



ELECTRIC MINCER SFW 400 A2

(HR)

ELEKTRIČNI APARAT ZA MLJEVENJE MESA

Kratke upute za uporabu

(GR)

(CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Συνοπτικές οδηγίες

(DE)

(AT)

(CH)

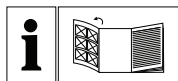
ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Kurzanleitung

IAN 424939_2301

(HR)

(GR)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

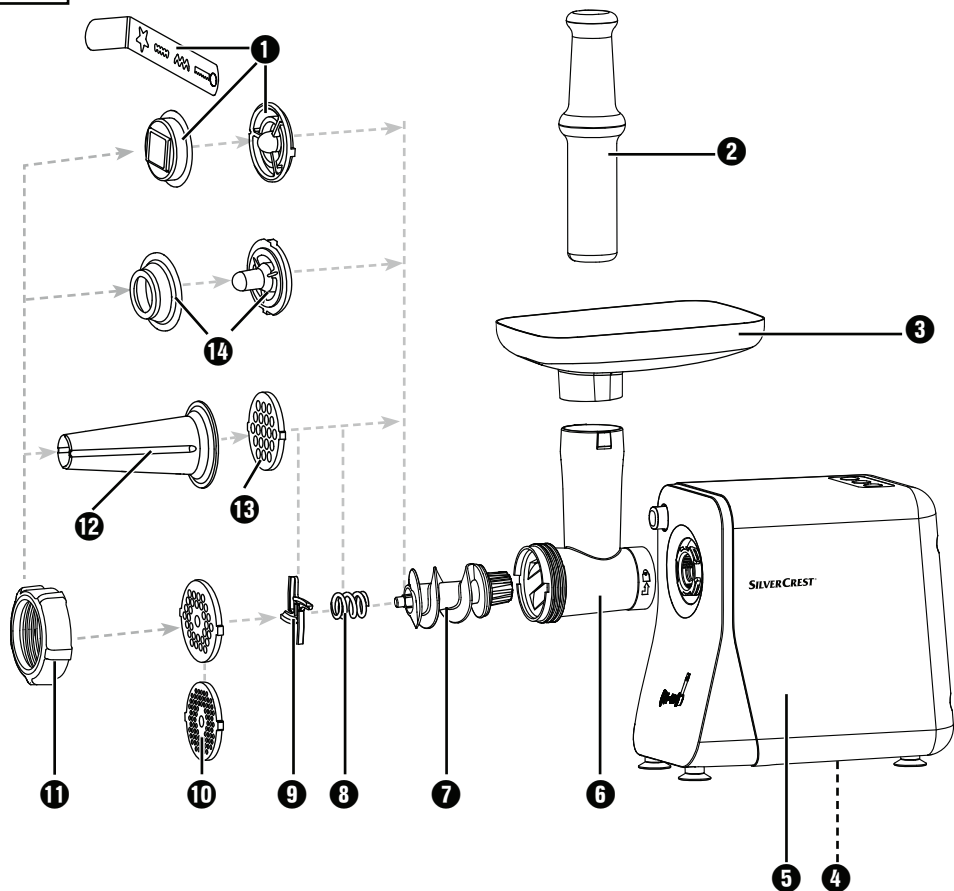
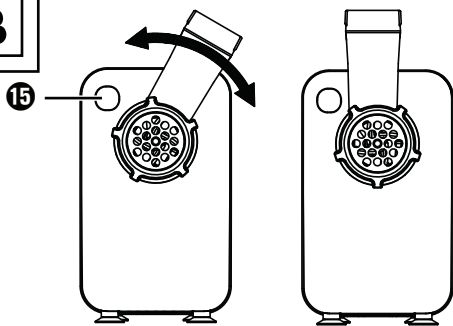
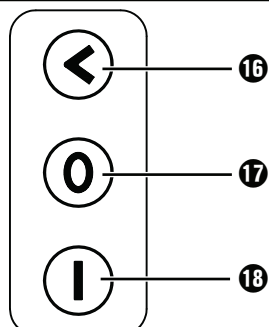
GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	1
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	19
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	37

A**B****C**

Sadržaj

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke / Opis dijelova	2
Tehnički podaci	3
Sigurnosne napomene	3
Sastavljanje / rastavljanje	5
Sastavljanje stroja za mljevenje mesa	5
Montiranje nastavka za punjenje kobasica	7
Montiranje nastavaka za kibeh	7
Montiranje nastavaka za kekse	8
Rukovanje	8
Rukovanje uređajem	9
Obrada mesa	10
Obrada kobasica	10
Rad s nastavkom za kibeh	10
Pravljenje keksa	11
U slučaju smetnji	11
Čišćenje	12
Čišćenje bloka motora	12
Čišćenje dijelova pribora	12
Čuvanje	13
Zbrinjavanje	14
Zbrinjavanje uređaja	14
Zbrinjavanje ambalaže	14
Servis	15
Uvoznik	15
Recepti	16
Mljeveno meso (Kebbe)	16
Mesne okruglice	17
Svježa kobasica za pečenje	18
Keksi	18

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



Skeniranjem QR koda doći ćete izravno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 424939_2301 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

⚠ UPOZORENJE!

