



ELECTRIC MINCER SFW 400 A1

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

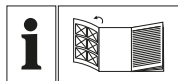
Kurzanleitung

(SI)

APARAT ZA MLETJE MESA

Kratka navodila

IAN 444429_2307



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

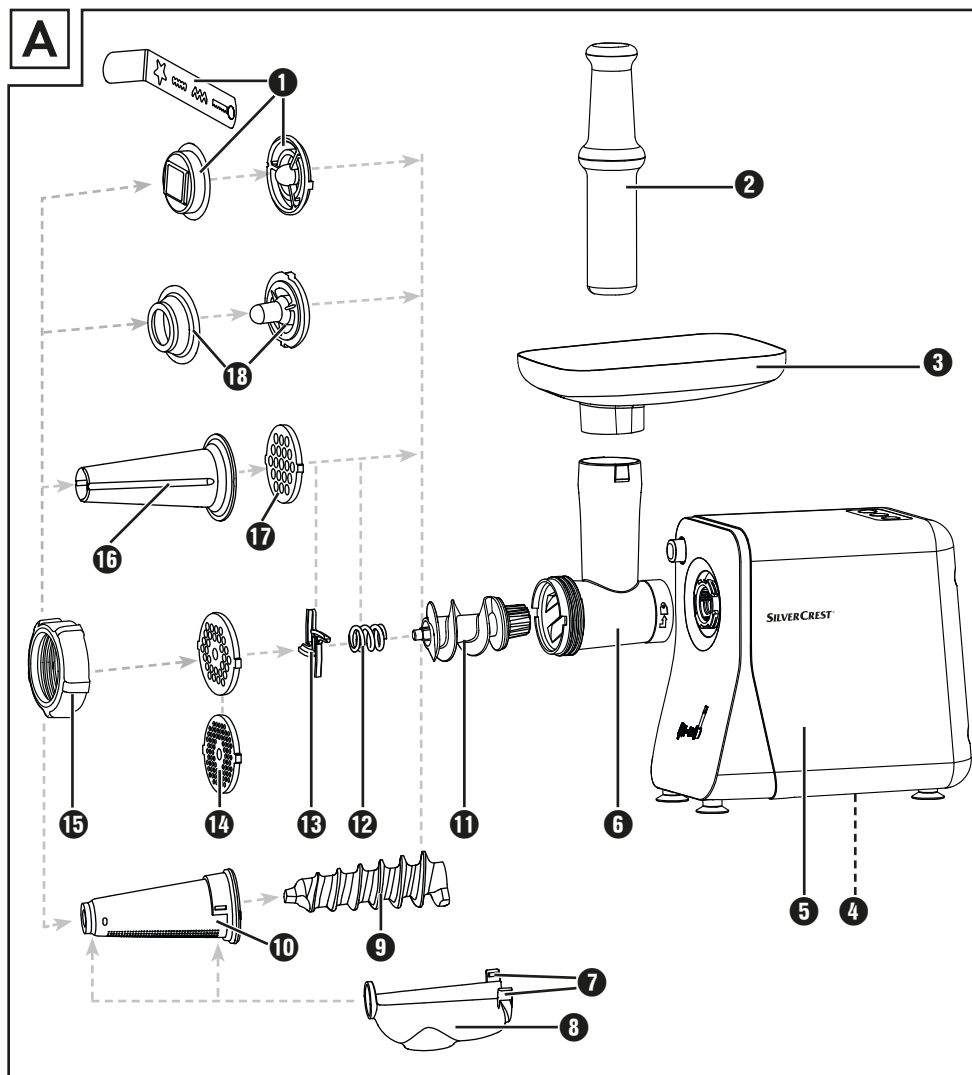
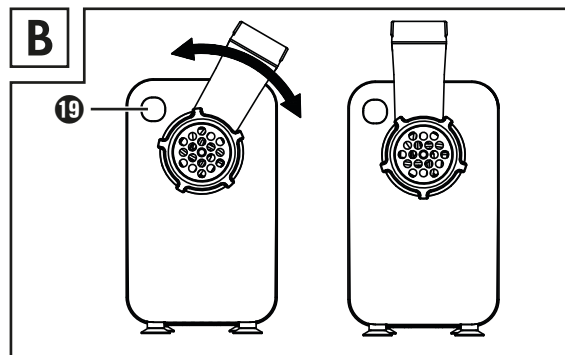
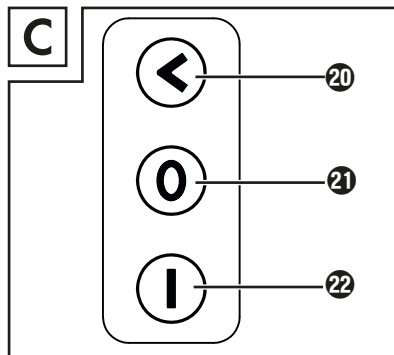
(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
SI	Kratka navodila	Stran	21
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	41

A**B****C**

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása	2
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Összeszerelés / Szétszerelés	6
A húsdaráló összeszerelése	6
Kolbásztöltő tartozék felszerelése	7
Kebbe tartozék felszerelése	8
Omlós teasütemény tartozék felszerelése	8
A passzírozó tartozék felszerelése	9
Használat	10
A készülék kezelése	11
Hús feldolgozása	11
Kolbász feldolgozása	12
A kebbe tartozék használata	12
Omlós teasütemény készítése	13
Paradicsom passzírozása	13
Tisztítás	14
Motorblokk tisztítása	14
Tartozékok tisztítása	14
Tárolás	15
Ártalmatlanítás	16
A készülék ártalmatlanítása	16
A csomagolás ártalmatlanítása	16
Szerviz	17
Gyártja	17
Receptek	18
Kebbe	18
Paradicsomszós	19
Friss rostélyon sült virsli	20
Omlós teasütemény	20

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 444429_2307 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben,
- omlós teasütemény készítése,
- paradicsom passzírozása.

