



ELECTRIC MINCER SFW 400 A2

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Rövid útmutató

(SI)

APARAT ZA MLETJE MESA

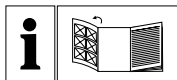
Kratka navodila

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Kurzanleitung

IAN 459970_2401



(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	15
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	29

[illegible]

B

15

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása	2
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	3
Összeszerelés / Szétszerelés	5
A húsdaráló összeszerelése	5
Kolbásztöltő tartozék felszerelése	6
Kebbe tartozék felszerelése	6
Omlós teasütemény tartozék felszerelése	6
Használat	7
A készülék kezelése	7
Hús feldolgozása	7
Kolbász feldolgozása	7
A kebbe tartozék használata	8
Omlós teasütemény készítése	8
Tisztítás	8
Motorblokk tisztítása	8
Tartozékok tisztítása	9
Tárolás	9
Ártalmatlanítás	10
A készülék ártalmatlanítása	10
A csomagolás ártalmatlanítása	10
A Kompernass Handels GmbH garanciája	10
Szervíz	11
Gyártja	11
Receptek	12

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) 459970_2401 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.

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:

- 1 omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- 2 tömködő
- 3 betöltőedény
- 4 kábelcsévlő
- 5 motorblokk
- 6 húsdaráló tartozék fémből
- 7 szállítócsiga
- 8 rugó
- 9 darálókés
- 10 durva és finom lyuktárcsa
- 11 zárógyűrű
- 12 kolbásztöltő tartozék
- 13 kolbásztárcsa
- 14 kebbe tartozék

„B” ábra:

- 15 reteszelő gomb

„C” ábra:

- 16 „<” gomb (hátramenet)
- 17 „O” (ki) gomb
- 18 „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 tömkődő 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.
- 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!

- 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.

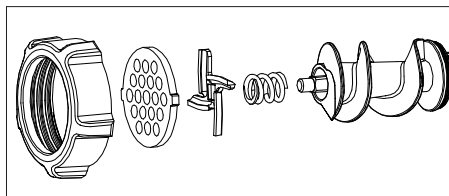
i Tudnivaló

- 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 **9** és a rugó **8** vagy egy lyuktarcsa **10**/kolbásztarcsa **13**.

- 1) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a műanyagcsigát **7** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 3) Dugja a rugót **8** a szállítócsigára **7**.
- 4) Helyezze be a darálókést **9** úgy, hogy a keses oldala a rugótól **8** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **9** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



1. ábra

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!

! FIGYELEM!

- A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **9** fordítva helyezik be!
- 5) Válassza ki a kívánt lyuktarcsát **10**/kolbásztarcsát **13**.
 - 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktarcsát **10** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktarcsa **10** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
 - 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
 - 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 **15** 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 **15** kiugrik.
 - Végül helyezze a betöltőedényt **3** felül a betöltőnyílásra.
 - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **15** 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 tartozékokra **6**, ill. abba szerelt összes részt és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a szállítócsigát **7**, a rugót **8** és a darálókést **9** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **13** úgy, hogy a kolbásztárcsa **13** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **12** a kolbásztárcsa **13** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 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**.

i Tudnivaló

- A kebbe tartozékhoz **14** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktarcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** ! Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **14** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **14** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.

- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 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**.

i Tudnivaló

- Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktarcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** ! Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le mintacsíkokat **1** előre fel az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyagtarcsáját, majd a fémtarcsáját 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 **11**.
- 7) Dugja vissza a mintacsíkokat **1** elöl 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 min-tacsikot ❶, mielőtt a zárógyűrűt ❶ lehajítja és az omlós teasütemény tartozékot ❶ ismét ki tudja venni.

Használat

⚠ VESZÉLY!

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

❗ FIGYELEM!

- ▶ 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” ❶ 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.

⚠ VESZÉLY!

- ▶ 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 ❶, hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fenn-

áll 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 ❶ és kapcsolja be a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

❗ FIGYELEM!