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za obradu hrane u količinama za kućanstvo u privatnom kućanstvu:

- Usitnjavanje svježeg mesa,
- Pripremu kobasica u prirodnim i umjetnim crijevima,
- Pripremu keksova.

Uređaj nije namijenjen za obradu smrznute ili druge tvrde hrane, npr. kostiju ili oraha, i nije namijenjen za komercijalnu ili industrijsku uporabu.

Opseg isporuke / Opis dijelova

Slika A:

- 1 Nastavak za kekse s trakama
- 2 Potiskivač
- 3 Posuda za umetanje
- 4 Namatač za kabel
- 5 Blok motora
- 6 Metalni nastavak za mljevenje mesa
- 7 Transportna pužnica
- 8 Opruga
- 9 Križni nož
- 10 Ploča s grubim i finim otvorima
- 11 Prsten za zatvaranje
- 12 Nastavak za punjenje kobasica
- 13 Ploča za kobasice
- 14 Nastavak za kibeh

Slika B:

- 15 Tipka za zaključavanje

Slika C:

- 16 Tipka „<“ (Hod unazad)
 17 Tipka „0“ (Isklj)
 18 Tipka „I“ (Uklj)

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Snaga uređaja	400 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama, su neškodljivi za namirnice.
Vrijeme KP	15 minuta

Vrijeme KP

KP vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može raditi bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog vremena KP, uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Pazite da se mrežni kabel ne ošteti. Držite ga podalje od vrućih područja i postavite ga tako da se ne može uklještit.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada na otvorenom.



Blok s motorom nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.



Oprez! Upozorenje: Mogućnost strujnog udara !
 Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE!

- Uređaj nikada ne koristite u svrhe koje ovdje nisu opisane. Postoji znatan rizik od nesreća ako uslijed pogrešne uporabe isključite zaštitne naprave na uređaju!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nikada ne zahvatajte u otvore na uređaju. Nikada u njih ne umećite bilo kakve predmete – uz iznimku potiskivača koji pripadaju uz stroj i namirnica koje se obrađuju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nesreće!
- Prije stavljanja ili skidanja pribora izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Uređaj nikada ne ostavite bez nadzora, kada je spreman za rad. Nakon uporabe ili za vrijeme prekida rada izvucite utikač iz utičnice, kako biste izbjegli nehotično pokretanje.
- S ovim uređajem koristite isključivo originalne dijelove opreme. Dijelovi drugih proizvođača za to možda nisu dovoljno sigurni.
- Uređaj nikada ne pogonite ako je prazan. To može nepopravljivo oštetiti uređaj.
- Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se kreću prilikom rada uređaja, uređaj treba isključiti i odvojiti od mrežnog napajanja.
- Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama.
- Oprez: križni nož je vrlo oštar! Prilikom rukovanja i čišćenja uređaja uvijek postupajte oprezno.
- Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ih se prilikom uporabe nadzire ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, te ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Sastavljanje / rastavljanje**OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

- Sav pribor namazan je tankim slojem ulja kako bi se zaštitio od korozije. Prije prve uporabe stoga sve dijelove temeljito očistite na način opisan u poglavlju „Čišćenje“. Nakon toga sve metalne dijelove namažite s malo jestivog ulja.

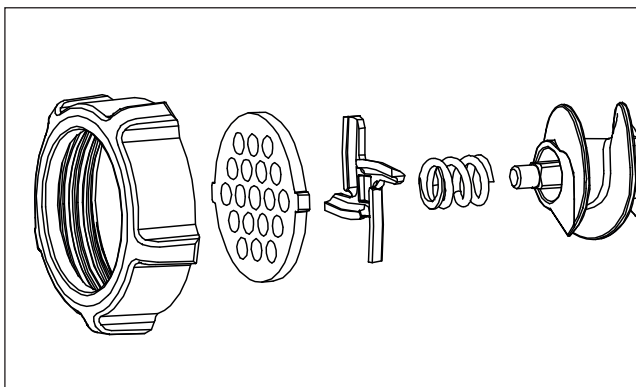
NAPOMENA

- Prije prve uporabe uklonite zaštitnu foliju s polja s tipkama.