A készülék nem fagyott vagy más okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy csonthéjas magvak feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása

„A” ábra:

- ❶ omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- ❷ tömködő
- ❸ betöltőedény
- ❹ kábelcsévélő
- ❺ motorblokk
- ❻ húsdaráló tartozék fémből
- ❼ záróelemek
- ❽ felfogó tálca
- ❾ műanyagcsiga
- ❿ passzírozó szita

- 11 szállítócsiga
- 12 rugó
- 13 darálókés
- 14 durva és finom lyuktárcsa
- 15 zárógyűrű
- 16 kolbásztöltő tartozék
- 17 kolbásztárcsa
- 18 kebbe tartozék

„B” ábra:

- 19 reteszelő gomb

„C” ábra:

- 20 „<” gomb (hátramenet)
- 21 „0” (ki) gomb
- 22 „I” (be) gomb

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	400 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne szorulhasson be.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezések működését leállítja!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszer kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Összeszerelés / Szétszerelés

FIGYELEM – ANYAGI KÁRI

- Az összes tartozékon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Ezután az összes fém alkatrészt dörzsölje be kevés étkezési olajjal.

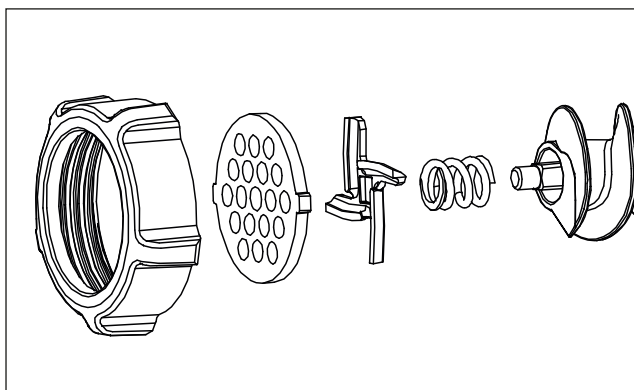
TUDNIVALÓ

- Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a gombokról.

A húsdaráló összeszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort. Ne feledje, hogy nem mindegyik tartozékhoz szükséges a darálókés **13** és a rugó **12** vagy egy lyuktárcsa **14**/kolbásztárcsa **17**.

- 1) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a műanyagcsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 3) Dugja a rugót **12** a szállítócsigára **11**.
- 4) Helyezze be a darálókést **13** úgy, hogy a keses oldala a rugótól **12** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **13** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



1. ábra

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM – ANYAGI KÁRI!

► A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **13** fordítva helyezik be!

- 5) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **14**/kolbásztárcsát **17**.
- 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **14** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktárcsa **14** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
 - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő szimbólum  a motorblokken **5** lévő  szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **19** benyomódik (B ábra).
 - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő szimbólum  a  szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **19** kiugrik.
 - Végül helyezze a betöltőedényt **3** felül a betöltőnyílásra.
 - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **19** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) . Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

Kolbásztöltő tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozéokra **6**, ill. abba szerelt összes részt és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a szállítócsigát **11**, a rugót **12** és a darálókést **13** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **17** úgy, hogy a kolbásztárcsa **17** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **16** a kolbásztárcsa **17** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Kebbe tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

► A kebbe tartozékhoz **18** nem szükséges sem a darálókés **15** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **18** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **18** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

► Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le mintacsíkokat **1** előre felé az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag tárcsáját, majd a fémtárcsáját a húsdaráló tartozékba **6** (lásd a kihajtható oldalt).
Helyezze be az omlós teasütemény tartozékot **1** úgy, hogy az omlós teasütemény tartozék **1** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot **1** elől az omlós teasütemény tartozékba **1**.
Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogó a készüléktől elfelé mutasson. Ellenkező esetben nem tudja beállítani a mintát, amely közvetlenül a fogón van.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 9) A levételhez először ismét húzza le a mintacsíkot **1**, mielőtt a zárógyűrűt **15** lehajítja és az omlós teasütemény tartozékot **1** ismét ki tudja venni.

