



ELECTRIC MINCER SFW 400 A1

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

ELECTRIC MINCER

Short manual

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

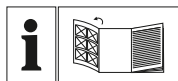
Kurzanleitung

(GR) (CY)

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 444429_2307



GB IE NI CY

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

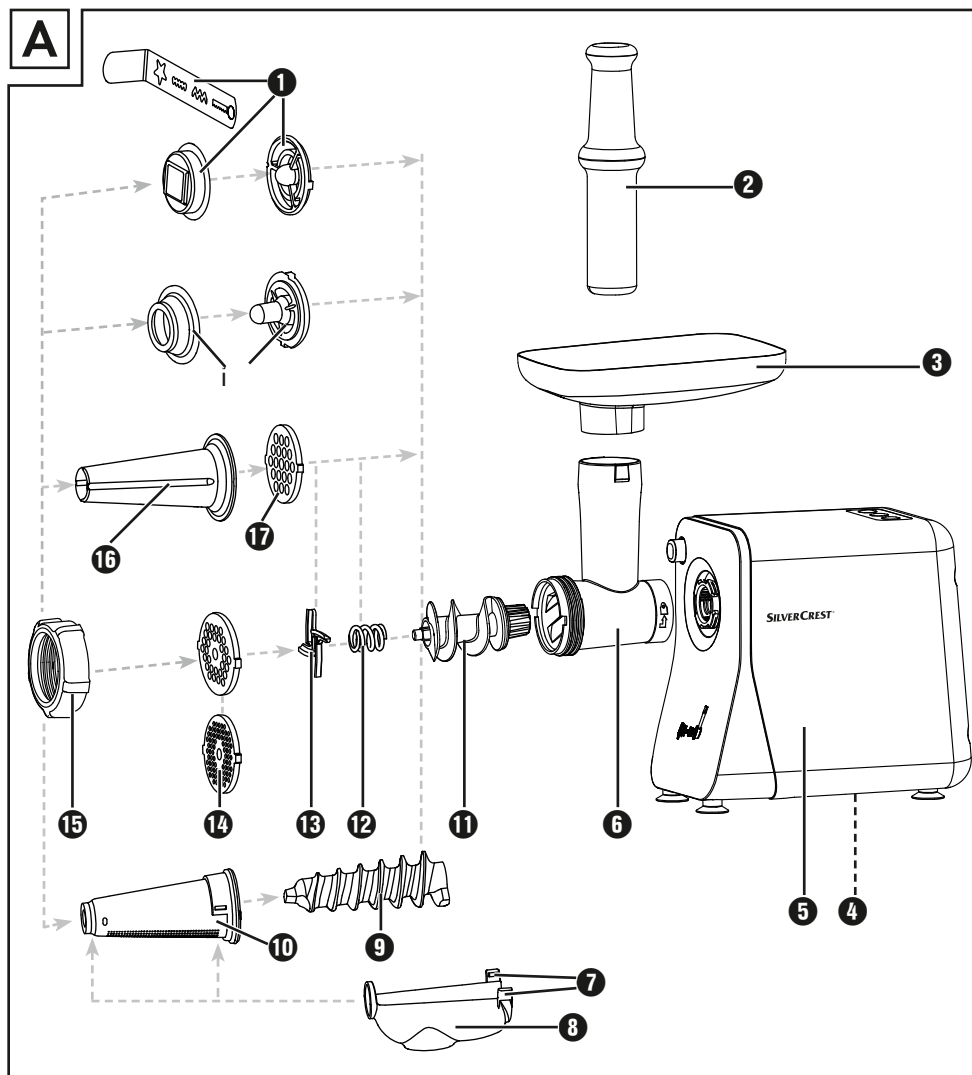
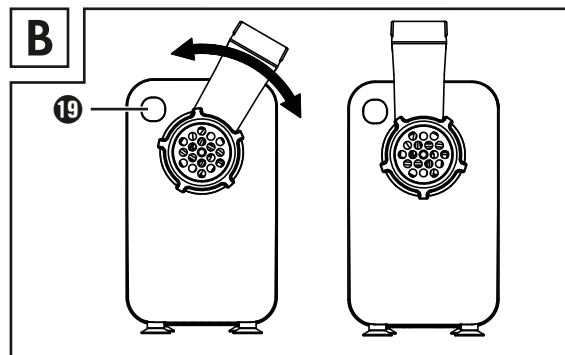
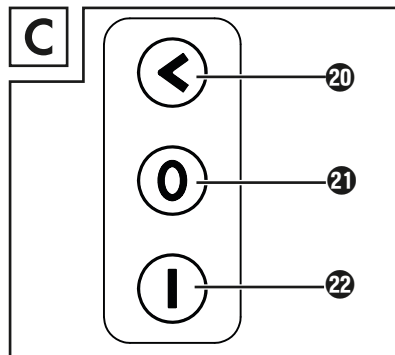
GR CY

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Short manual	Page	1
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	41

A**B****C**

Index

Information about this short manual	2
Intended use	2
Items supplied/Component description	2
Technical data	3
Safety instructions	4
Assembly / Disassembly	6
Assembling the meat grinder	6
Assembling the sausage stuffer attachment	7
Assembling the kubbe attachment	8
Assembling the biscuit attachments	8
Fitting the strainer attachment	9
Operation	10
Operating the appliance	11
Processing meat	11
Processing sausage meat	12
Using the kubbe attachment	12
Making biscuits	13
Straining tomatoes	13
Cleaning	14
Cleaning the motor block	14
Cleaning the accessories	14
Storage	15
Disposal	16
Disposal of the appliance	16
Disposal of the packaging	16
Service	17
Importer	17
Recipes	18
Kibbeh	18
Tomato sauce	19
Fresh Grill Sausages	20
Biscuits	20

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 444429_2307.

WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended only for the preparation of food in quantities expected in domestic households:

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making biscuits,
- Straining tomatoes.

This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

Items supplied/Component description

Figure A:

- ❶ Biscuit attachment with pattern strips
- ❷ Stodger
- ❸ Feeding tray
- ❹ Cable retainer
- ❺ Motor unit
- ❻ Meat grinder casing made of metal
- ❼ Fasteners
- ❽ Drip tray
- ❾ Plastic screw
- ❿ Strainer sieve

- 11 Transport screw
- 12 Spring
- 13 Cross blade
- 14 Cutting discs for coarse and fine mincing
- 15 Ring clamp
- 16 Sausage stuffer attachment
- 17 Sausage disc
- 18 Kubbe attachment

Figure B:

- 19 Locking button

Figure C:

- 20 "<" button (Reverse)
- 21 "0" button (Off)
- 22 "I" button (On)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	400 W
Protection class	II /  (Double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



Never immerse the motor block in water or any other liquid! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those listed here. There will be a major risk of serious accidents should you try to neutralise the safety fitments on the appliance!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance must not be used as a plaything by children.

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as described in detail in the chapter "Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

NOTICE

- Before using for the first time, remove the protective foil from the control panel.

Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance. Please note that you do not need the cross blade **13** and the spring **12** or a cutting disc **14**/sausage disc **17** for all attachments.

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Place the transport screw **11** in the meat grinder casing **6**.
- 3) Place the spring **12** onto the transport screw **11**.
- 4) Then fit the cross blade **13** on so that the sharp side points away from the spring **12**. Ensure that the square opening in the cross blade **13** is placed correctly on the square axle.

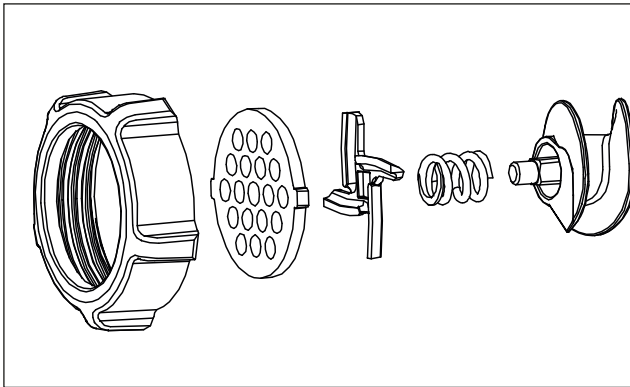


Fig. 1

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The cross blade **13** is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- The appliance will be damaged if the cross blade 13 is inserted the other way around!

- 5) Select the required cutting disc 14/sausage disc 17.
- 6) Place your selected cutting disc 14 into the meat grinder casing 6 so that the fixings on the cutting disc 14 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 7) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp 15 back on hand-tight.
- 8) The ready-assembled meat grinder casing 6 is connected by a bayonet connector to the motor unit 5:
 - Fit the meat grinder casing 6 into the motor unit 5 so that the  symbol on the meat grinder casing 6 is aligned with the  symbol on the motor unit 5. The locking button 19 pushes in (fig. B).
 - Press the meat grinder casing 6 in gently, at the same time turning the feed tube on the meat grinder casing 6 to the middle position (fig. B), so that the  symbol on the feed tube points to the  symbol. When the meat grinder casing 6 clicks into place, the locking button 19 pops out again.
 - Finally, place the feeding tray 3 on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button 19 and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing 6 out.

Assembling the sausage stuffer attachment

Unfold the fold-out side - there you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing 6 as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing 6 and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw 11, the spring 12 and the cross blade 13 back into the meat grinder casing 6.
- 5) Insert the sausage disc 17 so that the fixings on the sausage disc 17 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment 16 before the sausage disc 17.
- 7) Screw the ring clamp 15 on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing 6 as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the kubbe attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTICE

- To use the kubbe attachment **18**, neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **18** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **18** ring are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the biscuit attachments

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTICE

- To use the biscuit attachment **1**, neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **6** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1**, so that the fixings on the biscuit attachment **1**, are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.

- 7) Replace the pattern strips **1** back in to the front of the biscuit attachment **1**. Ensure that the grip on the pattern strips **1** points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- 8) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips **1** before you can screw the ring clamp **15** open and take the biscuit attachment **1** back out.

Fitting the strainer attachment

Unfold the fold-out page – it contains the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described in "Assembling the meat grinder".
- 2) Remove any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTE

► Neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required for the tomato strainer! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Push the transport screw **11** into the meat grinder casing **6**.
- 4) Place the plastic screw **9** onto the transport screw **11**. Make sure that the angular axis of the transport screw **11** engages completely in the square recess of the plastic screw **9**. You may need to turn the plastic screw **9** back and forth a little until it is securely in place.
- 5) Then push the strainer sieve **10** all the way over the plastic screw **9**. Place it onto the meat grinder casing **6** so that the two small fastenings engage in the two matching recesses on the thread. This prevents the strainer sieve **10** from turning. The small holes on the strainer sieve **10** face downwards.
- 6) When all the parts have been put together correctly, roll the ring clamp **15** over the strainer sieve **10** and then screw it hand tight onto the meat grinder casing **6**.
- 7) Fit the meat grinder casing **6** as described in "Assembling the meat grinder".
- 8) Now attach the drip tray **8** onto the strainer sieve **10** (see fig. 2). To do this, push the ring onto the tip of the strainer sieve **10** and hook the fasteners **7** on both sides of the wide end. The hole in the drip tray **8** faces downwards.