Sastavljanje stroja za mljevenje mesa

Isključite isklapnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom. Imajte na umu da križni nož **9** i opruga **8** ili ploča s otvorima **10**/ ploča za kobasice **13** nisu potrebni za sve nastavke.

- 1) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 2) Postavite transportnu pužnicu **7** u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 3) Nataknite oprugu **8** na transportnu pužnicu **7**.
- 4) Nakon toga postavite križni nož **9** tako da strana s oštricama bude okrenuta od opruge **8**. Pazite da kvadratni otvor križnog noža **9** ispravno nasjeda na kvadratni nastavak osovine.



Slika 1

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

► Križni nož **9** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

► Uređaj će se oštetiti ako križni nož **9** pogrešno okrenete!

- 5) Odaberite željenu ploču s otvorima **10**/ploču za kobasice **13**.
- 6) Umetnite odabranu ploču s otvorima **10** u nastavak za mljevenje mesa **6** tako da jezički na ploči s otvorima **10** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 7) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **11**.
- 8) Potpuno montirani nastavak za mljevenje mesa **6** se pomoću bajunetnog spoja priključuje na blok s motorom **5**:
 - Nastavak za mljevenje mesa **6** postavite u blok s motorom **5**, tako da simbol  na nastavku za mljevenje mesa **6** pokazuje na simbol  na bloku s motorom **5**. Tipka za zaključavanje **15** će uleći (slika B).
 - Nastavak za mljevenje mesa **6** lagano utisnite i okrenite pritom otvor za punjenje na nastavku za mljevenje mesa **6** u srednji položaj (slika B), tako da simbol  na otvoru za punjenje pokazuje na simbol  . Kada nastavak za mljevenje mesa **6** ulegne, tipka za zaključavanje **15** će iskočiti.
 - Na kraju posudu za punjenje **3** postavite odozgo na otvor za punjenje.
 - Za skidanje pritisnite tipku za zaključavanje **15** i otvor za punjenje ponovno okrenite udesno (slika B)  . Nakon toga možete izvući nastavak za mljevenje mesa **6**.

Montiranje nastavka za punjenje kobasica

Isključite isključnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Rastavite sve dijelove montirane na/u nastavku za mljevenje mesa **6** i očistite ih.
- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Transportnu pužnicu **7**, oprugu **8** i križni nož **9** ponovno umetnite u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 5) Umetnite ploču za kobasice **13** tako da jezičci na ploči za kobasice **13** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Zatim postavite nastavak za punjenje kobasica **12** ispred ploče za kobasice **13**.
- 7) Rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **11**.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavaka za kibe

Isključite isključnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za kibe **14** nisu potrebni niti križni nož **9** s oprugom **8**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **10/13**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Oba plastična dijela nastavka za kibe **14** umetnite tako da jezičci na donjem prstenu nastavka za kibe **14** ulegnu u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom ponovno čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **11**.
- 6) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.

Montiranje nastavaka za kekse

Isključite isključnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

- 1) Skinite nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 2) Skinite eventualne nastavke i očistite nastavak za mljevenje mesa **6**.

NAPOMENA

- Za nastavak za kekse **1** nisu potrebni niti križni nož **9** s oprugom **8**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **10/13**!
Po potrebi izvadite ove dijelove iz nastavka za mljevenje mesa **6**.

- 3) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 4) Skinite traku **1** sprijeda na nastavku za kekse **1**.
- 5) U nastavak za mljevenje mesa **6** najprije postavite plastičnu ploču, a zatim metalnu ploču nastavka za kekse **1** (vidi isključnu stranicu). Nastavak za kekse **1** umetnite tako da jezičci na nastavku za kekse **1** ulegnu u utoke na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **11**.
- 7) Traku **1** ponovno umetnite sprijeda u nastavak za kekse **1**. Pazite da je ručka trake **1** okrenuta od uređaja. U protivnom se uzorak koji se nalazi neposredno pored ručke ne može podesiti.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa **6** na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 9) Za skidanje je potrebno ponovno najprije skinuti traku s uzorcima **1** prije nego odvrnete prsten za zaključavanje **11** kako biste mogli skinuti nastavak za kekse **1**.

Rukovanje

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Nikada ne otvarajte kućište bloka s motorom **5** – u njemu nema upravljačkih elemenata. Ako je kućište otvoreno, jamstvo prestaje važiti. Pri otvorenom kućištu postoji opasnost po život od strujnog udara.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Uređaj ne koristite duže od 15 minuta u trajnom pogonu. Nakon toga ostavite uređaj oko 30 minuta da se ohladi kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- ▶ Nikada ne pritišćite tipke „I“ **18** ili „<“ **16** pri promjeni smjera dok se motor uređaja nije do kraja zaustavio. Može doći do oštećenja motora.