A passzírozó tartozék felszerelése

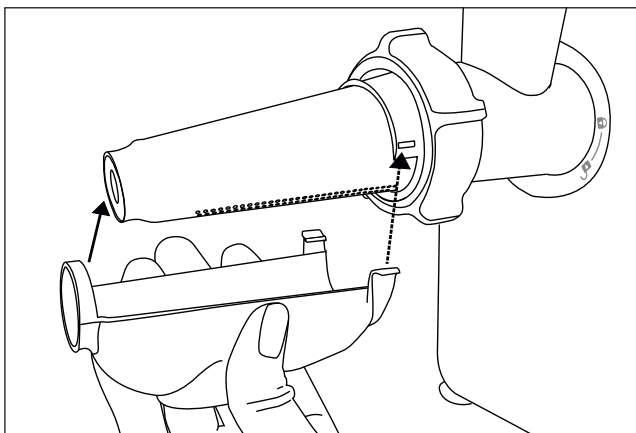
Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

- A paradicsompasszírozóhoz nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17**! Adott esetben vegyen ki mindent a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Tolja a szállítócsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 4) Tegye a műanyagcsigát **9** a szállítócsigára **11**. Ügyeljen arra, hogy a szállítócsiga **11** szögletes tengelye teljesen a műanyagcsiga **9** szögletes vágatába nyúljon. Ehhez adott esetben forgassa kissé ide-oda a műanyagcsigát **9**, amíg rögzül.
- 5) Ezután tolja a passzírozó szítát **10** teljesen a műanyagcsiga **9** fölé. Úgy helyezze a húsdaráló tartozékra **6**, hogy a két kicsi rögzítőelem a meneten lévő két megfelelő vágatba nyúljon. Így a passzírozó szita **10** már nem forgatható. A passzírozó szita **10** kis lyukai lefelé mutatnak.
- 6) Ha minden részt megfelelően egymásra helyezett, akkor húzza a zárógyűrűt **15** a passzírozó szitára **10** és csavarja rá kézzel a húsdaráló tartozékra **6**.
- 7) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 8) Ekkor rögzítse a felfogó tálcát **8** a passzírozó szitához **10** (lásd a 2. ábrát). Ehhez tolja a gyűrűt a passzírozó szita **10** hegyére és akassza be a záróelemeket **7** mindkét oldalon a széles végén. A felfogó tálca **8** lyuka lefelé mutat.



2. ábra

Használat

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha nem nyissa ki a motorblokk ❺ házát – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házat, akkor a garancia érvényét veszti. Nyitott készülékház esetén áramütés miatti életveszély áll fenn.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ne használja a készüléket folyamatosan 15 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- Irányváltoztatás esetén soha ne nyoma meg az „I” ❷ vagy „<” ❶ gombokat, amíg a készülék motorja nem állt le teljesen. Kár keletkezhet a motorban.

A készülék kezelése

Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

- 1) Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. vibráció vagy a hálózati kábel beakadása révén) tudjon leesni az asztalról vagy folyóvíz közelébe kerülni. Rázkódások működés közben elkerülhetetlenek.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leeshet vagy vízbe eshet vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Ellenkező esetben akut sérülés-, és életveszély áll fenn!
- 2) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe ❸ és állítson egy felfogóedényt előre a kilépőnyílás alá.
- 3) Először nyomja meg a „0” gombot ❹, hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a készülék akaratlanul elindul, amikor a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba dugja.
- 4) Ezt követően dugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 5) Nyomja meg az „I” gombot ❺ és kapcsolja be a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Végül nyomja az élelmiszert a kerek tömködővel ❷ a betöltőnyílásba - soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal. Jelentős sérülésveszély áll fenn és a készülékben kár keletkezhet.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben a készüléket túlterheli, ami kárt okozhat.

Hús feldolgozása

- 1) Akkor használjon húsdarabokat, amelyek probléma nélkül beférnek a betöltőnyílásba. Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A darált hús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiéniára. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.
- 2) Ha elolvasta a „Hús” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Kolbász feldolgozása

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálólal, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez a darált húshoz adjon apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat és alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a belet (természetes vagy műbél) a kolbásztöltő tartozékra **16** és tegyen csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,6 méter bél szükséges.

TIPP

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Ily módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes belet a hentes-tartozékboltban, vágóhidak közelében vagy a hentesnél kaphat.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **16** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

TIPP

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

- 5) Ha elolvasta a „Kolbász” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **18** pácolt élelmiszerből üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálólal, mielőtt a kebbe tartozékon **18** keresztül nyomja.
- 2) Ha elolvasta a „Kebbe tartozék” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény készítése

Miután elkészítette a receptje szerint omlós teasütemény tésztát és felszerelte az omlós teasütemény tartozékot **1**:

- 1) Béleljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és állítsa a készülék elé a kilépőnyíláshoz.
- 2) Nyomjon tésztát egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6** - a szállítócsiga **11** keresztülnyomja az omlós teasütemény tartozék **1** motívumcsíkján lévő kívánt motívumon.
- 3) Ha a sütemény elérte a megfelelő hosszúságot, állítsa le a készüléket és törje le a tésztát a kilépőnyíláson. Tegye a süteményt a tepsire.
- 4) Ha elolvasta a „Omlós teasütemény” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Paradicsom passzírozása

- 1) Tegyen egy edényt a felfogó tálca **8** alá, mert a nyíláson keresztül folyik ki működés közben a passzírozott paradicsom.
- 2) Tegyen egy edényt a passzírozó szita **10** keskeny végéhez.
- 3) Vágja négybe a paradicsomokat, majd nyomja a tömködő **2** segítségével lassan és egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6**. A műanyagcsiga **9** átnyomja a paradicsomokat a passzírozó szita **10** kis lyukain. A passzírozott paradicsom a felfogó tálcába **8**, majd a nyíláson keresztül lefelé folyik. A paradicsom-maradványok, mint például a héj és a magok, a passzírozó szita **10** keskeny végén kiürülnek.

