



ELECTRIC MINCER SFW 400 A1

(HR)

ELEKTRIČNI APARAT ZA MLJEVENJE MESA

Kratke upute za uporabu

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

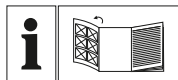
Kurzanleitung

(BG)

ЕЛЕКТРИЧЕСКА МЕСОМЕЛАЧКА

Кратко ръководство

IAN 444429_2307



HR

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

BG

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

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
BG	Кратко ръководство	Страница	21
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	41

B

Diagram B illustrates the process of attaching the handle. The left side shows the handle being inserted into the top of the unit, with a curved arrow indicating the direction of movement. A callout '19' points to the top of the unit. The right side shows the handle fully attached to the top of the unit.

Sadržaj

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke /Opis dijelova	2
Tehnički podaci	3
Sigurnosne napomene	4
Sastavljanje / rastavljanje	6
Sastavljanje stroja za mljevenje mesa	6
Montiranje nastavka za punjenje kobasica	7
Montiranje nastavaka za kibeh	8
Montiranje nastavaka za kekse	8
Montiranje nastavka za pasiranje	9
Rukovanje	10
Rukovanje uređajem	11
Obrada mesa	11
Obrada kobasica	12
Rad s nastavkom za kibeh	12
Pravljenje keksa	13
Pasiranje rajčice	13
Čišćenje	14
Čišćenje bloka motora	14
Čišćenje dijelova pribora	14
Čuvanje	15
Zbrinjavanje	16
Zbrinjavanje uređaja	16
Zbrinjavanje ambalaže	16
Servis	17
Uvoznik	17
Recepti	18
Mljeveno meso (Kebbe)	18
Umak od rajčice	19
Svježa kobasica za pečenje	20
Keksi	20

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) 444429_2307 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 keksa,
- Pasiranje rajčica.

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 Blokade
- 8 Posuda za prihvata
- 9 Plastična pužnica
- 10 Sito za pasiranje

- 11 Transportna pužnica
- 12 Opruga
- 13 Križni nož
- 14 Ploča s grubim i finim otvorima
- 15 Prsten za zatvaranje
- 16 Nastavak za punjenje kobasica
- 17 Ploča za kobasice
- 18 Nastavak za kibeh

Slika B:

- 19 Tipka za zaključavanje

Slika C:

- 20 Tipka „<“ (Hod unazad)
- 21 Tipka „0“ (Isklj)
- 22 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.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

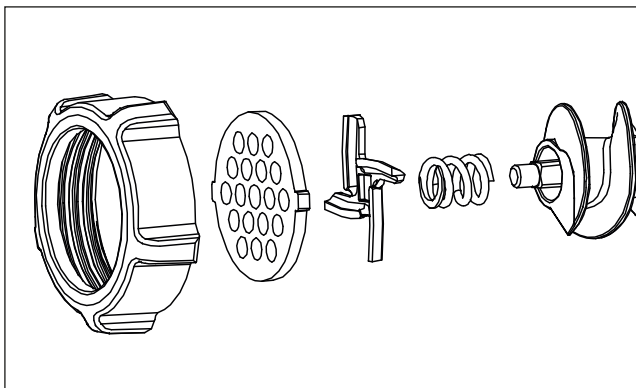
NAPOMENA

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

Sastavljanje stroja za mljevenje mesa

Iskopite isklapnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom. Imajte na umu da križni nož **13** i opruga **12** ili ploča s otvorima **14**/ploča za kobasice **17** nisu potrebni za sve nastavke.

- 1) Sve metalne dijelove natrljajte jestivim uljem.
- 2) Postavite transportnu pužnicu **11** u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 3) Natakните oprugu **12** na transportnu pužnicu **11**.
- 4) Nakon toga postavite križni nož **13** tako da strana s oštricama bude okrenuta od opruge **12**. Pazite da kvadratni otvor križnog noža **13** ispravno nasjeda na kvadratni nastavak osovine.



Slika 1

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Križni nož **13** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj će se oštetiti ako križni nož **13** pogrešno okrenete!

- 5) Odaberite željenu ploču s otvorima **14**/ploču za kobasice **17**.
- 6) Umetnite odabranu ploču s otvorima **14** u nastavak za mljevenje mesa **6** tako da jezičci na ploči s otvorima **14** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 7) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 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 **19** 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 **19** će iskočiti.
 - Na kraju posudu za punjenje **3** postavite odozgo na otvor za punjenje.
 - Za skidanje pritisnite tipku za zaključavanje **19** i otvor za punjenje ponovno okrenite udesno (slika B)  . Nakon toga možete izvući nastavak za mljevenje mesa **6**.