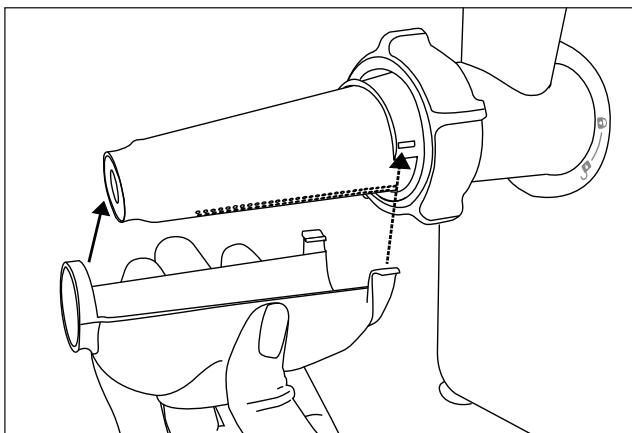


Fig. 2

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor unit  – it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons " 22" or "<"  20, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

- 1) Place the appliance where it will at all times be absolutely stable and under no circumstances could it fall off of the work surface or in any way come into contact with water (due to vibrations or becoming snagged in the power cable). Vibration is unavoidable when it is working.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray **③** and place a catchment container at the front under the exit opening.
 - 3) First press the button “0” **④** to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
 - 4) Then insert the plug into a mains power socket.
 - 5) Press the button “I” **②** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Push the foodstuff into the feeding shaft **ONLY** with the round stodger **②** – **NEVER** with one’s fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine and damage it.

Processing meat

- 1) Use pieces of meat that fit easily into the feeding funnel. If necessary, cut the meat to size beforehand. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

WARNING!

- ▶ Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic “Meat”, you can now use the appliance as described in the chapter “Operating the appliance”.

Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **15** and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

TIP!

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before attaching it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment **15**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

- 5) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Sausage", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **18** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **18**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment ❶:

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing ❸ – the transport screw ❶ then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment ❶.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Straining tomatoes

- 1) Place a container under the drip tray ❸ as the strained tomatoes flow out through this opening during operation.
- 2) Place a vessel by the narrow end of the strainer sieve ❶.
- 3) Quarter the tomatoes and use the stodger ❷ to push them into the meat grinder casing ❸ slowly and evenly. The plastic screw ❹ pushes the tomatoes through the small holes of the strainer sieve ❶. The strained tomatoes flow into the drip tray ❸ and then down through the opening. The tomato residues, such as peelings and seeds, are discharged from the narrow end of the strainer sieve ❶.

NOTE

If tomato juice starts leaking from the screw joints of the strainer attachment, this can have the following causes:

- You are working too fast.
 - You are using too much pressure to press the tomato pieces into the appliance.
 - The tomato pieces are too large.
- Try working more slowly, press the tomato pieces gently into the appliance and cut the tomatoes into smaller pieces.
- 4) Once you have read and understood all of the instructions in the section "Straining tomatoes", you can use the appliance as described in the section "Operating the appliance".

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the inadvertent switching on of the appliance and electric shocks can be avoided.

Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. For stubborn dirt, add mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water to ensure that all detergent is removed. Dry the appliance well before re-using it.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never immerse the motor block **5** in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

Cleaning the accessories

- Clean all accessories that can come into contact with food with hot washing-up water and a household detergent suitable for food.

NOTICE

- ▶ We recommend using a bottle brush to clean the strainer sieve **10**. This makes it easier to clean the small holes.

NOTICE

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the kubbe attachment **13**, the sausage stuffer attachment **16**, the stodger **2**, the plastic screw **9** and the drip tray **8** are dishwasher-safe.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The cross blade **13** is very sharp! Risk of injury!

■ Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

► Apply a light coating of cooking oil to all metallic components after each cleaning. Otherwise, metal parts can discolour!

Storage

- Wind the mains cable clockwise around the cable retainer **4** on the underside of the appliance and fasten it in place as shown below. This keeps it safe from damage:

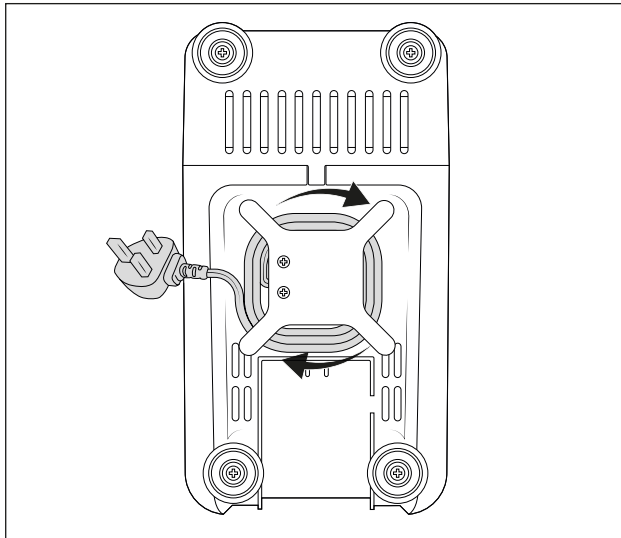


Fig. 3

- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 444429_2307

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

1/2 tsp. each of ground allspice, cinnamon, cumin, caraway, cloves, nutmeg

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

Prepare the mince filling first and leave it to cool while you prepare the shell.