TUDNIVALÓ

Az alábbi okai lehetnek annak, ha a passzírozó tartozék csavarcsatlakozásaiból paradicsomlé távozik:

- Túl gyorsan dolgozik.
- Túl erősen nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe.
- Túl nagyok a paradicsomdarabok.

► Ebben az esetben lassítsa munkatempót, kevésbé nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe és vágja a paradicsomot kisebb darabokra.

- 4) Ha elolvasta a „Paradicsom passzírozása” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetveszélyt és áramütést.

Motorblokk tisztítása

- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábelt enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kémélő mosogatószeret a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Soha ne merítse a motorblokkot **5** vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetékhez kerül.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló-, vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.

Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

TUDNIVALÓ

- A passzírozó szita **10** tisztításához üveg tisztító keféket javasolunk. Így a kisebb lyukakat is egyszerűen kitisztíthatja.

TUDNIVALÓ

-  Az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag része, a kebbe tartozék **18**, a kolbásztömkődő tartozék **16**, a tömkődő **2**, a műanyagcsiga **9** és a felfogó tálca **8** mosogatógépben tisztítható.
- Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

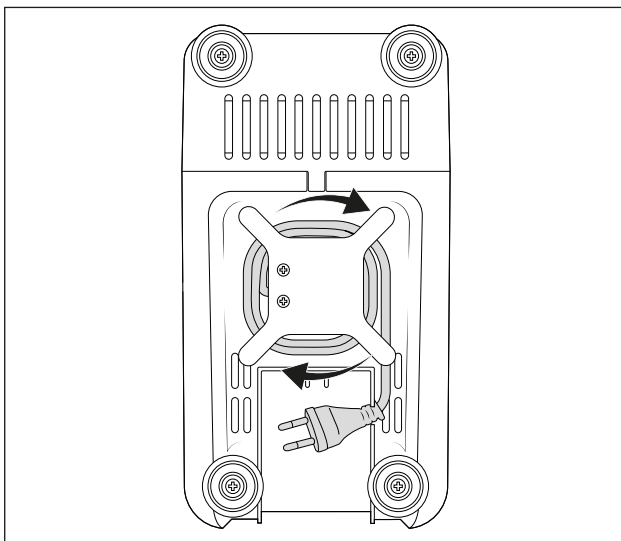
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

TUDNIVALÓ

- ▶ A fém alkatrészeket minden tisztítás után dörzsölje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányban a készülék alján lévő kábelcsévélőre **4**, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad sérülésekkel szemben:



3. ábra

- Tárolja a készüléket száraz helyen.
- A fém tartozékokat a szárítás után vékonyan dörzsölje be étolajjal - ha nem használja tovább a készüléket. Ez jól védi korrózióval szemben.
- Úgy tárolja a készüléket, hogy gyermekek és felügyeletet igénylő személyek számára ne legyen elérhető. Ezek a személyek esetleg nem tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek használatából eredő veszélyeket.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 444429_2307

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marha- vagy bárányhús

2 hagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott piniamag

1/2 evőkanál őrölt paprika, fahéj, köménymag (cumin), őrölt köménymag, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marha- vagy bárányhús

1 fej hagyma

1 csipet bors, 1 csipet chili paprika

Hústöltelék

Először készítse elő a hústölteléket, hogy az a bunda előkészítése közben le tudjon hűlni.

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**). Jól keverje össze a húst, a lisztet, a piniamagokat és a fűszereket. Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet süsse át jól és hagyja lehűlni.

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**) és keverje el a bulgurral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **14** a kebbe tartozékra **18** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

Elkészítés:

Az egyes kebbe bundákat közvetlenül az elkészítés után töltsze meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre. Süsse a kész kebbét 190°C-os forró olajban kb. 3 percgig. Süsse aranybarnára.

Paradicsomszósz

Hozzávalók:

kb. 60 dkg paradicsom

1 közepes méretű vöröshagyma (vagy 1-2 mogoróhagyma)

1-2 gerezd fokhagyma

1 tk. paradicsomsűrítmény

30-50 ml száraz fehérbor

2 ek. olívaolaj

1-2 tk. cukor

1/2 tk. só

1 csipet bors

szárított kakukkfű (vagy bazsalikom vagy oregánó)

Paradicsom előkészítése és passzírozása

Vágja négybe a paradicsomokat, távolítsa el a szárvéget, adott esetben vágja apróbb darabokra. Passzírozza le a húsdarálólal. Használja hozzá a megfelelő tartozékot. Ne feledje, hogy a paradicsomok egy részét maradványként el kell távolítani. A passzírozott paradicsom mennyisége változó és a paradicsom fajtájától, víztartalmától, hústartalmától stb. függ.

Szósz készítése

Tisztítsa meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Darabolja kockákra a vöröshagymát, a fokhagymát pedig nyomja át egy fokhagymanyomón vagy vágja apró darabokra.