Montiranje nastavka za punjenje kobasica

Isključite isklonnu 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 **11**, oprugu **12** i križni nož **13** ponovno umetnite u nastavak za mljevenje mesa **6**.
- 5) Umetnite ploču za kobasice **17** tako da jezičci na ploči za kobasice **17** nasjedaju u otvore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Zatim postavite nastavak za punjenje kobasica **16** ispred ploče za kobasice **17**.
- 7) Rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 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 **18** nisu potrebni niti križni nož **13** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
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 **18** umetnite tako da jezičci na donjem prstenu nastavka za kibe **18** ulegnu u utore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 5) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom ponovno čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.
- 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 **13** s oprugom **12**, niti ploča s otvorima/ploča za kobasice **14/17**!
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 utore na nastavku za mljevenje mesa **6**.
- 6) Kada je sve ispravno umetnuto, rukom čvrsto zategnite prsten za zaključavanje **15**.

- 7) Traku ❶ ponovno umetnite sprijeda u nastavak za kekse ❶. Pazite da je ručka trake ❶ okrenuta od uređaja. U protivnom se uzorak koji se nalazi neposredno pored ručke ne može podesiti.
- 8) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❸ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 9) Za skidanje je potrebno ponovno najprije skinuti traku s uzorcima ❶ prije nego odvrnete prsten za zaključavanje ❶ kako biste mogli skinuti nastavak za kekse ❶.

Montiranje nastavka za pasiranje

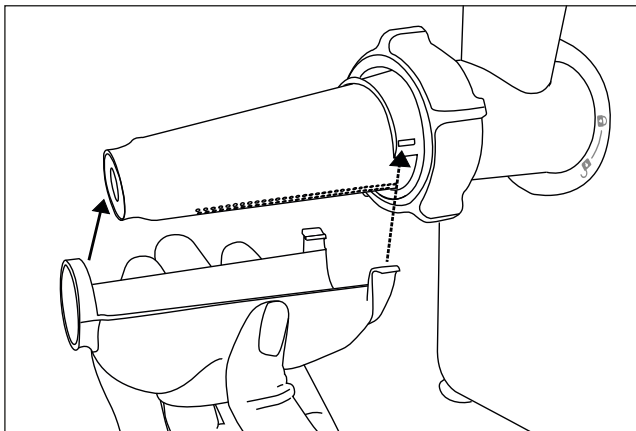
Isklomite isklopnu stranicu - tamo ćete pronaći redoslijed montiranja sa slikovnim prikazom.

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

NAPOMENA

- Za nastavak za pasiranje rajčica nisu potrebni niti križni nož ❶ s oprugom ❶, niti ploča s otvorima ili ploča za kobasice ❶/❶ ! Po potrebi izvadite sve iz nastavka za mljevenje mesa ❸.

- 3) Gurnite transportnu pužnicu ❶ u nastavak za mljevenje mesa ❸.
- 4) Postavite plastičnu pužnicu ❶ na transportnu pužnicu ❶. Pazite da kvadratna osovina transportne pužnice ❶ potpuno upadne u kvadratni otvor plastične pužnice ❶. U tu svrhu plastičnu pužnicu ❶ okrećite naprijed-nazad dok čvrsto ne sjedne.
- 5) Zatim sito za pasiranje ❶ gurnite to kraja preko plastične pužnice ❶. Postavite ga na nastavak za mljevenje mesa ❸ tako da dvije male izbočine zahvaćaju u dva odgovarajuća otvora na navoju. Tako se sito za pasiranje ❶ više neće moći okretati. Malene rupe sita za pasiranje ❶ pokazuju prema dolje.
- 6) Kada su svi dijelovi ispravno umetnuti, postavite prsten za zatvaranje ❶ preko sita za pasiranje ❶ i rukom ga zavrnite na nastavak za mljevenje mesa ❸.
- 7) Montirajte nastavak za mljevenje mesa ❸ na način opisan u poglavlju „Sastavljanje nastavka za mljevenje mesa“.
- 8) Sada pričvrstite posudu za prihvat ❶ na sito za pasiranje ❶ (vidi sliku 2). U tu svrhu gurnite prsten na vrh sita za pasiranje ❶ i zakvačite blokade ❶ s obje strane na širokom kraju. Rupa na posudi za prihvat ❶ pokazuje prema dolje.



Slika 2

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” ②② ili „<” ②① 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  i podesite posudu sprijeda ispod izlaznog otvora.
 - 3) Najprije pritisnite tipku „0” , 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” , kako biste uključili uređaj.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Namirnice u otvor za punjenje potiskujte isključivo okruglim potiskivačem  – 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 **16** 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 **16** 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 kibe

Pomoću nastavka za kibe **18** 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 kibe **18**.
- 2) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Nastavak za kibe“, 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 **1**:

- 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 **6** – transportna pužnica **11** pritišće ga kroz odabrani motiv na traci s motivima nastavka za kekse **1**.
- 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“.