Chop the meat twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **14**). Mix the meat, flour, pine nuts and spices well. Chop and sear the onions. Add the mince and mix it with the onions. Thoroughly fry the mixture, then let it cool.

Shell

Chop the meat for the shell twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **14**) and mix it with the bulgur wheat, chopped onion and spices. Process the mass twice more using the mincer. Replace the perforated disc **14** with the kibbeh attachment **18** (see chapter "Installing the kibbeh attachment") and make kibbeh shells of approx. 7 cm length.

Preparation

Fill each kibbeh shell with the mince as soon as it is made, pinching the ends together to create small pouches. Deep-fry the finished kibbeh in hot oil (190 °C) for approximately 3 minutes. They should have a golden brown colour.

Tomato sauce

Ingredients:

approx. 600 g tomatoes

1 medium onion (or alternatively 1–2 shallots)

1–2 garlic cloves

1 tsp. tomato paste

30–50 ml dry white wine

2 tbsp. olive oil

1–2 tsp. sugar

1/2 tsp. salt

1 pinch of pepper

Dried thyme (alternatively: basil or oregano)

Prepare and strain tomatoes

Quarter the tomatoes, remove the stalk and cut into smaller pieces if necessary. Strain the tomatoes using the grinder. Use the appropriate attachment. Note that a portion of the tomatoes must be disposed of as leftovers. The quantity of strained tomato produced varies and depends on the type of tomato, the amount of water, the amount of pulp, etc.

Preparing sauce

Remove the skins from the onion and garlic. Finely dice the onion and either crush the garlic with a garlic press or chop it into small pieces.

Heat the oil in a saucepan or frying pan. Add the onion, garlic and tomato paste, stir well and sauté briefly. Deglaze with a little white wine. Add the strained tomatoes. Season with salt, pepper, sugar and herbs to taste.

Bring everything to the boil and simmer at a low temperature for about 10–15 minutes. Stir constantly to make sure that the sauce doesn't burn onto the pan. If necessary, add a little more white wine if the liquid evaporates quickly.

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.

Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.

Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter "Processing sausage meat") and make sausages of ca. 25 cm in length.

Grill the sausages well and eat them on the same day.

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsp baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

Beat the butter until fluffy. Add the remaining ingredients one after another and knead well into the dough. Cover the finished dough and allow to stand for around 12 hours in the fridge (e.g. overnight). Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶. Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper. Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for approx. 10 - 15 minutes until golden brown.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	22
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	22
Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων	22
Τεχνικές πληροφορίες	23
Υποδείξεις ασφαλείας	24
Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση	26
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά	26
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης	27
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe	28
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια	28
Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποίησης	29
Χειρισμός	30
Χειρισμός της συσκευής	31
Επεξεργασία κρέατος	31
Επεξεργασία λουκάνικων	32
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe	32
Δημιουργία βουτημάτων	33
Πολτοποίηση τομάτας	33
Καθαρισμός	34
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα	34
Καθαρισμός εξαρτημάτων	34
Φύλαξη	35
Απόρριψη	36
Απόρριψη συσκευής	36
Απόρριψη συσκευασίας	36
Σέρβις	37
Εισαγωγείας	37
Συνταγές	38
Κέμπε	38
Σάλτσα τομάτας	39
Φρέσκο ψητό λουκάνικο	40
Κουλουράκια	40

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) 444429_2307 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,
- Πολτοποίηση τομάτας.

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

Απαικόνιση A:

- 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 Πώματα
- 8 Δοχείο συλλογής
- 9 Πλαστικός κοχλίας
- 10 Σήτα πολτοποίησης

- 11 Κοχλίας μεταφοράς
- 12 Ελατήριο
- 13 Σταυρωτή λεπίδα
- 14 Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- 15 Δακτύλιος κλειδώματος
- 16 Επίθεμα συμπίεσης λουκανίκου
- 17 Δίσκος για λουκανικά
- 18 Εξάρτημα Kubbe

Απεικόνιση Β:

- 19 Κουμπί ασφάλισης

Απεικόνιση C:

- 20 Πλήκτρο „<“ (Προς τα πίσω)
- 21 Πλήκτρο „0“ (Απενεργοποίηση)
- 22 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 ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- ▶ Προσοχή: η σταυρωτή λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μεταχείριση και τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

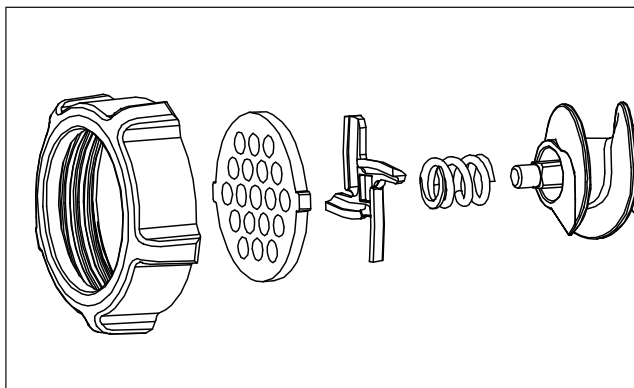
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις. Λάβετε υπόψη ότι δεν χρειάζεστε για όλα τα εξαρτήματα τη σταυρωτή λεπίδα **13** και το ελατήριο **12** ή έναν διάτρητο δίσκο **14**/δίσκο για λουκάνικα **17**.