Rukovanje uređajem

Nakon što ste montirali željene nastavke:

- 1) Uređaj postavite tako da je apsolutno stabilan i da nikako ne može pasti sa stola (npr. uslijed vibracija ili zahvaćanja mrežnog kabela) i da ne može dospjeti u blizinu otvorene vode. Vibracije su neizbježne tijekom rada.

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Nikada ne posežite za priključenim uređajem ili uređajem u pogonu ako padne ili dospije u vodu – niti u bilo kojem drugom slučaju nužde! U slučaju nužde odmah izvucite utikač iz utičnice! U protivnom postoji akutna opasnost od ozljeda i opasnost po život!
- 2) Namirnice koje obrađujete postavite u posudu za punjenje **3** i podesite posudu sprijeda ispod izlaznog otvora.
 - 3) Najprije pritisnite tipku „0“ **17**, kako biste bili sigurni da je uređaj isključen (slika C). U protivnom postoji opasnost od nenamjernog pokretanja uređaja prilikom priključivanja utikača u mrežnu utičnicu.
 - 4) Nakon toga umetnite mrežni utikač u utičnicu.
 - 5) Pritisnite tipku „I“ **18**, kako biste uključili uređaj.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Namirnice u otvor za punjenje potiskujte isključivo okruglim potiskivačem **2** – nikada ne gurajte prstima, vilicama, drškama žlica ili sličnim. Postoji znatna opasnost od ozljeda i uređaj se može oštetiti.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Nikada ne pritišćite tako jako da se motor čujno uspori. U protivnom se uređaj može preopteretiti i oštetiti.

Obrada mesa

- 1) Koristite komade mesa koji se lako umeću u otvor za punjenje. Po potrebi prethodno izrežite meso. Pazite da meso ne sadrži kosti ili tetive.

UPOZORENJE!

- Mljeveno meso je vrlo osjetljivo na onečišćenja. Stoga pazite na dobru higijenu prilikom obrade mesa. U protivnom može doći do štetnih utjecaja na zdravlje.
- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Meso“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Obrada kobasica

- 1) Meso najprije dva puta propustite kroz stroj za mljevenje mesa prije korištenja za punjenje kobasica.
- 2) Za nadjev za kobasice u mljeveno meso dodajte sitno nasjeckani luk, začine i ostale sastojke prema receptu i smjesu dobro izmijesite. Prije daljnje prerade, smjesu stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 3) Crijevo za kobasice (prirodno ili umjetno crijevo) navucite na nastavak za punjenje kobasica **12** i zavežite drugi kraj. Za 1 kg smjese možete računati s otprilike 1,60 m crijeva za kobasice.

SAVJET

Prirodno crijevo prethodno na oko 3 sata stavite u mlaku vodu i ožmite ga prije stavljanja na nastavak. Prirodno će crijevo tako biti elastičnije. Prirodna crijeva možete nabaviti u trgovinama za mesare u blizini klaonica ili kod svog mesara.

- 4) Smjesa za kobasice se kroz nastavak za punjenje kobasica **12** utiskuje u crijevo za kobasice. Kada dostignete željenu dužinu, isključite uređaj, pritisnite kraj kobasice i nekoliko puta okrenite oko uzdužne osi.

SAVJET

Kobasica će se prilikom kuhanja i zamrzavanja raširiti. Stoga ih nemojte prepuniti, jer će se u protivnom rasprsnuti.

- 5) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Kobasice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Rad s nastavkom za kibeH

Pomoću nastavka za kibeH **14** možete pomoću umetnutih sastojaka oblikovati šuplje kuglice od mesa ili povrća, koje po želji možete puniti.

- 1) Meso najprije dva puta preradite kroz stroj za mljevenje mesa prije protiskivanja kroz nastavak za kibeH **14**.
- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Nastavak za kibeH“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Rukovanje uređajem“.