Pasiranje rajčice

- 1) Postavite posudu ispod posude za prihvrat **8** jer će kroz otvor prilikom rada istjecati pasirane rajčice.
- 2) Postavite posudu na uski kraj sita za pasiranje **10**.
- 3) Rajčice razrežite na četvrtine i polako i ravnomjerno ih pomoću potiskivača **2** pritisnite u nastavak za mljevenje mesa **6**. Plastična pužnica **9** pritišće rajčice kroz malene rupice sita za pasiranje **10**. Pasirane rajčice istječu u posudu za prihvrat **8** i tada kroz otvor prema dolje. Ostaci rajčice, poput kože i sjemenki izlaze kroz uski kraj sita za pasiranje **10**.

NAPOMENA

Ako sok od rajčice izlazi iz vijčanih spojeva nastavka za pasiranje, to može imati sljedeće uzroke:

- Prebrzo radite s uređajem.
 - Komade rajčice gurate u uređaj prevelikim pritiskom.
 - Komadi rajčice su preveliki.
- U tom slučaju smanjite brzinu rada, komade rajčice samo laganim pritiskom gurajte u uređaj i rajčice podijelite na manje komade.
- 4) Ako ste pročitali sve napomene u vezi teme „Pasiranje rajčice“, uređaj možete koristiti na način opisan u poglavlju „Posluživanje uređaja“.

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 **5** nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara ako tekućina koja prodre u uređaj dospije 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

- Za čišćenje sita za pasiranje **10** preporučujemo uporabu četke za pranje boca. To olakšava čišćenje malih rupa.

NAPOMENA

-  Plastični dio nastavka za kekse **1**, nastavak za kibe **18**, nastavak za punjenje kobasica **16**, potiskivač **2**, plastična pužnica **9** i posuda za prihvat **8** 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!

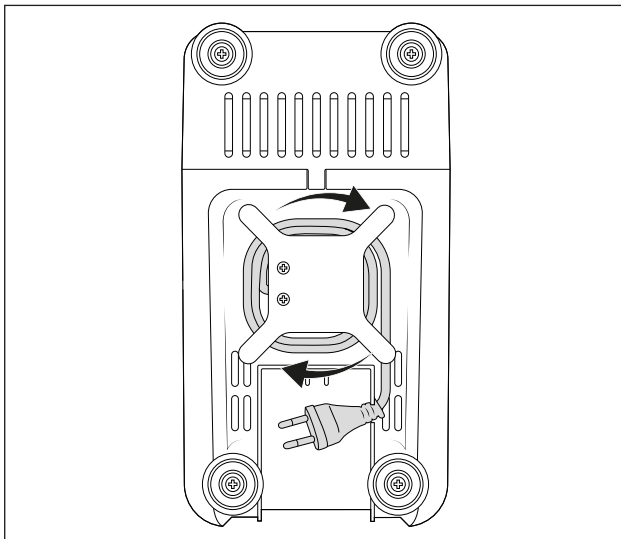
- Križni nož **18** je vrlo oštar! Opasnost od ozljeda!
- Sve dobro osušite prije nego što nastavite koristiti uređaj.

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 3

- 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 prekrížene kante za otpad na kotačícima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obićno 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.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 444429_2307

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 **14**). 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 **14**) i pomiješajte s bulgurom, usitnjenim lukom i začинима. Dobivenu masu također dvaput usitnite pomoću stroja za mljevenje mesa. Ploču s otvorima **14** zamijenite nastavkom za kibeh **13** (vidi poglavlje „Montiranje nastavka za kibeh“) i oblikujte kibeh omotnice 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.

Umak od rajčice

Sastojci:

oko 600 g Rajčice

1 luk srednje veličine (ili alternativno 1-2 ljutike)

1-2 češnja češnjaka

1 jušna žlica koncentrata od rajčice

30-50 ml suhog bijelog vina

2 jušne žlice maslinovog ulja

1-2 jušne žlice šećera

1/2 čajne žličice soli

1 prstohvat papra

sušeni timijan (alternativno bosiljak ili origano)

Rajčice pripremite i propasirajte

Rajčice razrežite na četvrtine, odstranite drvenasti dio i po potrebi narežite na sitnije dijelove. Rajčice propasirajte pomoću stroja za mljevenje mesa. Pritom koristite odgovarajući nastavak. Imajte na umu da se dio rajčica mora odbaciti kao ostatak. Količina pasiranih rajčica varira i ovisi o sorti rajčica, udjelu vode, udjelu mesnatog dijela ploda, itd.

Pripremite umak

Uklonite ljusku s luka i češnjaka. Luk narežite na sitne kockice, a češnjak ili protisnite kroz prešu za češnjak ili narežite na sitne komadiće.