Forrósítson fel olajat egy edényben vagy egy serpenyőben. Adja hozzá a vöröshagymát, a fokhagymát és a paradicsomsűrítményt, jól keverje össze és röviden pirítsa meg. Öntse fel kevés fehérborral. Adja hozzá a passzírozott paradicsomot. Ízlés szerint fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszernövényekkel.

Forralja fel, majd főzze kb. 10-15 percig lassú tűzön. Közben kevergesse, hogy ne égjen le. Adott esetben adjon hozzá kevés fehérbort, ha a folyadék gyorsan elfő.

Friss rostélyon sült virsli

Hozzávalók:

30 dkg sovány marhahús

50 dkg sovány disznóhús

20 dkg vállszalonna

2 dkg só

1/2 evőkanál fehér, őrölt bors

1 teáskanál kömény

1/2 teáskanál szerecsendió

Darálja le a marhahúst, a disznóhúst és a szalonnát a húsdarálóval kétszer.

Adja hozzá a fűszerkeveréket, valamint a sót és jól gyúrja át 5 percig.

Tegye a kolbásztöltelékét kb. 30 percre a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztöltelékét az útmutató szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása” fejezetet) és készítsen 25 cm-es virsliket.

A kész rostélyon sült virsli még aznap süsse ki és fogyassza el.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

50 dkg vaj

50 dkg cukor

2-3 csomag vaníliás cukor

1 csomag vaníliás puding

1/4 teáskanál só

1 tojás

4 tojássárgája

80 dkg (405 típusú) liszt

2 teáskanál sütőpor

20 dkg darált mandula (blansírozott)

egy citrom reszelt héja

Keverje habosra a vajat. A maradék hozzávalókat egymás után adja hozzá és jól gyúrja át a tésztát. A kész tésztát kb. 12 órán keresztül (pl. egy éjszakán keresztül) hagyja lefedve a hűtőszekrényben. Ezután darálja le a húsdarálón az omlós teasütemény tartozékkal ❶. Helyezze az omlós teasüteményt sütőpapírral bélelt tepsire. Süsse az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180 °C-on kb. 10-15 percig aranybarnára.

Kazalo vsebine

Informacije o teh kratkih navodilih	22
Predvidena uporaba	22
Obseg dobave / Opis delov	22
Tehnični podatki	23
Varnostni napotki	24
Sestavitev/razstavitev	26
Sestavitev mesoreznice	26
Montaža nastavka za polnjenje klobas	27
Montaža nastavka za orientalski kubbe	28
Montaža nastavka za brizgane kekse	28
Montaža nastavka za pasiranje	29
Uporaba	30
Uporaba naprave	31
Predelava mesa	31
Izdelava klobas	32
Delo z nastavkom za orientalski kubbe	32
Izdelava keksov	33
Pasiranje paradižnika	33
Čiščenje	34
Čiščenje motornega bloka	34
Čiščenje pribora	34
Shranjevanje	35
Odstranjevanje	36
Odstranitev naprave med odpadke	36
Odstranitev embalaže	36
Proizvajalec	37
Pooblaščen serviser	37
Recepti	38
Kebbe	38
Paradižnikova omaka	39
Sveže pečenice	40
Brizgani kekci	40

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 444429_2307 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih in v količinah, običajnih za gospodinjstva:

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov,
- pasiranje paradižnika.

Naprava ni predvidena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

Obseg dobave / Opis delov

Slika A:

- 1 Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- 2 Potiskalo
- 3 Polnilna posoda
- 4 Navitja kabla
- 5 Blok motorja
- 6 Kovinski nastavek mesoreznice
- 7 Zapore
- 8 Lovilna posoda
- 9 Plastični polž
- 10 Cedilo za pasiranje

- 11 Potisni polž
- 12 Vzmet
- 13 Križno rezilo
- 14 Groba in fina luknjasta plošča
- 15 Zaporni obroč
- 16 Nastavek za polnjenje klobas
- 17 Plošča za klobase
- 18 Nastavek za orientalski kubbe

Slika B:

- 19 Gumb za zapah

Slika C:

- 20 Tipka „<“ (Nazaj)
- 21 Tipka „0“ (Izklop)
- 22 Tipka „I“ (Vkllop)

Tehnični podatki

Napetost	220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz
Moč	400 W
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

Čas kratkotrajne uporabe:

Čas kratkotrajne uporabe (KU) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas KU poteče, je treba napravo izklopiti in jo pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

OPOZORILO!

- Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav naprave!

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. Naprava se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ Previdno: križno rezilo je zelo ostro! Pri ravnanju in čiščenju naprave vedno bodite previdni.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.

Sestavitev/razstavitev

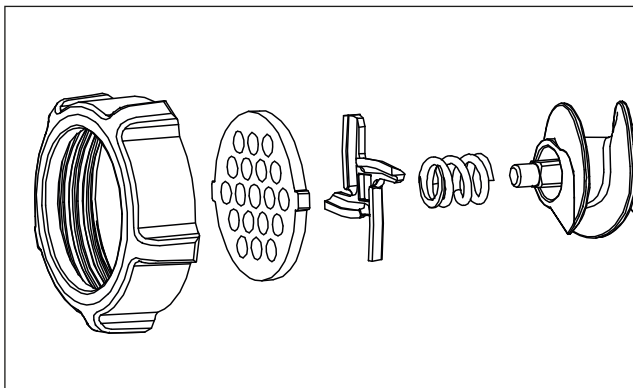
POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih ščiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju "Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah. Upoštevajte, da križnega rezila **13** in vzmeti **12** ali luknjaste plošče **14**/plošče za klobase **17** ne potrebujete za vse nastavke.