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

Hús feldolgozása

- 1) Akkorra húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beleférnek 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 higiénia-ra. 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 húsdarálóval, 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 **12** 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 **12** 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 töltsen 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 **14** pácolt élelmiszerből üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt a kebbe tartozékon **14** 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 **7** keresztül nyomja 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.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY!

- 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 kímélő 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.

⚠ VESZÉLY!

-  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!

- 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.

i Tudnivaló

-  Az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag része, a tömködő **2**, a kolbásztöltő tartozék **12** és a kebbe tartozék **14** mosogatógépben is 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!

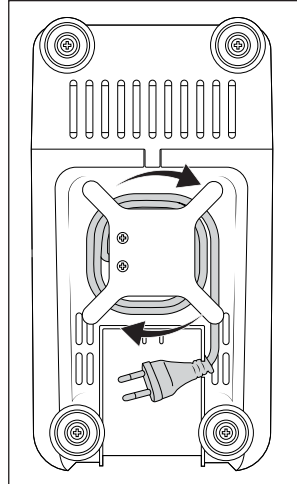
- A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

i 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:



2. 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 kerekese 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.

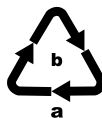


Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

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.

i Tudnivaló

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása. Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a csomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 459970_2401.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 459970_2401 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 459970_2401

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 lyuktarcsán **10**). 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 lyuktarcsán **10**) és keverje el a bulgarral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktarcsát **10** a kebbe tartozékra **14** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

Elkészítés:

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

Hústekercs

Hozzávalók a húsbundához:

45 dkg sovány ürü-, borjú- vagy marhahús

15 dkg liszt

1 teáskanál szegfűbors

1 teáskanál szerecsendió

1 csipet chilipor

1 csipet bors

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg ürühús

1 1/2 evőkanál olívaolaj

1 1/2 evőkanál finomra vágott hagyma

1/2 teáskanál szegfűbors

1/2 teáskanál só

1 1/2 evőkanál liszt

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktarcsán **10**) és keverje el a hozzávalókkal. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktarcsát **10** a kebbe tartozékra **14** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”).

Készítsen a kebbe tartozékkal **14** kebbe bundát és süsse ki.

Töltelék

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktarcsán **10**). Pirítsa meg a hagymát és keverje össze a hússal és a további hozzávalóval. Töltsse meg a kebbe bundát és süsse ki.

További lehetséges töltelékek:

25 dkg párolt brokkoli
vagy 25 dkg párolt cukkini
vagy 25 dkg főtt rizs

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 virslit 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 vaját. 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	16
Predvidena uporaba	16
Obseg dobave / Opis delov	16
Tehnični podatki	17
Varnostni napotki	17
Sestavitev/razstavitev	19
Sestavitev mesoreznice	19
Montaža nastavka za polnjenje klobas	19
Montaža nastavka za orientalski kubbe	20
Montaža nastavka za brizgane kekse	20
Uporaba	21
Uporaba naprave	21
Predelava mesa	21
Izdelava klobas	21
Delo z nastavkom za orientalski kubbe	22
Izdelava keksov	22
Čiščenje	22
Čiščenje motornega bloka	22
Čiščenje pribora	22
Shranjevanje	23
Odstranjevanje	23
Odstranitev naprave med odpadke	23
Odstranitev embalaže	24
Proizvajalec	24
Pooblaščen serviser	24
Garancijski list	24
Recepti	26

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) 459970_2401 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanimi 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.

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 Potisni polž
- 8 Vzmet
- 9 Križno rezilo
- 10 Groba in fina luknjasta plošča
- 11 Zaporni obroč
- 12 Nastavek za polnjenje klobas
- 13 Plošča za klobase
- 14 Nastavek za orientalski kubbe

Slika B:

- 15 Gumb za zapah

Slika C:

- 16 Tipka „<“ (Nazaj)
- 17 Tipka „0“ (Izklop)
- 18 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.
- 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!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnat 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.