U loncu ili tavi zagrijte ulje. Dodajte luk, češnjak i koncentrat rajčice, dobro promiješajte i kratko propirajte. Podlijte s malo bijelog vina. Dodajte pasirane rajčice. Začinite solju, paprom, šećerom i začinskim biljem.

Zakuhaite i ostavite da 10-15 minuta polako ključa na laganoj vatri. Miješajte da ne zagori. Po potrebi dodajte još malo bijelog vina, ako tekućina brzo ishlapi.

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.

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство	22
Употреба по предназначение	22
Окомплектовка на доставката/Описание на частите	22
Технически характеристики	23
Указания за безопасност	24
Сглобяване/Разглобяване	26
Сглобяване на месомелачката	26
Монтаж на приставката за пълнене на наденица	27
Монтаж на приставката за кебе	28
Монтаж на приставката за шприцовани сладки	28
Монтаж на приставката за пасиране	29
Обслужване	30
Работа с уреда	31
Преработване на месо	31
Приготвяне на наденица	32
Работа с приставката за кебе	32
Приготвяне на шприцовани сладки	33
Пасиране на домати	33
Почистване	34
Почистване на блока на двигателя	34
Почистване на принадлежностите	34
Съхранение	35
Предаване за отпадъци	36
Предаване на уреда за отпадъци	36
Предаване на опаковката за отпадъци	36
Сервизно обслужване	37
Вносител	37
Рецепти	38
Кебе	38
Доматен сос	39
Пресен ростбратвурст	40
Шприцовани сладки	40

Информация относно това кратко ръководство

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



Чрез сканиране на QR кода влизате директно на страницата на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 444429_2307 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Употреба по предназначение

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

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

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

Окомплектовка на доставката/

Описание на частите

Фигура А:

- ❶ Приставка за шприцовани сладки с лента с формички
- ❷ Избутвач
- ❸ Тавичка за пълнене
- ❹ Място за навиване на кабела
- ❺ Блок на двигателя
- ❻ Наставка на месомелачката, метална
- ❼ Блокировки
- ❽ Събирателна ваничка
- ❾ Пластмасов шнек

- 10 Цедка за пасиране
- 11 Подаващ шнек
- 12 Пружина
- 13 Кръстовиден нож
- 14 Решетка за едро и ситно мелене
- 15 Блокиращ пръстен
- 16 Приставка за пълнене на наденица
- 17 Решетка за наденица
- 18 Приставка за кебе

Фигура Б:

- 19 Бутон за блокиране

Фигура В:

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

Технически характеристики

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумирана мощност	400 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
Продължителност на КР	15 минути

Продължителност на КР

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

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в отворите на уреда. Никога не поставяйте предмети в тях – с изключение на принадлежащия към съответната приставка избутвач и преработваните хранителни продукти. В противен случай съществува значителна опасност от злополука!
- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да поставите или свалите принадлежности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е готов за работа. След употреба или при прекъсване на работа винаги издърпвайте щепсела от контакта, за да предотвратите пускане по невнимание.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

Сглобяване/Разглобяване

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

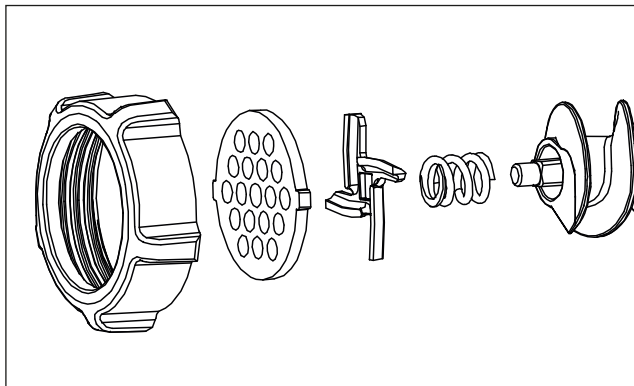
УКАЗАНИЕ

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

Сглобяване на месомелачката

Отгърнете разгъващата се страница – там последователността за сглобяване е показана нагледно. Обърнете внимание, че не за всички приставки са ви необходими кръстовидният нож **13** и пружината **12** или решетка за мелене **14**/решетка за наденица **17**.

- 1) Натрийте всички метални части с олио.
- 2) Поставете подаващия шнек **11** в наставката на месомелачката **6**.
- 3) Поставете пружината **12** на подаващия шнек **11**.
- 4) След това поставете кръстовидния нож **13** така, че страната с ножовете да сочи навън от пружината **12**. Внимавайте четвъртитият канал на кръстовидния нож **13** да легне правилно на четвъртитата ос.



Фиг. 1

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Кръстовидният нож **13** е много остър! Опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Уредът се поврежда, ако кръстовидният нож **13** бъде поставен наобратно!