- 1) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Vstavite potisni polž **11** v nastavek mesoreznice **6**.
- 3) Nataknite vzmet **12** na potisni polž **11**.
- 4) Potem vstavite križno rezilo **13**, tako da njegova ostra stran kaže v stran od vzmeti **12**. Pazite, da se širikotna odprtina križnega rezila **13** pravilno prilega širikotni osi.



Slika 1

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

POZOR – STVARNA ŠKODA!

► Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo **13** vstavite obrnjeno narobe!

- 5) Izberite želeno luknjasto ploščo **14**/ploščo za klobase **17**.
- 6) Izbrano luknjasto ploščo **14** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 7) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 8) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključi na motorni blok **5**:
 - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v blok motorja **5**, tako da je simbol  na nastavku mesoreznice **6** pri simbolu  na bloku motorja **5**. Gumb za zapah **19** se zatakne noter (sl. B).
 - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo noter in pri tem obrnite nastavek za polnjenje na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (sl. B), tako da simbol  na nastavku za polnjenje kaže k simbolu . Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, gumb za zapah **19** skoči ven.
 - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
 - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **19** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) . Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **11**, vzmet **12** in križno rezilo **13** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **17** vstavite tako, da se pritrdilni deli na plošči za klobase **17** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **16** pred ploščo za klobase **17**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za orientalski kubbe

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

NAPOTEK

- Za nastavek za orientalski kubbe **18** ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kubbe **18** vstavite tako, da se pritrtilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kubbe **18** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

NAPOTEK

- Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pritrtilni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **15** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

Montaža nastavka za pasiranje

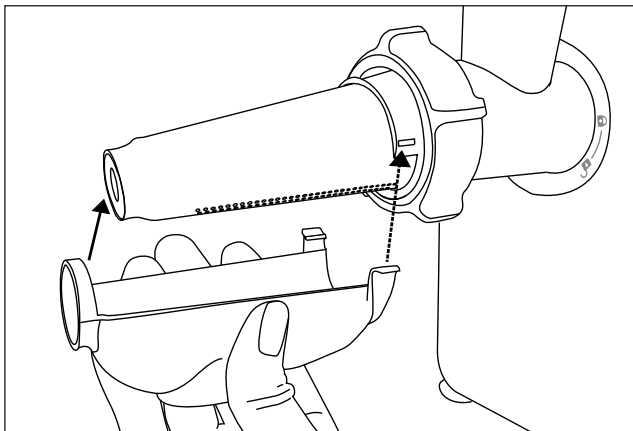
Odprite razklopno stran – na njej je s slikami prikazano zaporedje sestavljanja naprave.

- 1) Snemite kovinski nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite kovinski nastavek mesoreznice **6**.

OPOMBA

► Za nastavek za pasiranje paradižnika ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi vse skupaj odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Potisni polž **11** potisnite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 4) Plastični polž **9** namestite na potisni polž **11**. Pazite, da oglata os potisnega polža **11** popolnoma sega v oglato odprtino plastičnega polža **9**. V ta namen plastični polž **9** malce premikajte sem in tja, dokler ni pritrjen.
- 5) Potem potisnite cedilo za pasiranje **10** v celoti čez plastični polž **9**. Namestite ga na kovinski nastavek mesoreznice **6** tako, da dva mala pritrdilna nastavka segata v dve primerni odprtini na navoju. Tako se cedilo za pasiranje **10** ne more več vrteti. Majhne luknje cedila za pasiranje **10** kažejo navzdol.
- 6) Ko so vsi deli pravilno sestavljeni, natakните zaporni obroč **15** na cedilo za pasiranje **10** in ga ročno privijte na kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 7) Kovinski nastavek mesoreznice **6** namestite, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 8) Potem pritrdite lovilno posodo **8** na cedilo za pasiranje **10** (glejte sliko 2). V ta namen potisnite obroč na konico cedila za pasiranje **10** in pripnite zapore **7** na obeh straneh na širšem koncu. Luknja v lovilni posodi **8** kaže navzdol.



Slika 2

Uporaba

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Ohišja motornega bloka  nikoli ne odpirajte – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice ne bodo veljale. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- Nikoli ne pritiskajte tipk „I“  ali „<“  pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

Uporaba naprave

Ko ste montirali želene nastavke:

- 1) Napravo postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo  in pred izstopno odprtino položite prestrežno posodo.
 - 3) Najprej pritisnite tipko „0“ , da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehotе zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
 - 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
 - 5) Pritisnite tipko „I“ , da napravo vklopite.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom  – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročaji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in naprava bi se lahko poškodovala.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasni. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

Predelava mesa

- 1) Uporabljajte samo koščke mesa, ki jih lahko brez težav spravite v polnilni nastavek. Meso po potrebi narežite na primerne koščke. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

OPOZORILO!

- Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa. Drugače lahko pride do ogrožanja zdravja.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z mesom, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Izdelava klobas

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- 2) Za nadev za klobase mletemu mesu dodajte sesekljano čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo predelavo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- 3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas **16** in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

NASVET

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas **16**. Ko je dosežena zelena dolžina, napravo izklopite, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

NASVET

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- 5) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s klobasami, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Delo z nastavkom za orientalski kubbe

Z nastavkom za kubbe **18** lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kubbe **18**.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kubbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse ❶:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice ❷ – potisni polž ❶ ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse ❶.
- 3) Ko je keks dosegel želeno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlopite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Pasiranje paradižnika

- 1) Pod lovilno posodo ❸ postavite posodo, saj pri delovanju pasirani paradižnik teče skozi luknjo.
- 2) K ožjemu delu cedila za pasiranje ❶ postavite posodo.
- 3) Paradižnik narežite na četrtine in te s pomočjo potiskala ❷ počasi ter enakomerno potiskajte v kovinski nastavek mesoreznice ❷. Plastični polž ❸ potiska paradižnik skozi majhne luknje cedila za pasiranje ❶. Pasirani paradižnik teče v lovilno posodo ❸ in potem odteka navzdol skozi odprtino. Ostanke paradižnika, kot so lupine in semena, se izločijo na ožjem koncu cedila za pasiranje ❶.

NAPOTEK

Če bi iz vijčnih spojev nastavka za pasiranje tekel sok paradižnika, so lahko vzroki za to naslednji:

- Prehitri ste.
 - Koščke paradižnika premočno pritiskate v napravo.
 - Koščki paradižnika so preveliki.
- V tem primeru upočasnite svoje delo, koščke paradižnika v napravo potiskajte le narahlo in paradižnik narežite na manjše koščke.
- 4) Ko preberete vse napotke v zvezi s pasiranjem paradižnika, napravo lahko uporabljate, kot je opisano v poglavju »Uporaba naprave«.

Čiščenje

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Motornega bloka **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte čistil, grobih čistil ali topil. Ta napravo lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

Čiščenje pribora

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, očistite z vročo vodo za pomivanje in gospodinjskim sredstvom za pomivanje, primernim za živila.

NAPOTEK

- Za čiščenje cedila za pasiranje **10** priporočamo, da uporabite ščetko za čiščenje steklenic. Tako lahko luknjice preprosto očistite.

NAPOTEK

-  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, nastavek za orientalski kubbe **18**, nastavek za polnjenje klobas **16**, potiskalnik **2**, plastični polž **9** in lovilna posoda **8** so primerni za pomivalni stroj.
- Te dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

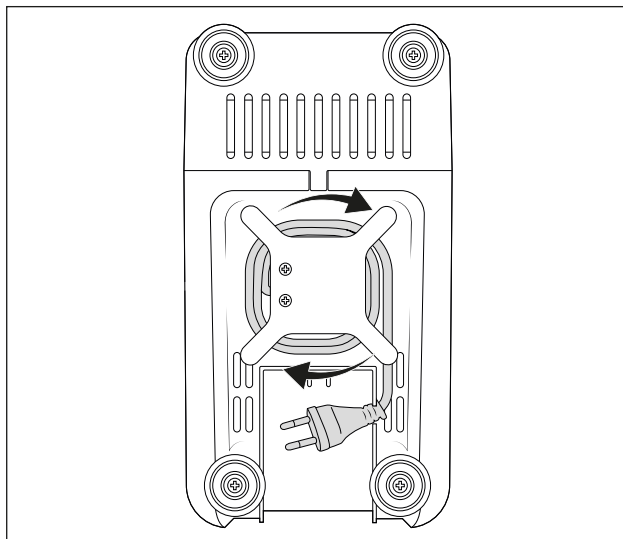
■ Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

NAPOTEK

► Po vsakem čiščenju kovinske dele znova namažite z malce jedilnega olja!
Drugače se kovinski deli lahko obarvajo!

Shranjevanje

■ Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okoli navitja kabla **4** pod dnom naprave in kabel pritrdite, kot je prikazano spodaj. Tako ostane zaščiten pred poškodbami:



Slika 3

- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če naprave ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranite tako, da ni dosegljiva otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi napravami.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblašчени serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 444429_2307

Recepti

Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega muškatnega oreščka

sol in poper

Sestavine za ovoj

500 g bulgurja (namočenega)

500 g nemastne govedine ali jagnjetine

1 čebula

1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi.

Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo **14**). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo **14**) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo **14** za nastavek za kebbe **18** (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi. Tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.

Paradižnikova omaka

Sestavine:

pribl. 600 g paradižnika

1 srednje velika čebula (ali pa 1 – 2 šalotki)

1 – 2 stroka česna

1 žlička paradižnikove mezge

30 – 50 ml suhega belega vina

2 žlici oljčnega olja

1 – 2 žlički sladkorja

1/2 žličke soli

1 ščepec popra

posušeni timijan (ali pa bazilika ali origano)

Priprava in pasiranje paradižnika

Paradižnik narežite na četrtine, po potrebi na še manjše koščke. Paradižnik pasirajte v mesoreznici. V ta namen uporabite primeren nastavek. Upoštevajte, da je del paradižnika treba zavreči kot ostanek. Količina pasiranega paradižnika se razlikuje in je odvisna od vrste paradižnika, deleža vode, deleža sadežev itd.

