaring

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

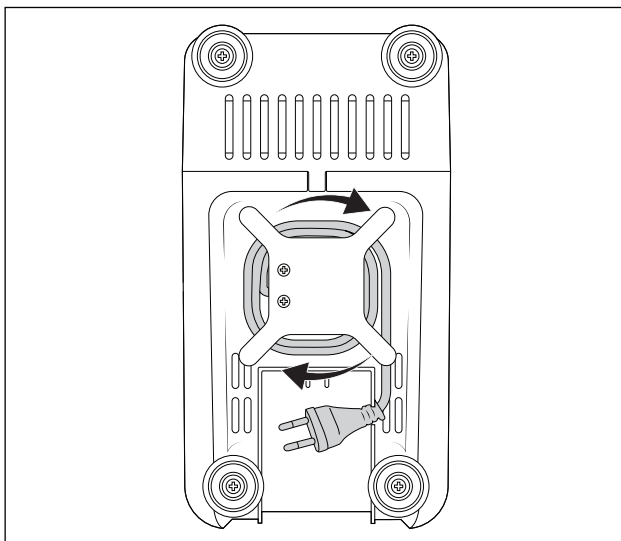


Bild 2

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

Kassering



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella samlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.



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

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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit (sammansatta material).

OBSERVERA

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

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 390010_2201

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Kebberullar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g magert nöt- eller lammkött

2 lökar

10 g mjöl

25 g grovhackade pinjenötter

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

Salt och peppar

Ingredienser till skalet:

500 g vetebulgur (blötlagd)

500 g magert nöt- eller lammkött

1 lök

1 nypa peppar, 1 nypa chili

Köttfyllning

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

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**). Blanda noga ihop kött, mjöl, pinjenötter och kryddor. Hacka och bryn löken. Blanda köttsmeten med löken. Låt massan bli genomstekt och låt den sedan stå och svalna.

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**) och blanda sedan med bulgur, finhackad lök och kryddor. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **10** mot rulltillbehöret **14** (se kapitel Montera rulltillbehör) och forma ca 7 cm långa, ihåliga rullar.

Tillagning:

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

Köttbullar

Ingredienser till köttskalet:

450 g magert lamm-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk rökt paprikapulver

1 tsk muskot

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllning:

400 g lammkött

1,5 msk olivolja

1,5 msk finhackad lök

1/2 tsk rökt paprikapulver

1/2 tsk salt

1,5 msk mjöl

Skal

Kör köttet till skalet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**) och blanda sedan med övriga ingredienser. Kör även den här smeten två gånger genom köttkvarnen. Byt ut hålskivan **10** mot rulltillsatsen **14** (se kapitel Montera rulltillsatsen).

Forma rullar med rulltillsatsen **14** och bryn dem.

Fyllning

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan **10**). Bryn löken och blanda ihop den med kött och övriga ingredienser. Fyll rullarna och bryn dem.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

Färsk bratwurst

Ingredienser:

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

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

Tillsätt kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

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

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

Spritskakor

Ingredienser:

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

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

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	18
Użycie zgodne z przeznaczeniem	18
Zakres dostawy / Opis części.	19
Dane techniczne	19
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	20
Składanie / Rozkładanie maszynki	22
Składanie maszynki	22
Zakładanie nasadki do kielbas	23
Zakładanie nasadki do pasztecików	24
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	24
Obsługa	25
Obsługa urządzenia	25
Przerabianie mięsa	26
Przerabianie kielbas	26
Zastosowanie nasadki do pasztecików	27
Wyrób ciastek kruchych	27
Czyszczenie	28
Czyszczenie bloku silnika	28
Czyszczenie akcesoriów	28
Przechowywanie	29
Utylizacja	30
Serwis	31
Importer	31
Przepisy	32
Kebbe	32
Krokiety mięsne	33
Świeża kielbaska grillowa	34
Ciastka kruche	34

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 390010_2201 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ❶ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ❷ popychacz
- ❸ szalka zasypowa
- ❹ nawijaka kabla
- ❺ blok silnika
- ❻ metalowa nasadka
- ❼ podajnik ślimakowy
- ❽ sprężyna
- ❾ nóż krzyżowy
- ❿ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ⓫ zakrętka
- ⓬ nasadka do kielbas
- ⓭ nóż tarczowy do kielbas
- ⓮ nasadka do pasztecików

Ilustracja B:

- ⓯ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ⓰ Przycisk „<” (Wstecz)
- ⓱ Przycisk „0” (Wyłączanie)
- ⓲ Przycisk „I” (Włączanie)

Dane techniczne

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

Czas pracy

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.