- 5) Изберете желаната решетка за мелене **14**/решетка за наденица **17**.
- 6) Поставете избраната решетка **14** в наставката на месомелачката **6** така, че фиксаторите на решетката **14** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 7) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 8) Вече монтираната наставка на месомелачката **6** се свързва посредством байонетна връзка с блока на двигателя **5**:
 - Поставете наставката на месомелачката **6** в блока на двигателя **5**, така че символът  на наставката на месомелачката **6** да лежи при символа  на блока на двигателя **5**. Бутонът за блокиране **19** хлътва навътре (фиг. Б).
 - Натиснете леко навътре наставката на месомелачката **6** и същевременно завъртете отвора за пълнене на наставката на месомелачката **6** в средна позиция (фиг. Б), така че символът  на отвора за пълнене да сочи символа . Когато наставката на месомелачката **6** се фиксира, бутонът за блокиране **19** изскача.
 - Накрая поставете тавичката за пълнене **3** горе на отвора за пълнене.
 - За сваляне натиснете бутона за блокиране **19** и завъртете отново отвора за пълнене надясно (фиг. Б) . След това можете да издърпате наставката на месомелачката **6**.

Монтаж на приставката за пълнене на наденица

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

- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Разглобете всички части, които са монтирани на/в наставката на месомелачката **6**, и ги почистете.
- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете подаващия шнек **11**, пружината **12** и кръстовидния нож **13** отново в наставката на месомелачката **6**.
- 5) Поставете решетката за наденица **17** така, че фиксаторите на решетката за наденица **17** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) След това поставете приставката за пълнене на наденица **16** пред решетката за наденица **17**.
- 7) Затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за кебе

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за кебе **18** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Натрийте всички метални части с олио.
- 4) Поставете двете пластмасови части на приставката за кебе **18** така, че фиксаторите на долния пръстен на приставката за кебе **18** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 5) Когато всичко е поставено правилно, отново затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 6) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.

Монтаж на приставката за шприцовани сладки

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

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

УКАЗАНИЕ

- За приставката за шприцовани сладки **1** не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката **14**/или решетката за наденица **17**!
При необходимост извадете тези части от наставката на месомелачката **6**.

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

- 5) Поставете първо пластмасовата шайба, след това металната шайба на приставката за шприцовани сладки **1** в наставката на месомелачката **6** (вж. разгъващата се страница). Поставете приставката за шприцовани сладки **1** така, че фиксаторите на приставката за шприцовани сладки **1** да легнат в каналите на наставката на месомелачката **6**.
- 6) Когато всичко е поставено правилно, затегнете на ръка блокиращия пръстен **15**.
- 7) Поставете отново лентата с формички **1** отпред в приставката за шприцовани сладки **1**. Внимавайте дръжката на лентата с формички **1** да не е от страната на уреда. В противен случай не можете да нагласите формичката, която се намира непосредствено до дръжката.
- 8) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 9) За сваляне първо трябва да издърпате лентата с формички **1**, преди да можете отново да отвиете блокиращия пръстен **15** и да извадите приставката за шприцовани сладки **1**.

Монтаж на приставката за пасиране

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

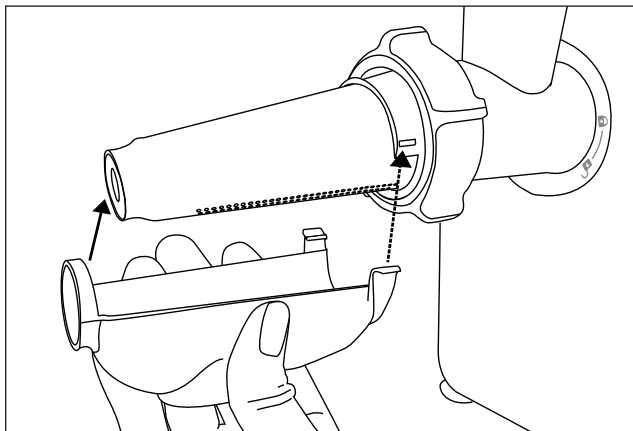
- 1) Демонтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 2) Сваляте евентуални приставки и почистете наставката на месомелачката **6**.

УКАЗАНИЕ

- За приставката за пасиране на домати не са необходими нито кръстовидният нож **13** с пружината **12**, нито решетката за мелене или за наденица **14/17**! При необходимост извадете всичко от наставката на месомелачката **6**.