Pravljenje keksa

Kada ste pripremili tijesto za kekse prema receptu i montirali nastavak za kekse ❶:

- 1) Prekrijte mali lim za pečenje papirom za pečenje i postavite ga ispod izlaznog otvora s prednje strane uređaja.
- 2) Ravnomjerno pritišćite tijesto u nastavak za mljevenje mesa ❷ – transportna pužnica ❸ pritišće ga kroz odabrani motiv na traci s motivima nastavka za kekse ❶.
- 3) Kad tijesto dostigne željenu dužinu, zaustavite uređaj i prekinite tijesto na izlaznom otvoru. Tijesto stavite na lim za pečenje.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Keksi“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

U slučaju smetnji

Ako je pogon blokiran zaglavljenim namirnicama:

- Pritisnite „0“ ❶, kako biste zaustavili stroj za mljevenje mesa.
- Tipku „<“ ❷ držite pritisnutom. Pogon se sada vrti u obrnutom smjeru. To vam omogućuje da namirnice pomaknete unazad, kako biste ponovno oslobodili pogon.
- Kada je pogon oslobođen, pustite tipku „<“ ❷.
- Pritisnite tipku „I“ ❸, kako biste pokrenuli stroj za mljevenje mesa.
- Ako na ovaj način ne uspijete osloboditi pogon, očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Ako se motor iznenada ugasi, može biti da se aktivirao interni osigurač protiv preopterećenja. Taj osigurač štiti motor.

- Isključite uređaj i ostavite ga oko 30 minuta da se ohladi prije nego ponovno koristite uređaj.
- Ako nema rezultata, pričekajte još 15 minuta.
- Ako ni nakon tog vremena nema rezultata, to upućuje na kvar. U tom slučaju se obratite službi za korisnike.

Ako je mrežni kabel oštećen ili su vidljiva oštećenja na dijelovima uređaja:

- Odmah isključite uređaj pritiskom na tipku „0“ ❶!
- Ako to više nije moguće bez opasnosti, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Prije ponovne uporabe, služba za korisnike mora popraviti oštećenja.

Čišćenje

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice. Na taj ćete način spriječiti nesreće uzrokovane neočekivanim nenamjernim pokretanjem i strujnom udarom.

Čišćenje bloka motora

- Sve vanjske površine i mrežni kabel očistite blago navlaženom krpom za pranje posuđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo čistom vodom, kako biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa. Uređaj prije ponovnog korištenja dobro osušite.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- Blok s motorom  nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara ako tekućina koja proдре u uređaj dospіje na električne vodiče.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite deterdžente, abrazivna sredstva niti otapala. Ta sredstva mogu oštetiti uređaj i ostaviti tragove na namirnicama.

Čišćenje dijelova pribora

- Dijelove pribora koji dolaze u kontakt s hranom očistite vrućom vodom i prikladnim deterdžentom za pranje posuđa u kućanstvu.

NAPOMENA

-  Plastični dio nastavka za brizgano pecivo , potiskivač , nastavak za punjenje kobasica  i nastavak za kebбе  mogu se prati u perilici posuđa.
- Plastične dijelove, ako je moguće, stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom se dijelovi mogu deformirati!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

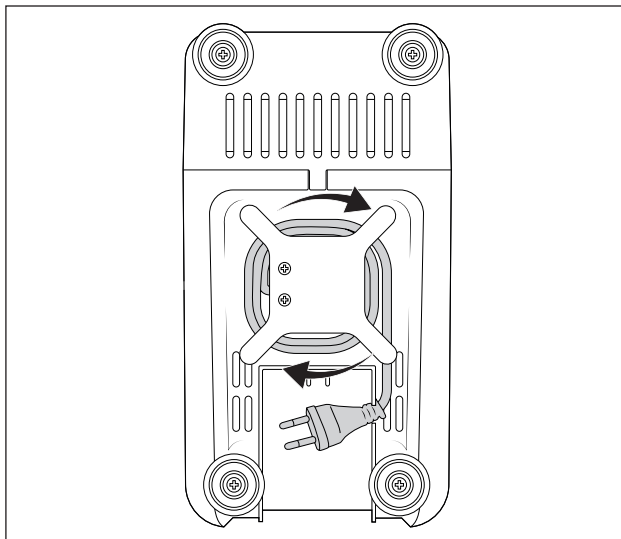
- Križni nož  je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!
- Sve dobro osušite prije nego što nastavite koristiti uređaj.

NAPOMENA

- Metalne dijelove nakon svakog čišćenja ponovno natrljajte jestivim uljem! U protivnom metalni dijelovi mogu promijeniti boju!