- 1) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 2) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **11** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 3) Εισάγετε τα ελατήρια **12** στον κοχλία μεταφοράς **11**.
- 4) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα **13** έτσι ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από το ελατήριο **12**. Η γωνιακή εγκοπή της σταυρωτής λεπίδας **13** πρέπει να εφαρμόζει σωστά στο γωνιακό άξονα.



Εικ. 1

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η σταυρωτή λεπίδα **13** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα **13** τοποθετείται ανάποδα!

- 5) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο **14**/δίσκο για λουκάνικα **17**.
- 6) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο **14** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** κατά τρόπο, ώστε οι στερεώσεις στο διάτρητο δίσκο **14** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 7) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **15** 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 **19** 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 **19** βγαίνει προς τα έξω.
 - Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης **3** επάνω από το χωνί πλήρωσης.
 - Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης **19** 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 **11**, τα ελατήρια **12** και τη σταυρωτή λεπίδα **13** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 5) Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα **17** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο δίσκο για λουκάνικα **17** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 6) Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **16** μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα **17**.
- 7) Βιδώστε καλά το δακτύλιο ασφάλισης **15**.
- 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 **18** δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **14/17**! 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 **18** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στον κάτω δακτύλιο του εξαρτήματος Kubbe **18** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 5) Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε πάλι το δακτύλιο ασφάλισης **15** 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 **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή δίσκος κοπής φετών **14/17**! 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 **15** σφιχτά.

- 7) Εισάγετε πάλι τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια **1**. Προσέξτε ώστε η λαβή στη λωρίδα με σχέδια **1** να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6** όπως περιγράφεται στη «Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά».
- 9) Για την απομάκρυνση πρέπει πρώτα πάλι να τραβήξετε τη λωρίδα με σχέδια **1**, πριν μπορέσετε να ξεβιδώσετε το δακτύλιο ασφάλισης **15** και να βγάλετε έξω το εξάρτημα για μπισκότα **1**.

Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποίησης

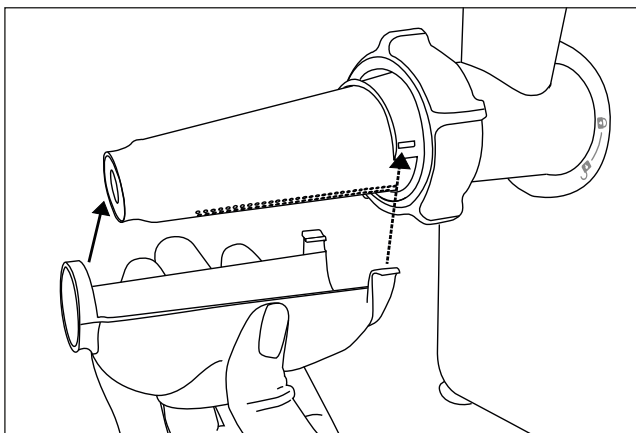
Ξεδιπλώστε τη σελίδα - εκεί θα βρείτε τη διαδικασία τοποθέτησης σε εικόνες.

- 1) Αφαιρέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στο απόσπασμα «Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά».
- 2) Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για τον στίφτη τομάτας δεν απαιτείται ούτε η σταυρωτή λεπίδα **13** με το ελατήριο **12** ούτε ένας διάτρητος δίσκος ή ο δίσκος για λουκάνικα **14/17**! Εάν χρειαστεί, αφαιρέστε τα όλα από τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.

- 3) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **11** μέσα στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 4) Τοποθετήστε τον πλαστικό κοχλία **9** επάνω στον κοχλία μεταφοράς **11**. Βεβαιωθείτε ότι ο γωνιακός άξονας του κοχλία μεταφοράς **11** εφαρμόζει πλήρως μέσα στη γωνιακή εσοχή του πλαστικού κοχλία **9**. Για τον σκοπό αυτό, γυρίστε λίγο τον πλαστικό κοχλία **9** μπρος-πίσω, έως ότου σταθεροποιηθεί.
- 5) Στη συνέχεια, σπρώξτε τη σήτα πολτοποίησης **10** τέρμα πάνω στον πλαστικό κοχλία **9**. Τοποθετήστε τη στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, έτσι ώστε τα δύο μικρά στηρίγματα να εφαρμόσουν μέσα στις δύο αντίστοιχες εσοχές του σπειρώματος. Έτσι η σήτα πολτοποίησης **10** δεν μπορεί πλέον να περιστρέφεται. Οι μικρές οπές της σήτας πολτοποίησης **10** δείχνουν προς τα κάτω.
- 6) Εάν όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά, τοποθετήστε τον δακτύλιο κλειδώματος **15** πάνω από τη σήτα πολτοποίησης **10** και βιδώστε τον σφιχτά με το χέρι στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**.
- 7) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**, όπως περιγράφεται στο σημείο «Συναρμολόγηση κρεατομηχανής».
- 8) Στερεώστε τώρα το δοχείο συλλογής **8** στη σήτα πολτοποίησης **10** (βλ. Εικ. 2). Για τον σκοπό αυτό, σπρώξτε τον δακτύλιο στο άκρο της σήτας πολτοποίησης **10** και στερεώστε τα πώματα **7** και από τις δύο πλευρές στο φαρδύ άκρο. Η οπή στο δοχείο συλλογής **8** δείχνει προς τα κάτω.