- 3) Тласнете подаващия шнек **11** в наставката на месомелачката **6**.
- 4) Поставете пластмасовия шнек **9** на подаващия шнек **11**. Внимавайте четвъртитата ос на подаващия шнек **11** да се захване изцяло в четвъртития отвор на пластмасовия шнек **9**. За целта, ако е необходимо, завъртете пластмасовия шнек **9** леко напред и назад, докато застане стабилно.
- 5) Тласнете цедката за пасиране **10** изцяло през пластмасовия шнек **9**. Поставете я на наставката на месомелачката **6** така, че двата малки фиксатора да се захванат в двата подходящи отвора на резбата. Така цедката за пасиране **10** повече няма да може да се върти. Малките отвори на цедката за пасиране **10** сочат надолу.

- 6) Когато всички части се намират правилно една на друга, поставете блокиращия пръстен **15** през цедката за пасиране **10** и го затегнете на ръка на наставката на месомелачката **6**.
- 7) Монтирайте наставката на месомелачката **6** съгласно описанието в „Монтаж на месомелачката“.
- 8) Закрепете събирателната ваничка **8** на цедката за пасиране **10** (вж. фиг. 2). За целта тласнете пръстена към върха на цедката за пасиране **10** и закачете блокировките **7** от двете страни на широкия край. Отворът в събирателната ваничка **8** сочи надолу.



Фиг. 2

Обслужване

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не отваряйте корпуса на блока на двигателя **5** – в него не се намират никакви елементи за обслужване. При отваряне на корпуса отпада правото за изискване на гаранция. При отворен корпус съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа повече от 15 минути. След това оставете уреда изключен около 30 минути, за да предотвратите прегряване.
- Никога не натискайте бутоните „I“ **22** или „<“ **20** при смяна на посоката на въртене, докато двигателят на уреда не е напълно спрял. Двигателят може да се повреди.

Работа с уреда

След като сте монтирали желаните приставки:

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не посягайте към свързан или дори работещ уред, в случай че падне или попадне във вода, както и в други случаи на авария! В случай на авария веднага издърпайте щепсела от контакта! В противен случай съществува сериозна опасност от нараняване или опасност за живота!
- 2) Поставете обработваните хранителни продукти в тавичката за пълнене  и разположете приемния съд отпред под изходния отвор.
 - 3) Първо натиснете бутона „0“ , за да сте сигурни, че уредът е изключен (фиг. В). В противен случай съществува опасност, уредът да стартира непредвидено при поставяне на щепсела в електрическия контакт.
 - 4) След това включете щепсела в контакта.
 - 5) Натиснете бутона „I“ , за да включите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Преработване на месо

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Приготвяне на наденица

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го преработите на наденица.
- 2) За пълнежа за наденица към мляното месо прибавете накълцан на ситно лук, подправки и други продукти според вашата рецепта и размесете добре масата. Преди по-нататъшната преработка я поставете за 30 минути в хладилник.
- 3) Поставете червото за наденица (естествено или изкуствено черво) на приставката за пълнене на наденица **16** и завържете другия край. За всеки 1 kg маса за пълнене предвидете около 1,60 m черво за наденица.

СЪВЕТ

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

- 4) Пълнежът за наденица се пресова през приставката за пълнене на наденица **16** в червото за наденица. След достигане на желаната дължина изключете уреда, притиснете наденицата в края и я усучете няколко пъти по надлъжната ѝ ос.

СЪВЕТ

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

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

Работа с приставката за кебе

С приставката за кебе **18** от поставените хранителни продукти можете да оформите кухи месни или зеленчукови рулца и след това да ги напълните по желание.

- 1) Първо смелете месото два пъти с месомелачката, преди да го пресовате през приставката за кебе **18**.
- 2) След като сте прочели всички указания по темата „Приставка за кебе“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Приготвяне на шприцовани сладки

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

- 1) Застелете малка тава с хартия за печене и я поставете под изходния отвор отпред на уреда.
- 2) Натиснете равномерно тесто в наставката на месомелачката **6** – след това подаващият шнек **11** го пресова през избраната формичка на лентата с формички на приставката за шприцовани сладки **1**.
- 3) След достигане на желаната дължина на сладката спрете уреда и откъснете тестото на изходния отвор. Поставете сладката върху тавата.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Шприцовани сладки“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Пасиране на домати

- 1) Поставете съд под събирателната ваничка **8**, защото при работа пасираните домати изтичат през отвора.
- 2) Поставете съд при тесния край на цедката за пасиране **10**.
- 3) Нарезжете домати на четвъртини и с помощта на избутвача **2** ги натиснете бавно и равномерно в наставката на месомелачката **6**. Пластмасовият шнек **9** натиска домати през малките отвори на цедката за пасиране **10**. Пасираните домати изтичат в събирателната ваничка **8** и след това надолу през отвора. Остатъците от домати, като люспи и семена, се извеждат от тесния край от цедката за пасиране **10**.