Priprava omake

Čebulo in česen olupite. Čebulo nasekljajte na majhne kocke, česen pa zmeljite s stiskalnico za česen ali ga narežite na majhne koščke.

V loncu ali ponvi segrejte olje. Dodajte čebulo, česen in paradižnikovo mezgo, vse skupaj dobro premešajte ter malo popražite. Dolijte nekaj belega vina.

Dodajte pasirani paradižnik. Po lastnem okusu začinite s soljo, poprom, sladkorjem in zelišči.

Vse skupaj zavrite in počasi kuhajte okrog 10 – 15 minut na majhnem ognju. Omako mešajte, da se ne zažge. Po potrebi dodajte še nekaj belega vina, če tekočina prehitro izpari.

Sveže pečenice

Sestavine:

300 g nemastne govedine

500 g nemastne svinjine

200 g slanine

20 g soli

1/2 žlice mletega belega popra

1 žlička kumine

1/2 žličke muškarnega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb in sol ter 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut. Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje »Izdelava klobas«) in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice specite in pojedite še isti dan.

Brizgani keksi

Sestavine:

500 g masla

500 g sladkorja

2 - 3 zavitki vaniljevega sladkorja

1 zavitek vaniljevega pudinga

1/4 čajne žličke soli

1 jajce

4 rumenjaki

800 g moke (tip 405)

2 čajni žlički pecilnega praška

200 g mletih (blansiranih) mandljev

nastrgana lupina cele limone

Maslo penasto umešajte. Preostale sestavine dodajajte postopoma in testo dobro premesite. Dokončano testo približno 12 ur (npr. čez noč) pustite pokrito mirovati v hladilniku. Potem iz njega izdelajte brizgane kekse z mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse z vzorci ❶. Brizgane kekse položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Brizgane kekse pecite do zlato rumene barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10–15 minut.

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.

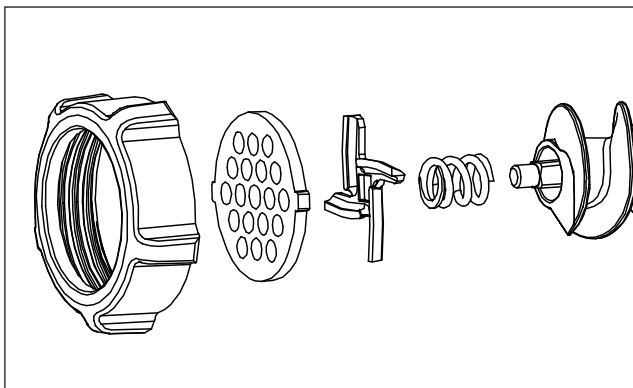


Abb. 1

⚠️ 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 festsitzt.
- 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.

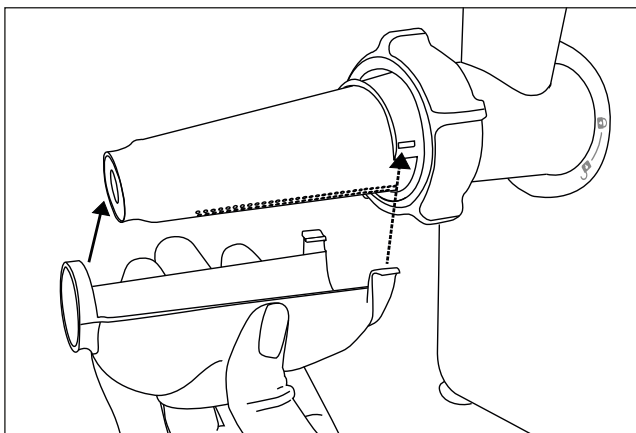


Abb. 2

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 **3** 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:

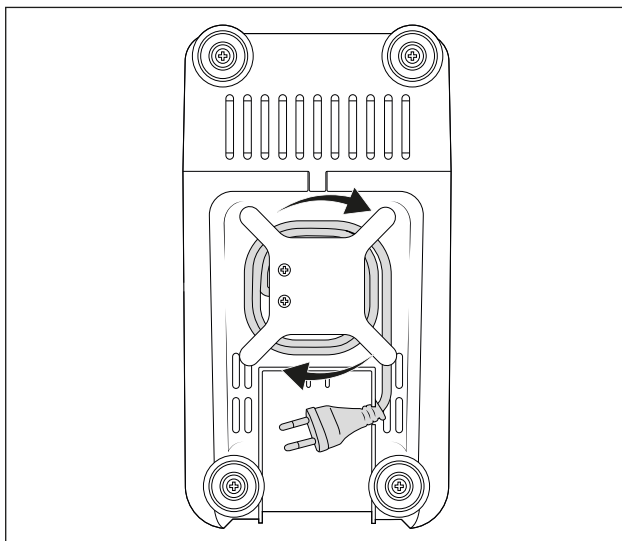


Abb. 3

- 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

Információk állása · Stanje informacij · Stand der Informationen:

09/2023 · Ident.-No.: SFW400A1-092023-1

IAN 444429_2307