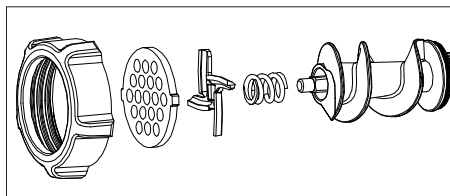
ℹ Napotek

- Pred prvo uporabo odstranite zaščitno folijo s tipkovnice

Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah. Upoštevajte, da križnega rezila 9 in vzmeti 8 ali luknjaste plošče 10/plošče za klobase 13 ne potrebujete za vse nastavke.

- 1) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Vstavite potisni polž 7 v nastavek mesoreznice 6.
- 3) Natakните vzmet 8 na potisni polž 7.
- 4) Potem vstavite križno rezilo 9, tako da njegova ostra stran kaže v stran od vzmeti 8. Pazite, da se štirikotna odprtina križnega rezila 9 pravilno prilega štirikotni osi.



Slika 1

⚠ OPOZORILO!

- Križno rezilo 9 je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

⚠ POZOR!

- Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo 9 vstavite obrnjeno narobe!

- 5) Izberite želeno luknjasto ploščo 10/ploščo za klobase 13.
- 6) Izbrano luknjasto ploščo 10 v kovinski nastavek mesoreznice 6 vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči 10 prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice 6.
- 7) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč 11.
- 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 12 na nastavku mesoreznice 6 pri simbolu 12 na bloku motorja 5. Gumb za zapah 15 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 12 na nastavku za polnjenje kaže k simbolu 12. Ko se nastavek mesoreznice 6 zaskoči, gumb za zapah 15 skoči ven.
 - Na koncu polnilno posodo 3 namestite na polnilni nastavek.
 - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb 15 in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) 12. 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 7, vzmet 8 in križno rezilo 9 ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice 6.

- 5) Ploščo za klobase **13** vstavite tako, da se pritrilni deli na plošči za klobase **13** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **12** pred ploščo za klobase **13**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 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**.

i Napotek

- Za nastavek za orientalski kubbe **14** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! 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 **14** vstavite tako, da se pritrilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kubbe **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
 - 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **11**.
 - 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**.

i Napotek

- Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! 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 pritrilni 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 **11**.
 - 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 **11** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

Uporaba

⚠ NEVARNOST!

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

❗ POZORI!

- 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“ ❶ ali „<“ ❷ 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!

- 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 ❸ in pred izstopno odprtino položite prestrežno posodo.
- 3) Najprej pritisnite tipko „0“ ❶, da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
- 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
- 5) Pritisnite tipko „I“ ❷, da napravo vklopite.

⚠ OPOZORILO!

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

❗ POZORI!

- 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 ❷ 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 nataktnitvijo 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 12. 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 14 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 14.
- 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 1:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice 6 – potisni polž 7 ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse 1.

- 3) Ko je keks dosegel zeleno 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“.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST!

- 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!

-  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!

- 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.

i Napotek

- ▶  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, potiskalo **2**, nastavek za polnjenje klobas **12** in nastavki za orientalski kubbe **14** 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!

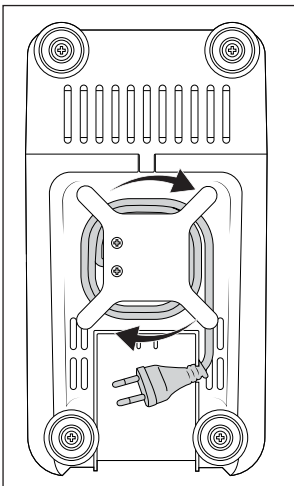
- ▶ Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

i 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 2

- 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 dosegljivo otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preценiti 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 odstranite.

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 zavržite 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.

i Napotek

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 459970_2401

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglasnevalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

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 10). 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 10) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 10 za nastavek za kubbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kubbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovojce za kubbe.

Priprava

Posamezne ovojce 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.