УКАЗАНИЕ

Ако от винтовите съединения на приставката за пасиране изтича доматиен сок, причините могат да са следните:

- Работите твърде бързо.
 - Натискате твърде силно парчетата домати в уреда.
 - Парчетата домати са твърде големи.
- В такъв случай намалете темпото на работа, натискайте леко парчетата домати в уреда и нарежете домати на по-малки парчета.
- 4) След като сте прочели всички указания по темата „Пасиране на домати“, можете да използвате уреда съгласно описанието в глава „Работа с уреда“.

Почистване

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

Почистване на блока на двигателя

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Никога не потапяйте блока на двигателя **5** във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар, ако проникнала влага достигне до електрически проводници.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Почистване на принадлежностите

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

УКАЗАНИЕ

- За почистването на цедката за пасиране **10** препоръчваме да използвате четка за миене на бутилки. С нея могат лесно да се почистят малките отвори.

УКАЗАНИЕ

-  Пластмасовата част на приставката за шприцовани сладки **1**, приставката за кебе **18**, приставката за пълнене на наденица **16**, избутвачът **2**, пластмасовият шнек **9** и събирателната ваничка **8** са годни за миене в съдомиялна машина.
- По възможност поставяйте пластмасовите части в най-горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не се заклеят. В противен случай частите могат да се деформират!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Кръстовидният нож **18** е много остър! Опасност от нараняване!

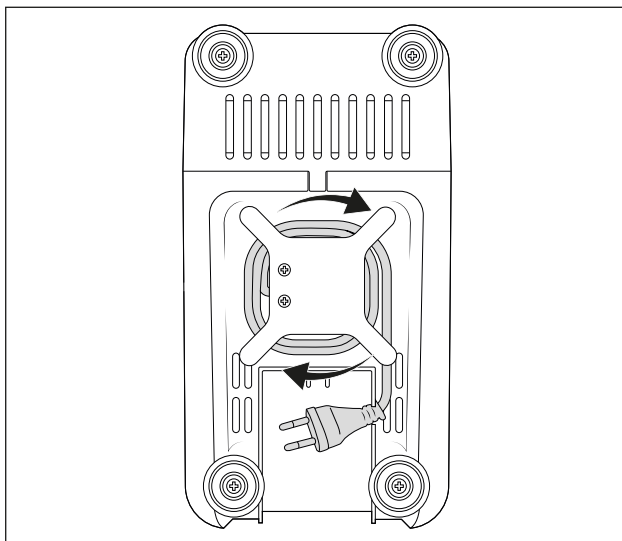
■ Подсушете всичко добре, преди да продължите да използвате уреда.

УКАЗАНИЕ

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

Съхранение

■ Навийте мрежовия кабел по часовниковата стрелка около мястото за навиване на кабела **4** под дъното на уреда и го фиксирайте, както е показано по-долу. Така той се предпазва от повреди:



Фиг. 3

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

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



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

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

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



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

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 444429_2307

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГЩРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

Рецепти

Кебе

Продукти за месния пълнеж:

400 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

2 глави лук

10 g брашно

25 g едро нахълцани кедрови ядки

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

сол и черен пипер

Продукти за обвивката:

500 g булгур (накиснат)

500 g нетлъсто говеждо или агнешко месо

1 глава лук

1 щипка черен пипер, 1 щипка чили

Месен пълнеж

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

Смелете месото два пъти с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**). Размесете добре месото, брашното, кедровите ядки и подправките. Нахълцайте и запържете лука. Прибавете месната маса и я смесете с лука. Изпържете всичко добре и след това оставете да се охлади.

Обвивка

Смелете месото за обвивката два пъти последователно с месомелачката (първо с решетката за едро и след това с решетката за ситно мелене **14**) и смесете с булгура, нахълцания на ситно лук и подправките. Смелете и тази маса два пъти с месомелачката. Сменете решетката **14** с приставката за кебе **18** (вж. глава „Монтаж на приставката за кебе“) и оформете обвивки за кебе с дължина около 7 cm.

Приготвяне:

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

Доматен сос

Продукти:

около 600 g домати

1 средноголяма глава лук (или алтернативно 1 – 2 глави лук шалот)

1 – 2 скилидки чесън

1 ч.л. доматиено пюре

30 – 50 ml сухо бяло вино

2 с.п. зехтин

1 – 2 ч.л. захар

1/2 ч.л. сол

1 щипка черен пипер

сушена мащерка (алтернативно босилек или риган)

Подготовка и пасиране на доматиите

Нарежете доматиите на четвъртинки, отстранете кочана, при необходимост нарежете доматиите на малки парчета. Пасирайте доматиите с помощта на месомелачката. За целта използвайте подходящата приставка. Обърнете внимание, че част от доматиите трябва да се изхвърли като остатък. Количеството пасирани домати варира и зависи от сорта домати, водното съдържание, месното съдържание и др.