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

OSTRZEŻENIE!

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

OSTRZEŻENIE! **ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Składanie / Rozkładanie maszyny

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

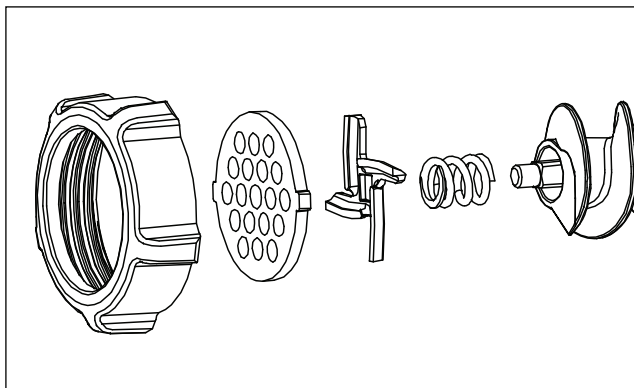
WSKAZÓWKA

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

Składanie maszyny

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania. Należy pamiętać, że nie dla wszystkich nasadek wymagane są nóż krzyżowy 9 oraz sprężyna 8 lub nóż tarczowy z otworami 10 / do kielbas 13.

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż ślimak 7 do nasadki 6.
- 3) Włóż sprężynę 8 do ślimaka 7.
- 4) Następnie nóż krzyżowy 9 załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny 8. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego 9 było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.



Rys. 1

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy 9 jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża 9 w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!

- 5) Wybierz żądany nóż tarczowy z otworami **10** / do kielbas **13**.
- 6) Wybrany nóż tarczowy **10** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **10** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 7) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.
- 8) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę maszyny do mielenia mięsa **6** w blok silnika **5**, aby symbol  na nasadce maszyny do mielenia mięsa **6** znajdował się nad symbolem  na bloku silnika **5**. Przycisk blokady **15** wciska się (rys. B).
 - Lekko wcisnąć nasadkę maszyny do mielenia mięsa **6** i obrócić przy tym lejek do napełniania **6** do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na lejku do napełniania był skierowany na symbol . Kiedy nasadka maszyny do mielenia mięsa **6** zatrzaśnie się, przycisk blokady **15** wyskoczy.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **15** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszyny **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszyny **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce **6** i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy **7**, sprężynę **8** i nóż krzyżowy **9** umieść ponownie w metalowej nasadce **6**.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas **13** załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas **13** weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas **12** przed nożem tarczowym do kielbas **13**.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający **11**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **14** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **14** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **14** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **11**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszyny **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszyny **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **11**.

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

Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu połączonych nasadek:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

- 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
- 5) Naciśnij przycisk „I” **18**, by włączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- Produkty spożywcze należy podawać do lejka urządzenia wyłącznie za pomocą okrągłego popychacza **2**, a nigdy palcami, łyżką, widelcem lub tym podobnym przedmiotem. Grozi to poważnymi obrażeniami oraz uszkodzeniem urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

OSTRZEŻENIE!

- mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ścisłe przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Mięsa”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przerabianie kielbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kielbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Nacignij ostonkę do kielbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kielbas **12** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m ostonki.

PORADA

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

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kielbas **12**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

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

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **14** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napęlnić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **14** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Wyrób ciastek kruchych

Po przygotowaniu według własnego przepisu ciasta na ciasteczka i nałożeniu nasadki do ciasteczek **1**:

- 1) Wyłóż matę blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny **6** – ślimak **7** będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek **1**.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

Czyszczenie bloku silnika

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością, myj gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przeznaczonym do zastosowań spożywczych.

WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek , popychacz , nasadka do kielbas  oraz nasadka do kebba  są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

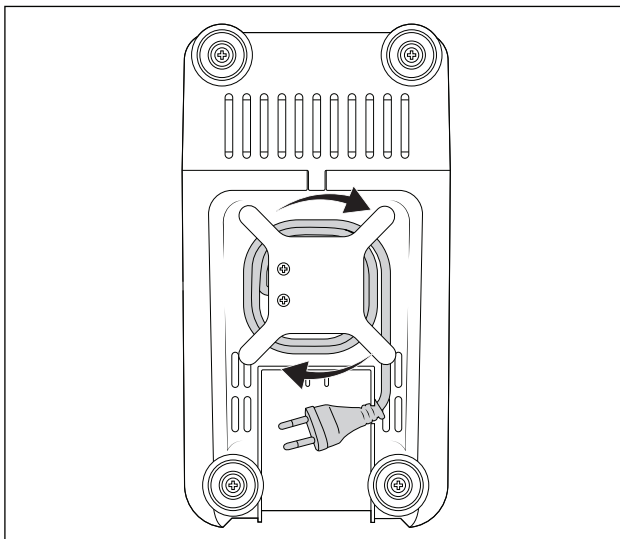
- ▶ Nóż krzyżowy  jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

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



Rys. 2

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

Utylizacja



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



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

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

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

1–7: tworzywa sztuczne,

20–22: papier i tektura,

80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 390010_2201

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

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

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

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

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 10). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka 10) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko 10 wymienić na nasadkę do kebbe 14 (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

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

Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

400 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 10) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka 10 założyć nasadkę do kebba 14 (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do kebba 14 przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (zuerst mit der mittleren und dann mit der feinen Lochscheibe 10).

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

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

300 g chudego mięsa wołowego

500 g chudego mięsa wieprzowego

200 g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muskatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

Wstawić nadzienie kielbasy do lodówki na ok. 30 minut. Napętniać nadzienie do osłonki zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Kielbasa”) i formować kielbaski o długości 25 cm.

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

500 g masła

500 g cukru

2 - 3 opakowania cukru waniliowego

1 opakowanie budyniu waniliowego

1/4 łyżeczki soli

1 jajko

4 żółtka

800 g mąki (typ 405)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g mielonych migdałów (blanszowanych)

starta skórka z jednej cytryny

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

Turiny

Informacija apie šią trumpąją instrukciją	36
Naudojimas pagal paskirtį	36
Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas	37
Techniniai duomenys	37
Saugos nurodymai	38
Surinkimas / išrinkimas	40
Mėsmaalės surinkimas	40
Dešrų kimšimo antgalio surinkimas	41
Suktinukų antgalio surinkimas	42
Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas	42
Valdymas	43
Prietaiso valdymas	43
Mėsos apdorojimas	44
Dešrų gaminimas	44
Suktinukų antgalio naudojimas	44
Minkštos tešlos sausainių gaminimas	45
Valymas	45
Variklio bloko valymas	45
Priedų valymas	45
Laikymas	46
Utilizavimas	47
Priežiūra	47
Importuotojas	47
Receptai	48
Suktinukai	48
Mėsos ritinėliai	49
Šviežios keamosios dešrelės	50
Minkštos tešlos sausainiai	50

Informacija apie šią trumpąją instrukciją

Šis dokumentas yra visos naudojimo instrukcijos sutrumpintas spausdintinis leidinys.



Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 390010_2201 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija ir ją atsisiųsti.

⚠ SPĖJIMAS!

Kad nebūtų sužaloti žmonės ir išvengtumėte materialinės žalos, vadovaukitės visa naudojimo instrukcija ir saugos nurodymais.

Trumpoji instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais.

Būtinai išsaugokite trumpąją instrukciją ir perduodami gaminį kitiems asmenims kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

- mėsmai,ė,
- dešroms natūraliame ir sintetiniame apvalkale gaminti,
- minkštos tešlos sausainiams formuoti.

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

Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas

A paveikslėlis:

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

B paveikslėlis:

- ❶ fiksavimo mygtukas

C paveikslėlis:

- ❶ mygtukas < (atbulinė eiga)
- ❷ mygtukas 0 (išj.)
- ❸ mygtukas I (įj.)

Techniniai duomenys

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

TV laikas

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

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pažeistas. Laikykite laidą atokiai nuo karščio šaltinių ir nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
 - ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Variklio bloko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS!