Εικ. 2

Χειρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας κινητήρα  – 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”  ή „<”  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 **3** και βάλτε ένα δοχείο συγκέντρωσης μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
 - 3) Πιέστε πρώτα το πλήκτρο „0“ **21**, 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 φισ στην πρίζα.
 - 5) Πιέστε το πλήκτρο «I» **22**, 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 16 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 σύψτε το πριν από τη διαδικασία κάλυψης. Έτσι το έντερο γίνεται πάλι ελαστικό. Φυσικά έντερα βρίσκете στα κρεοπωλεία κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπωλή.

- 4) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται μέσω του επιθέματος συμπίεσης 16 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 18 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 πρεσάρτε μέσα από το επίθεμα Kubbe 18.
- 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 **11** – 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».

Πολτοποίηση τομάτας

- 1) Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το δοχείο συλλογής **8**, διότι οι τριμμένες τομάτες εκρέουν από το άνοιγμα κατά τη λειτουργία.
- 2) Τοποθετήστε ένα δοχείο στο στενό άκρο της σήτας πολτοποίησης **10**.
- 3) Τεμαχίστε τις τομάτες στα τέσσερα και πιέστε τις αργά και ομοιόμορφα με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης **2** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **6**. Ο πλαστικός κοχλίας **9** σπρώχνει τις τομάτες μέσα από τις μικρές οπές της σήτας πολτοποίησης **10**. Οι τριμμένες τομάτες ρέουν στο δοχείο συλλογής **8** και, στη συνέχεια, εκρέουν από το άνοιγμα. Τα υπολείμματα τομάτας, όπως η φλούδα και οι σπόροι, απορρίπτονται από το στενό άκρο της σήτας πολτοποίησης **10**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν εξέρχεται χυμός τομάτας από τις βιδωτές συνδέσεις του εξαρτήματος πολτοποίησης, μπορεί να συμβαίνουν τα εξής:

- Εκτελείτε τη διαδικασία υπερβολικά γρήγορα.
 - Πιέζετε τα κομμάτια τομάτας με υπερβολική δύναμη στη συσκευή.
 - Τα κομμάτια τομάτας είναι υπερβολικά μεγάλα.
- Σε αυτήν την περίπτωση, επιβραδύνετε τη διαδικασία, πιέστε τα κομμάτια τομάτας ελαφρώς στη συσκευή και τεμαχίστε τις τομάτες σε μικρότερα κομμάτια.
- 4) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Πολτοποίηση τομάτας», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Καθαρισμός εξαρτημάτων

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για τον καθαρισμό της σήτας πολτοποίησης **10** προτείνεται η χρήση μιας βούρτσας πλυσίματος φιαλών. Κατά αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τις μικρές οπές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

-  Το πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος για κουλουράκια **1**, το εξάρτημα Kubbe **18**, το εξάρτημα συμπίεσης λουκάνικου **16**, το εξάρτημα ώθησης **2**, ο πλαστικός κοχλίας **9** και το δοχείο συλλογής **8** 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!

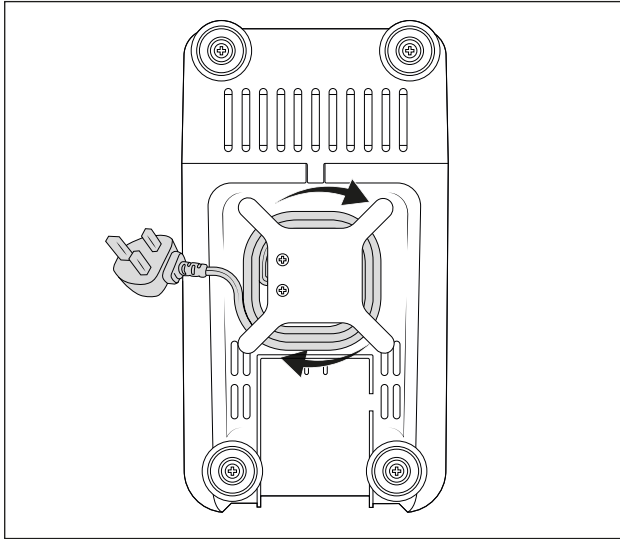
- Η σταυρωτή λεπίδα **18** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Φύλαξη

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



Εικ. 3

- 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. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε 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.

Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr**CY**

Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 444429_2307

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 **14**). 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 **14**) και ανακατέψτε με το πλιγούρι, τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα καρυκεύματα. Περάστε το μείγμα δύο φορές στην κρεατομηχανή. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο **14** με το εξάρτημα κέμπε **18** (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.