Приготвяне на сос

Отстранете люспите от лука и чесъна. Нарежете лука на ситни кубчета и или пресовайте чесъна с преса за чесън, или го нарежете на ситни парчета.

Загрейте олиото в тенджерата или тиган. Прибавете лука, чесъна и доматиеното пюре, разбъркайте добре и запържете за кратко. Загасете с малко бяло вино. Добавете пасираните домати. Подправете на вкус със сол, черен пипер, захар и зелени подправки.

Сложете всичко да заври и оставете да къкри около 10 – 15 минути на ниска температура. Разбърквайте, за да не загори. При необходимост, в случай че течността изври бързо, добавете още малко бяло вино.

Пресен ростбратвурст

Продукти:

300 g нетлъсто говеждо месо

500 g нетлъсто свинско месо

200 g сланина от плешка

20 g сол

1/2 с.л. бял млян пипер

1 ч.л. ким

1/2 ч.л. индийско орехче

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

Прибавете смесените подправки и солта и размесвайте 5 минути.

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

На същия ден изпържете добре и консумирайте готовия ростбратвурст.

Шприцовани сладки

Продукти:

500 g масло

500 g захар

2 – 3 пакетчета ванилова захар

1 пакетче ванилов пудинг

1/4 ч.л. сол

1 яйце

4 жълтъка

800 g брашно (тип 405)

2 ч.л. бакпулвер

200 g смлени бадеми (бланширани)

настърганата кора на един лимон

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

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.

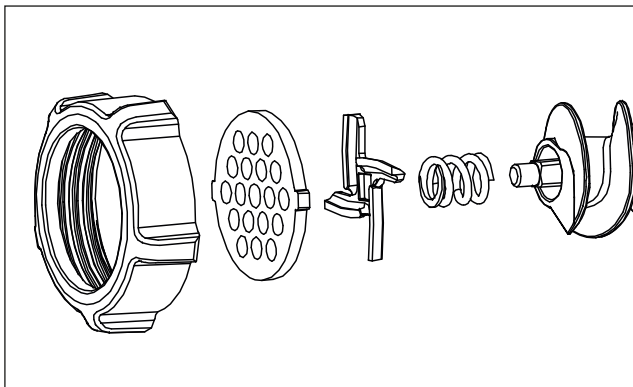


Abb. 1

⚠️ 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 Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **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.

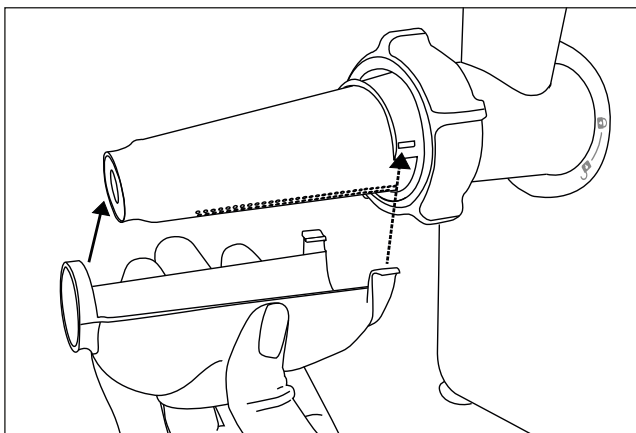


Abb. 2

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 „<“ ②① 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:

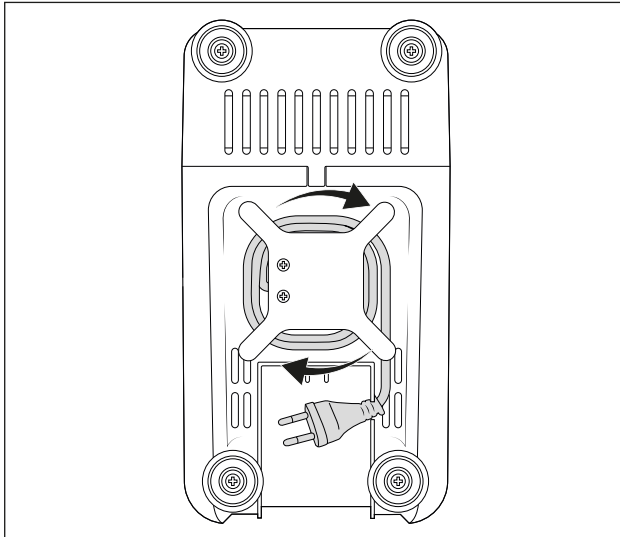


Abb. 3

- 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 Fleischwolfs 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

Stanje informacija · Актуалност на информацията · Stand der Informationen:
09/2023 · Ident.-No.: SFW400A1-092023-1

IAN 444429_2307