Čuvanje

- Mrežni kabel namotajte u smjeru kazaljke na satu oko namatača za kabel ④ na donjoj strani uređaja i fiksirajte kabel kako je prikazano u nastavku. Tako će biti zaštićen od oštećenja:



Slika 2

- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.
- Metalne nastavke nakon sušenja tanko natrljajte jestivim uljem – ako uređaj nećete odmah koristiti. Na taj ćete način postići dobru zaštitu od korozije.
- Uređaj čuvajte na mjestu nedostupnom djeci i osobama koje zahtijevaju nadzor. Oni nisu uvijek u mogućnosti procijeniti moguće opasnosti koje proizlaze iz rukovanja električnim uređajima.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržiene kante za otpad na kotačicama ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje za vrijeme trajanja prava na jamstvo kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 424939_2301

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Mljeveno meso (Kebbe)

Sastojci za mesno punjenje

400 g krte govedine ili janjetine

2 luka

10 g brašna

25 g grubo usitjenih pinjola

Po 1/2 čajne žličice pimenta u prahu, cimeta, kumina, kumina u prahu, klinčića u prahu i muškarnog oraščića u prahu

Sol i papar

Sastojci za omotnicu:

500 g bulgura (namočenog)

500 g krte govedine ili janjetine

1 luk

1 prstohvat papra, 1 prstohvat čilija

Mesno punjenje

Prvo pripremite mesno punjenje kako bi se za vrijeme pripreme omotnice moglo ohladiti.

Meso dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 10). Meso, brašno, pinjole i začine dobro pomiješajte. Luk usitnite i zapecite. Dodajte meso i pomiješajte s lukom. Sve dobro propržite i onda ostavite da se ohladi.

Omotnica

Meso za omotnicu dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 10) i pomiješajte s bulgurom, usitnjenim lukom i začинима. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima 10 zamijenite nastavkom za kibeh 14 (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibeh“) i oblikujte kibeh omotnice približne dužine 7 cm.

Priprema:

Pojedinačne omotnice za kibeh odmah nakon pripremanja napunite mesnim punjenjem i krajeve pritisnite tako da nastanu mali džepići. Gotovi kibeh pržite oko 3 minute u vrućem ulju temperature 190 °C. Kibeh nakon prženja treba biti zlatnožute boje.

Mesne okruglice

Sastojci za mesnu ovojnicu:

450 g krte ovčetine, teletine ili govedine

150 g brašna

1 čajna žličica pimenta

1 čajna žličica muškarnog oraščića

1 prstohvat čili u prahu

1 prstohvat papra

Sastojci za mesno punjenje

400 g ovčetine

1 1/2 jušna žlica maslinovog ulja

1 1/2 jušna žlica sitno nasjeckanog luka

1/2 čajne žličice pimenta

1/2 čajne žličice soli

1 1/2 jušna žlica brašna

Omotnica

Meso za omotnicu dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 10) i pomiješajte s ostalim sastojcima. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima 10 zamijenite nastavkom za kibe 14 (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibe“).

Pomoću nastavka za kibe 14 oblikujte omotnice za kibe i zamrznite ih.

Punjenje

Meso dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa (prvo s pločom s grubim, a zatim s pločom s finim otvorima 10). Popržite luk i dobro pomiješajte s mesom i ostalim sastojcima. Smjesom napunite kibe omotnice i pržite.

Alternativna punjenja:

250 g pirjane brokule

ili 250 g pirjanih tikvica

ili 250 g kuhane riže

Svježa kobasica za pečenje

Sastojci:

300 g krte teletine

500 g krte svinjetine

200 g slanine od ramena

20 g soli

1/2 jušne žlice bijelog, mljevenog papra

1 čajna žličica kumina

1/2 čajne žličice muškarnog oraščića

Govedinu, svinjetinu i slaninu dvaput usitnite strojem za mljevenje mesa.

Dodajte pomiješane začine i sol i gnječite rukama 5 minuta.

Nadjev za kobasice stavite u hladnjak na 30 minuta. Nadjevom puniti kobasice prema uputama (vidi „Obrada kobasica”) i oblikujte kobasice dužine 25 cm.

Gotove kobasice konzumirajte isti dan dobro pržene.

Keksi

Sastojci:

500 g maslaca

500 g šećera

2 - 3 paketića vanilin šećera

1 paketić pudinga od vanilije

1/4 čajne žličice soli

1 jaje

4 žumanjka

800 g brašna (tip 405)

2 čajne žličice praška za pecivo

200 g mljevenih badema (blanširanih)

naribana korica jednog limuna

Maslac pjenasto umutite. Polako dodajte ostale sastojke i tijesto dobro promijesite. Dobiveno tijesto ostavite pokriveno u hladnjaku oko 12 sati (npr. preko noći). Nakon toga oblikujte kekse pomoću stroja za mljevenje mesa s nastavkom za kekse ❶. Kekse odložite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Kekse pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C otprilike 10-15 minuta dok ne postignu zlatnožutu boju.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	20
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	20
Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων	20
Τεχνικές πληροφορίες	21
Υποδείξεις ασφαλείας	22
Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση	24
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά	24
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης	25
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe	26
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια	26
Χειρισμός	27
Χειρισμός της συσκευής	27
Επεξεργασία κρέατος	28
Επεξεργασία λουκάνικων	28
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe	29
Δημιουργία βουτημάτων	29
Στην περίπτωση σφάλματος	30
Καθαρισμός	31
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα	31
Καθαρισμός εξαρτημάτων	31
Φύλαξη	32
Απόρριψη	32
Απόρριψη συσκευής	32
Απόρριψη συσκευασίας	33
Σέρβις	33
Εισαγωγείας	33
Συνταγές	34
Κέμπε	34
Ρολά κρέατος	35
Φρέσκο ψητό λουκάνικο	36
Κουλουράκια	36