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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada neikiškite rankų į prietaiso angas. Į angas niekada neikiškite jokių daiktų, išskyrus su antgaliu naudojamą stūmiklį ir apdorojamus maisto produktus. Antraip prietaisas gali kelti didelį pavojų!
- ▶ Prieš įdėdami ar išimdami antgalių dalis, visada pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo parengto naudoti prietaiso. Baigę naudoti prietaisą arba norėdami padaryti pertrauką, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitos dalys gali būti nepakankamai saugios.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada neįjunkite tuščio prietaiso. Tai gali nepataisomai sugadinti prietaisą.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje.
- ▶ Atsargiai: kryžminis peilis labai aštrus! Naudodami ar valydami prietaisą visuomet būkite atsargūs.
- ▶ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliecate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

Surinkimas / išrinkimas

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

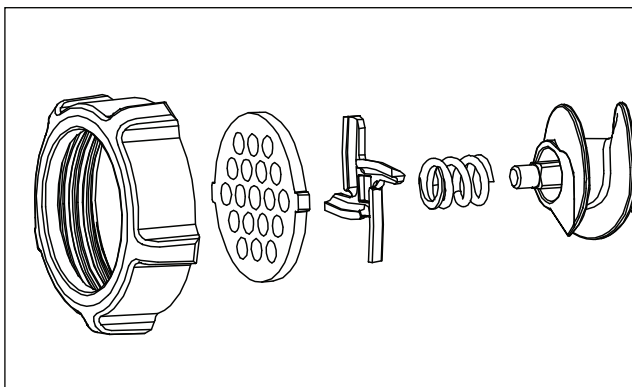
NURODYMAS

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

Mėsmales surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka. Atkreipkite dėmesį, kad ne visiems antgaliams reikia kryžminio peilio 9 ir spyruoklės 8 arba malimo sietelio 10 / dešrų sietelio 13.

- 1) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 2) Tiekiamąjį sraigą 7 įkiškite į malimo vamzdį 6.
- 3) Spyruoklę 8 užmaukite ant tiekiamojo sraigto 7.
- 4) Paskui kryžminį peilį 9 įdėkite taip, kad jo pusė su peiliais būtų priešingoje pusėje nei spyruoklė 8. Įsitikinkite, kad kryžminio peilio 9 kampuotoji anga ir kampuotoji ašis tiksliai sutampa.



1 pav.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Kryžminis peilis 9 labai aštrus! Pavojus susižaloti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Kryžminį peilį 9 įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!

- 5) Pasirinkite norimą malimo sietelį 10 / dešrų sietelį 13.
- 6) Pasirinktą malimo sietelį 10 į malimo vamzdį 6 įdėkite taip, kad malimo sietelio 10 fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio 6 įdubose.
- 7) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą 11.
- 8) Visiškai surinktas malimo vamzdis 6 su variklio bloku 5 sujungiamas kaištine jungtimi:
 - Įstatykite malimo vamzdį 6 į variklio bloką 5, kad simbolis , esantis ant malimo vamzdžio 6, sutaptų su simboliu  ant variklio bloko 5. Fiksavimo mygtukas 15 įsispaudžia į vidų (pav. B).
 - Malimo vamzdį 6 įspauskite švelniai į vidų ir pasukite metalinio malimo vamzdžio priedo pripildymo kanalą 6 į vidurinę padėtį (pav. B), kad simbolis  ant metalinio malimo vamzdžio sutaptų su simboliu . Kai malimo vamzdis 6 užsifiksuoja, fiksavimo mygtukas 15 atšoka.
 - Galiausiai ant pildymo vamzdžio viršaus uždėkite produktų padėklą 3.
 - Norėdami nuimti, paspauskite fiksavimo mygtuką 15 ir pildymo vamzdį vėl pasukite į dešinę (B paveikslėlis) . Tada malimo vamzdį 6 galėsite ištraukti.

Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

- 1) Nuimkite malimo vamzdį 6, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.
- 2) Išrinkite visas ant malimo vamzdžio 6 bei jame sumontuotas dalis ir jas išplaukite.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Tiekiamąjį sraigtą 7, spyruoklę 8 ir kryžminį peilį 9 vėl įdėkite į malimo vamzdį 6.
- 5) Dešrų sietelį 13 įdėkite taip, kad dešrų sietelio 13 fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio 6 įdubose.
- 6) Tada prieš dešrų sietelį 12 uždėkite dešrų kimšimo antgalį 13.
- 7) Ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą 11.
- 8) Surinkite malimo vamzdį 6, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalės surinkimas“.