Σάλτσα τομάτας

Υλικά:

Περ. 600 γρ. τομάτες

1 μέτριο κρεμμύδι (ή εναλλακτικά 1-2 εσalότ)

1-2 σκελίδες σκόρδο

1 ΚΓ τοματοπολτός

30-50 ml ξηρό λευκό κρασί

2 ΚΣ ελαιόλαδο

1-2 ΚΓ ζάχαρη

1/2 ΚΓ αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

Αποξηραμένο θυμάρι (εναλλακτικά βασιλικό ή ρίγανη)

Προετοιμασία και τρίψιμο τομάτων

Τεμαχίστε τις τομάτες στα τέσσερα, αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε τις σε μικρότερα κομμάτια, αν χρειαστεί. Περάστε τις τομάτες από την κρεατομηχανή. Για τον σκοπό αυτό, επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα. Λάβετε υπόψη ότι ένα μέρος από τις τομάτες πρέπει να απορριφθεί ως απόρριμμα. Η ποσότητα της τριμμένης τομάτας ποικίλλει και εξαρτάται από το είδος της τομάτας, το ποσοστό σε νερό, το ποσοστό σε σάρκα κτλ.

Προετοιμασία σάλτσας

Αφαιρέστε τη φλούδα από το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και είτε πιάστε το σκόρδο μέσω μιας πρέσας σκόρδου είτε κόψτε το σε λεπτά κομμάτια.

Σε μια καθαρόλα ή σε ένα τηγάνι ζεστάνετε το λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τον τοματοπολτό, ανακατεύστε καλά και σοτάρετε για λίγο. Σβήστε με λίγο λευκό κρασί. Προσθέστε την τριμμένη τομάτα. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και μυρωδικά σύμφωνα με τα γούστα σας.

Αφήστε τα να πάρουν μια βράση και, στη συνέχεια, να σιγοβράσουν για περίπου 10-15 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία. Ανακατεύετε, ώστε να μην καεί τίποτα. Αν χρειαστεί, προσθέστε λίγο ακόμη λευκό κρασί, αν το υγρό εξατμιστεί γρήγορα.

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang / Teilebeschreibung	42
Technische Daten	43
Sicherheitshinweise	44
Zusammenbauen / Zerlegen	46
Fleischwolf zusammenbauen	46
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	47
Kebbe-Aufsatz montieren	48
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	48
Passier-Aufsatz montieren	49
Bedienen	50
Das Gerät bedienen	51
Fleisch verarbeiten	51
Wurst verarbeiten	52
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	52
Spritzgebäck herstellen	53
Tomaten passieren	53
Reinigen	54
Motorblock reinigen	54
Zubehörteile reinigen	54
Aufbewahren	55
Entsorgung	56
Gerät entsorgen	56
Verpackung entsorgen	56
Service	57
Importeur	57
Rezepte	58
Kebbe	58
Tomatensauce	59
Frische Rostbratwurst	60
Spritzgebäck	60

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) 444429_2307 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,
- Passieren von Tomaten.

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 Verschlüsse
- 8 Auffangschale
- 9 Plastikschnecke
- 10 Passiersieb

- 11 Transportschnecke
- 12 Feder
- 13 Kreuzmesser
- 14 grobe und feine Lochscheibe
- 15 Verschlussring
- 16 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 17 Wurstscheibe
- 18 Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

- 19 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 20 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 21 Taste „0“ (Aus)
- 22 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

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 Zubehörteile 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 **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

- 1) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 2) Setzen Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 3) Stecken Sie die Feder **12** auf die Transportschnecke **11**.
- 4) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **13** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **12** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **13** korrekt auf der eckigen Achse liegt.

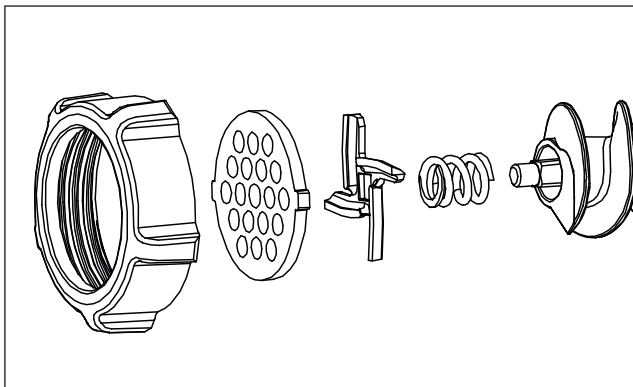


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **13** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser 13 anders herum eingesetzt wird!

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 14/Wurstscheibe 17.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 14 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 14 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 15 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 19 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 19 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 19 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 11, die Feder 12 und das Kreuzmesser 13 wieder in den Fleischwolfvorsatz 6 ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe 17 so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe 17 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 16 vor die Wurstscheibe 17.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 15 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 **18** werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** 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 **18** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **18** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** 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 **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** 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 **15** 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 **15** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Passier-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 Tomatenpassierer werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Setzen Sie die Plastikschncke **9** auf die Transportschnecke **11**. Achten Sie darauf, dass die eckige Achse der Transportschnecke **11** komplett in die eckige Aussparung der Plastikschncke **9** greift. Drehen Sie dazu die Plastikschncke **9** ggfs. etwas hin und her, bis sie fest sitzt.
- 5) Schieben Sie dann das Passiersieb **10** komplett über die Plastikschncke **9**. Setzen Sie es so an den Fleischwolfvorsatz **6**, dass die zwei kleinen Fixierungen in die zwei passenden Aussparungen am Gewinde greifen. So lässt sich das Passiersieb **10** nicht mehr drehen. Die kleinen Löcher des Passiersiebes **10** zeigen nach unten.
- 6) Wenn alle Teile richtig aneinandergesetzt sind, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **10** und schrauben Sie diesen am Fleischwolfvorsatz **6** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 8) Befestigen Sie die Auffangschale **8** an dem Passiersieb **10** (siehe Abb. 2). Dazu schieben Sie den Ring auf die Spitze des Passiersiebs **10** und haken die Verschlüsse **7** beidseitig am breiten Ende ein. Das Loch in der Auffangschale **8** zeigt nach unten.