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

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



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 424939_2301 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

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

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

Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων

Απεικόνιση Α:

- 1 Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- 2 Εξάρτημα ώθησης
- 3 Δίσκος πλήρωσης
- 4 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 5 Σώμα μοτέρ
- 6 Προσαρμογέας κρεατομηχανής από μέταλλο
- 7 Κοχλίας μεταφοράς
- 8 Ελατήριο
- 9 Σταυρωτή λεπίδα

- 10 Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- 11 Δακτύλιος κλειδώματος
- 12 Επίθεμα συμπίεσης λουκάνικου
- 13 Δίσκος για λουκάνικα
- 14 Εξάρτημα Kubbe

Απεικόνιση Β:

- 15 Κουμπί ασφάλισης

Απεικόνιση C:

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

Τεχνικές πληροφορίες

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

Χρόνος σύντομης λειτουργίας

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

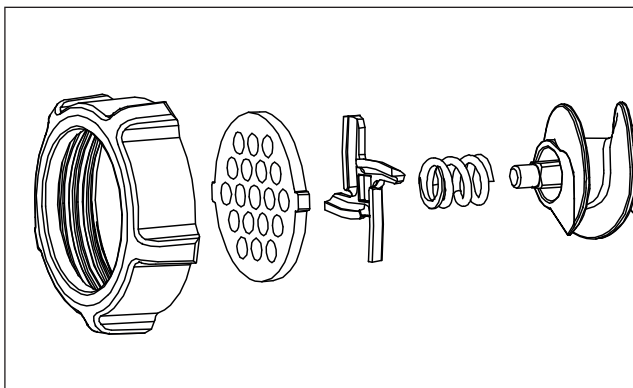
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

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

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



Εικ. 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης

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

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

Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

Χειρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Χειρισμός της συσκευής

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

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

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Επεξεργασία κρέατος

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Επεξεργασία λουκάνικων

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

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

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

Εργασία με το εξάρτημα Kubbe

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

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

Δημιουργία βουτημάτων

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

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

Στην περίπτωση σφάλματος

Εάν έχει μπλοκάρει ο μηχανισμός κίνησης από συγκέντρωση τροφίμων:

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

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

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

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

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

Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Καθαρισμός εξαρτημάτων

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η σταυρωτή λεπίδα  είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

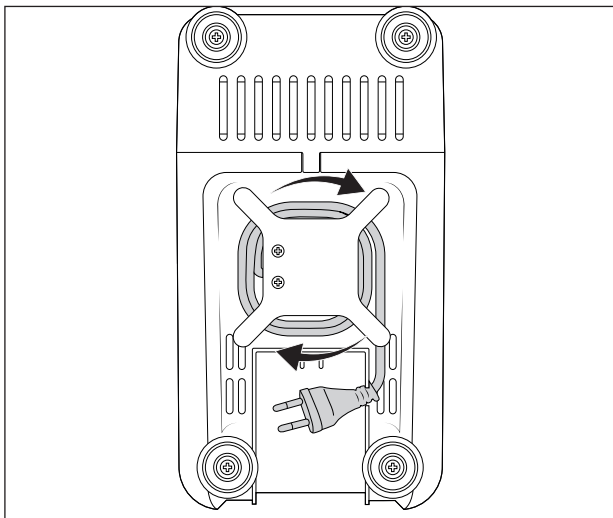
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Φύλαξη

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



Εικ. 2

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

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



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

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

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

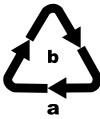


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



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



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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Σέρβις

GR**Σέρβις Ελλάδα**

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@idl.gr**CY****Σέρβις Κύπρος**

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@idl.com.cy

IAN 424939_2301

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

Κέμπε

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

2 κρεμμύδια

10 γρ. αλεύρι

25 γρ. χοντροκομμένα κουκουνάρια

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

Αλάτι και πιπέρι

Συστατικά για το περίβλημα

500 γρ. πλιγούρι (μουλιασμένο)