Suktinukų antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

NURODYMAS

- Naudojant suktinukų („Kubbe“) antgalį **14**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Abi plastikines suktinukų antgalio **14** dalis įdėkite taip, kad fiksuojamosios dalys suktinukų antgalio **14** apatiniam žiede būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 5) Viską teisingai sudėję, ranka vėl tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
- 6) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmales surinkimas“.

Minkštos tešlos sausainių antgalio surinkimas

Atverskite išskleidžiamąjį puslapį – jame pavaizduota surinkimo eilės tvarka.

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

NURODYMAS

- Naudojant minkštos tešlos sausainių antgalį **1**, kryžminio peilio **9** su spyruokle **8** ir malimo ar dešrų sietelio **10/13** nereikia! Jei reikia, išimkite šias dalis iš malimo vamzdžio **6**.

- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Ištraukite plokštelę raštams formuoti **1** iš minkštos tešlos sausainių antgalio **1** priekio.
- 5) Į malimo vamzdį **6** pirmiausia įdėkite plastikinį, o paskui metalinį minkštos tešlos sausainių antgalio **1** diską (žr. išskleidžiamąjį puslapį). Minkštos tešlos sausainių antgalį **1** įdėkite taip, kad minkštos tešlos sausainių antgalio **1** fiksuojamosios dalys būtų malimo vamzdžio **6** įdubose.
- 6) Viską teisingai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **11**.
- 7) Plokštelę raštams formuoti **1** vėl priekyje įkiškite į minkštos tešlos sausainių antgalį **1**. Įsitikinkite, kad plokštelės raštams formuoti **1** rankenėlė nukreipta nuo prietaiso. Kitaip negalėsite pasirinkti rašto, esančio prie pat rankenėlės.
- 8) Surinkite malimo vamzdį **6**, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmales surinkimas“.
- 9) Norėdami išrinkti, pirmiausia vėl turite ištraukti plokštelę raštams formuoti **1**, o tada galėsite atsukti suveržimo žiedą **11** ir išimti minkštos tešlos sausainių antgalį **1**.

Valdymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Prietaiso valdymas

Surinkę norimus antgalius:

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

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Mėsos apdorojimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite smulkiai supjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal savo receptą ir masę gerai suminkykite. Prieš toliau apdorodami įdarą, įdėkite jį 30 minučių į šaldytuvą.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba sintetinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio 12, o kitame gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

PATARIMAS

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

- 4) Dešros įdaras į dešros apvalkalą kemšamas dešrų kimšimo antgaliu 12. Kai dešra yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite, dešrą gale suspauskite ir porą kartų apsukite išilgai.

PATARIMAS

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

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

Suktinukų antgalio naudojimas

Suktinukų antgaliu 14 iš apdorojamų maisto produktų galite suformuoti tuščiavidurius mėsos ar daržovių vamzdelius ir prikimšti juos norimo įdaro.

- 1) Prieš išspausdami mėsą pro suktinukų antgalį 14, ją pirmiausia mėsmale du kartus sumalkite.
- 2) Perskaitykite visus suktinukų antgaliui taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Minkštos tešlos sausainių gaminimas

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

- 1) Nedidelę kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi ir pastatykite prietaiso priekyje po produktų išstūmimo angą.
- 2) Tolygiai spauskite tešlą į malimo vamzdį **6** – tiekiamasis sraigtas **7** ją stumia pro minkštos tešlos sausainių antgalio **1** raštų plokštelės pasirinktą raštą.
- 3) Kai sausainis yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite ir nutraukite tešlą prie produktų išstūmimo angos. Padėkite sausainį ant kepimo skardos.
- 4) Perskaitykite visus minkštos tešlos sausainiams taikomus nurodymus, naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso valdymas“.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

Variklio bloko valymas

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

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Priedų valymas

- Su maisto produktais galinčius liestis priedus plaukite karštu vandeniu ir maisto produktams tinkamu buitiniu plovikliu.