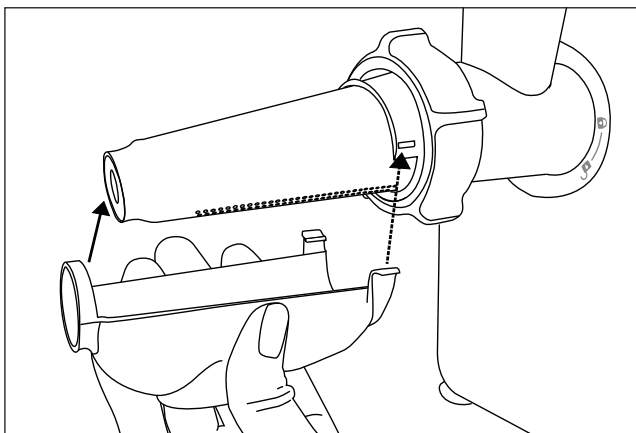


Abb. 2

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“ 22 oder „<“ 20 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“ **21**, 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“ **22**, 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 **16** 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 **16** 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 **18** 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 **18** 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 **11** 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.

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter die Auffangschale **8**, denn durch die Öffnung fließen bei Betrieb die passierten Tomaten ab.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß an das schmale Ende des Passiersiebs **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese mit Hilfe des Stopfers **2** langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch die kleinen Löcher des Passiersiebs **10**. Die passierten Tomaten fließen in die Auffangschale **8** und dann durch die Öffnung nach unten hin ab. Die Tomatenreste, wie Schalen und Körner, werden am schmalen Ende aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.

HINWEIS

Sollte Tomatensaft aus den Schraubverbindungen des Passieraufsatzes treten, kann dies folgende Ursachen haben:

- Sie arbeiten zu schnell.
 - Sie pressen die Tomatenstücke mit zu hohem Druck in das Gerät.
 - Die Tomatenstücke sind zu groß.
- Verlangsamen Sie in diesem Fall Ihr Arbeitstempo, pressen Sie die Tomatenstücke nur leicht in das Gerät und zerteilen Sie die Tomaten in kleinere Stücke.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Tomaten passieren“ 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

- Für die Reinigung des Passiersiebes **10** empfehlen wir eine Flaschen-Spülbürste zu benutzen. So lassen sich die kleinen Löcher einfach reinigen.

HINWEIS

-  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Kebbe-Aufsatz **18**, der Wurststopfaufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschncke **9** und die Auffangschale **8** 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 **13** 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:

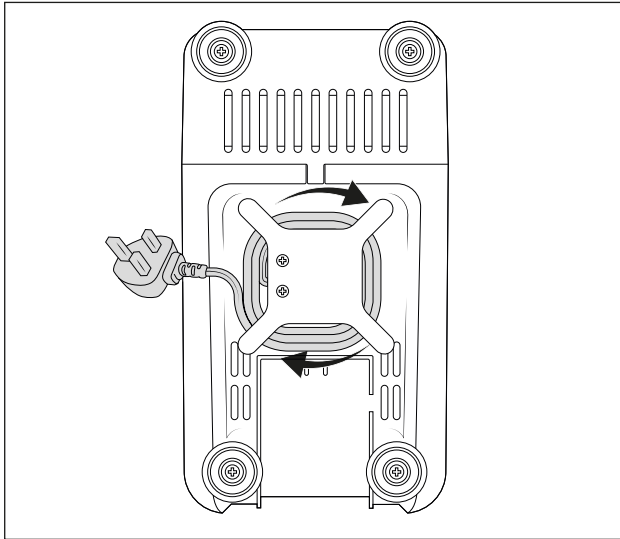


Abb. 3

- 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.

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 444429_2307

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 **14**). 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 **14**) und mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **14** gegen den Kebbe-Aufsatz **18** 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.

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

Tomaten vierteln, Strunk entfernen, ggfs. in kleinere Stücke schneiden. Tomaten mit Hilfe des Fleischwols passieren. Dazu den passenden Aufsatz verwenden. Beachten Sie, dass ein Teil der Tomaten als Rest entsorgt werden muss. Die Menge von passierter Tomate variiert und hängt ab von der Tomatensorte, dem Wasseranteil, dem Fleischanteil, etc..

Sauce zubereiten

Die Schalen von Zwiebel und Knoblauch entfernen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch entweder durch eine Knoblauchpresse drücken oder in feine Stücke schneiden.

In einem Topf oder in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark hineingeben, gut umrühren und kurz anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern nach Geschmack würzen.

Alles aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Rühren Sie um, damit nichts anbrennt. Fügen Sie ggfs. noch etwas Weißwein hinzu, falls die Flüssigkeit schnell verkocht.

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2023 · Ident.-No.: SFW400A1-092023-1

IAN 444429_2307