500 γρ. άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας

1 κρεμμύδι

1 πρέζα πιπέρι, 1 πρέζα τσίλι

Γέμιση κρέατος

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

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

Περίβλημα

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

Παρασκευή

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

Ρολά κρέατος

Συστατικά για το περίβλημα κρέατος

450 γρ. άπαχο αρνίσιο, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας

150 γρ. αλεύρι

1 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1 ΚΤ μοσχοκάρυδο

1 πρέζα σκόνη τσίλι

1 πρέζα πιπέρι

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

400 γρ. κρέας αρνίσιο

1 1/2 ΚΣ ελαιόλαδο

1 1/2 ΚΣ κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1/2 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 1/2 ΚΣ αλεύρι

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

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

Γέμιση:

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

Εναλλακτικές λύσεις γέμισης:

250 γρ. μπρόκολο στον ατμό

ή 250 γρ. κολοκύθια στον ατμό

ή 250 γρ. βρασμένο ρύζι

Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Συστατικά

300 γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500 γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200 γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20 γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

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

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

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

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

Κουλουράκια

Συστατικά:

500 γρ. βούτυρο

500 γρ. ζάχαρη

2 - 3 πακετάκια ζάχαρη βανίλια

1 πακετάκι κρέμα βανίλιας

1/4 κ. γλ. αλάτι

1 αυγό

4 κρόκοι

800 γρ. αλεύρι (τύπου 405)

2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

200 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα (ζεματισμένα)

ξύσμα ενός λεμονιού

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang / Teilebeschreibung	38
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	39
Zusammenbauen / Zerlegen	41
Fleischwolf zusammenbauen	41
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	43
Kebbe-Aufsatz montieren	43
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	44
Bedienen	44
Das Gerät bedienen	45
Fleisch verarbeiten	46
Wurst verarbeiten	46
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	47
Spritzgebäck herstellen	47
Im Fehlerfall	47
Reinigen	48
Motorblock reinigen	48
Zubehörteile reinigen	49
Aufbewahren	49
Entsorgung	50
Gerät entsorgen	50
Verpackung entsorgen	51
Service	51
Importeur	51
Rezepte	52
Kebbe	52
Fleischröllchen	53
Frische Rostbratwurst	54
Spritzgebäck	54

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) 424939_2301 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

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:

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

Abbildung B:

15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

16 Taste „<“ (Rückwärtslauf)

17 Taste „0“ (Aus)

18 Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

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

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

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



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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

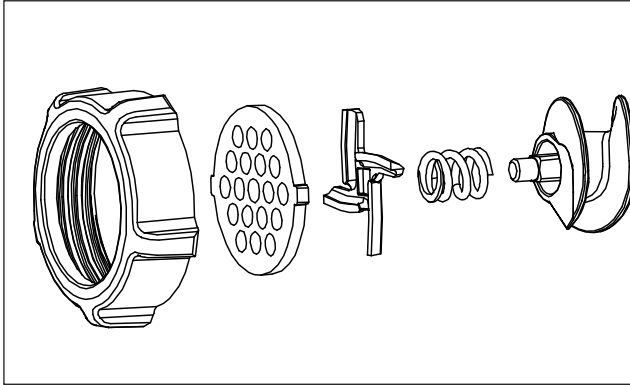


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.
- 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.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 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 Plasticscheibe, 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.

⚠ STROMSCHLAGEFAHR

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

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz  in den Wurstdarm 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.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

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

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

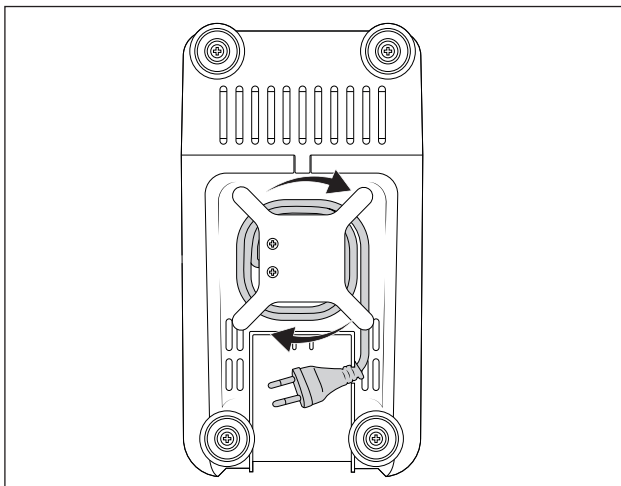


Abb. 2

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

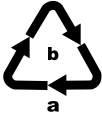


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH**Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 424939_2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 01/2023 · Ident.-No.: SFW400A2-012023-1

IAN 424939_2301