NURODYMAS

-  Minkštos tešlos sausainių antgalio **1** plastikinę dalį, stūmiklį **2**, dešrų kimšimo antgalį **12** ir suktinukų („Kubbe“) antgalį **14** galima plauti indaplovėje.
- Jei įmanoma, šias plastikinės dalis sudėkite į patį viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Kryžminis peilis **9** labai aštrus! Pavojaus susižaloti!

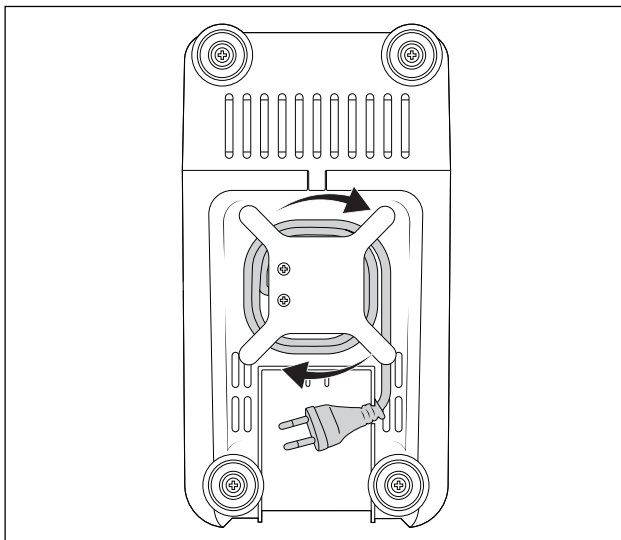
■ Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusausinkite.

NURODYMAS

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

Laikymas

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



2 pav.

■ Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

■ Jei prietaiso iškart toliau nenaudosite, nusausintus metalinius antgalius įtrinkite trupučiu valgomąjo aliejaus. Taip juos gerai apsaugosite nuo korozijos.

■ Prietaisą laikykite tokioje vietoje, kurioje jo negalėtų pasiekti vaikai ar asmenys, kuriems būtina priežiūra. Jie ne visada gali tinkamai įvertinti su elektrinių prietaisų naudojimu susijusius galimus pavojus.

Utilizavimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



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



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

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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

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

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 390010_2201

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Suktinukai

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g liesos jautienos arba ėrienos

2 svogūnai

10 g miltų

25 g stambiai kapotų pinių riešutų

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

Druskos ir pipirų

Suktinukų apvalkalo sudedamosios dalys

500 g bulguro kuopų (mirkytų)

500 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitrųjų paprikų

Mėsos įdaras

Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad ruošiant apvalkalą jis atvėstų.

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį 10). Gerai sumaišykite mėsą, miltus, pinių riešutus ir prieskonius. Susmulkinkite ir pakepinkite svogūnus. Mėsos masę sumaišykite su svogūnais. Viską gerai iškepkite ir atvėsinkite.

Apvalkalas

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį 10) ir sumaišykite su bulguro kruopomis, susmulkintais svogūnais ir prieskoniais. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio 10 įdėkite suktinukų antgalį 14 (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“) ir pagaminkite apie 7 cm ilgio suktinukus.

Paruošimas

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

Mėsos ritinėliai

Mėsos apvalkalo sudedamosios dalys

450 gramų liesos avienos, veršienos ar jautienos

150 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kvapiųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis muskato riešuto

1 žiupsnis aitriosios paprikos miltelių

1 žiupsnis pipirų

Mėsos įdaro sudedamosios dalys

400 g avienos

1 1/2 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

1 1/2 valgomojo šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų

1/2 arbatinio šaukštelio kvapiųjų pipirų

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

1 1/2 valgomojo šaukšto miltų

Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **10**) ir sumaišykite su sudedamosiomis dalimis. Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale. Vietoje malimo sietelio **10** įdėkite suktinukų antgalį **14** (žr. skyrių „Suktinukų antgalio montavimas“).

Suktinukų antgaliais **14** suformuokite suktinukų apvalkalą ir atšaldykite.

Įdaras:

Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia per vidutinio stambumo, o paskui per smulkų malimo sietelį **10**). Pakepinkite svogūnus ir gerai sumaišykite su mėsa bei kitomis sudedamosiomis dalimis. Suktinukų apvalkalą prikimškite įdaro ir iškepkite suktinukus.

Kiti įdarai:

250 g troškintų brokolių

arba 250 g troškintų cukinijų

arba 250 g virtų ryžių

Šviežios kepamosios dešrelės

Sudedamosios dalys:

300 g liesos jautienos

500 g liesos kiaulienos

200 g kiaulienos mentės lašinukų

20 g druskos

1/2 valgomojo šaukšto maltų baltųjų pipirų

1 arbatinis šaukštelis kmynų

1/2 arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Jautieną, kiaulieną ir lašinius du kartus sumalkite mėsmale.

Suberkite sumaišytus prieskonius bei druską ir 5 minutes minkykite.

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

Gerai iškeptas kepamąsias dešreles suvalgykite tą pačią dieną.

Minkštos tešlos sausainiai

Sudedamosios dalys:

500 g sviesto

500 g cukraus

2 - 3 pakeliai vanilinio cukraus

1 pakelis vanilinio pudingo

1/4 arbatinio šaukštelio druskos

1 kiaušinis

4 kiaušinių tryniai

800 g miltų (405 tipo)

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

200 g maltų migdolų (nuplikytų)

tarkuota vienos citrinos žievelė

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	52
Bestimmungsgemäße Verwendung	52
Lieferumfang / Teilebeschreibung	53
Technische Daten	53
Sicherheitshinweise	54
Zusammenbauen / Zerlegen	56
Fleischwolf zusammenbauen	56
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	57
Kebbe-Aufsatz montieren	58
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	58
Bedienen	59
Das Gerät bedienen	59
Fleisch verarbeiten	60
Wurst verarbeiten	60
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	61
Spritzgebäck herstellen	61
Reinigen	62
Motorblock reinigen	62
Zubehörteile reinigen	62
Aufbewahren	63
Entsorgung	64
Service	65
Importeur	65
Rezepte	66
Kebbe	66
Fleischröllchen	67
Frische Rostbratwurst	68
Spritzgebäck	68

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.

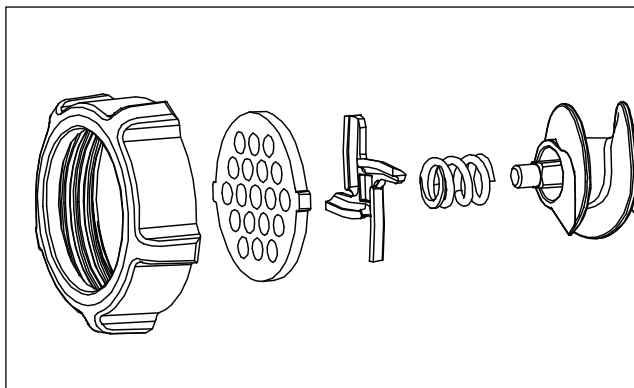


Abb. 1

⚠️ 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 **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

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 **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.

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

⚠️ WARNUNG! 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 spülmaschinene geeignet.
- Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!

WARNUNG! 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:

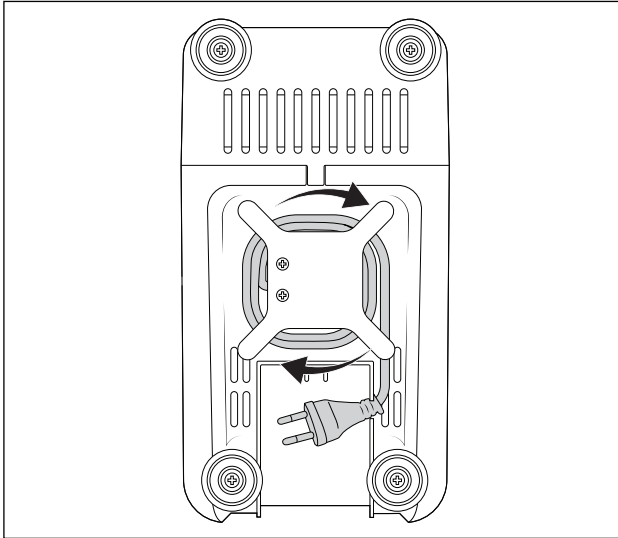


Abb. 2

- 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

Informationsstatus · Stan informacij · Informacijos data · Stand der Informationen:
04/2022 · Ident.-No.: SFW350E5-022022-1

IAN 390010_2201