Mesni zvitki

Sestavine za mesni ovoj

450 g nemastne bravine, jagnjetine ali govedine

150 g moke

1 žlička pimenta

1 žlička muškatnega oreščka

1 ščepec čilija v prahu

1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev

400 g bravine

1 1/2 žlice olivnega olja

1 1/2 žlice fino sesekljane čebule

1/2 žličke pimenta

1/2 žličke soli

1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici. Luknjasto ploščo 10 zamenjajte za nastavek za kubbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za orientalski kubbe«).

Oblikujte ovojce za kebbe z nastavkom za kubbe 14 in jih rahlo zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo ⑩). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kebbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Drugi možni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

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 muškatalega 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 pojejte 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 (blanširanih) 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 ①. 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	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Lieferumfang/Teilebeschreibung	30
Technische Daten	31
Sicherheitshinweise	31
Zusammenbauen/Zerlegen	33
Fleischwolf zusammenbauen	33
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	34
Kebbe-Aufsatz montieren	34
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	34
Bedienen	35
Das Gerät bedienen	35
Fleisch verarbeiten	36
Wurst verarbeiten	36
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	36
Spritzgebäck herstellen	37
Reinigen	37
Motorblock reinigen	37
Zubehörteile reinigen	37
Aufbewahren	38
Entsorgung	38
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	39
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40
Rezepte	41

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) 459970_2401 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt:

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck.

Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z. B. Knochen oder Nüsse, und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 16 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 17 Taste „0“ (Aus)
- 18 Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 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.

i Hinweis

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Schutzfolie vom Tastenfeld.

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser 9 und die Feder 8 oder eine Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13 benötigen.

- 1) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 2) Setzen Sie die Transportschnecke 7 in den Fleischwolfvorsatz 6.
- 3) Stecken Sie die Feder 8 auf die Transportschnecke 7.
- 4) Setzen Sie dann das Kreuzmesser 9 so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder 8 weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers 9 korrekt auf der eckigen Achse liegt.

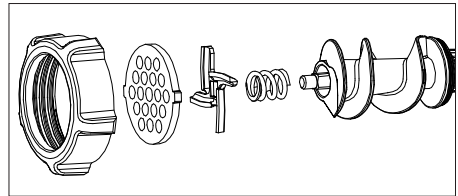


Abb. 1

! WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

! ACHTUNG!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).

- Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht auf das Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
- Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **6** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **7**, die Feder **8** und das Kreuzmesser **9** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **13** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** vor die Wurstscheibe **13**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**.

Hinweis

- Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**.

i Hinweis

- Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

⚠ GEFAHR!

- 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!

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

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

⚠ GEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG!

- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer  in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder Ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

ACHTUNG!

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

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz  in den Wurstarm 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  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  pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** montiert haben:

- 1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- 2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **6** – die Transportschnecke **7** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Reinigen

⚠ GEFAHR!

- 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.

⚠ GEFAHR!

-  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!

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

Zubehörteile reinigen

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

❗ Hinweis

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

⚠ WARNUNG!

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

❗ Hinweis

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

Aufbewahren

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

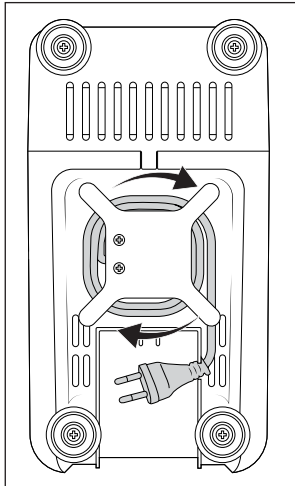


Abb. 2

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

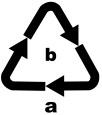


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

i Hinweis

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der

Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 459970_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459970_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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.de

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 459970_2401

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
 2 Zwiebeln
 10 g Mehl
 25 g grob zerkleinerte Pinienkerne
 Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver
 Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)
 500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
 1 Zwiebel
 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch
 150 g Mehl
 1 TL Piment (Nelkenpfeffer)
 1 TL Muskatnuss
 1 Prise Chilipulver
 1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

400 g Hammelfleisch
 1 1/2 EL Olivenöl
 1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt
 1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
 1/2 TL Salz
 1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

Füllung

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

Alternative Füllungen

250 g gedünsteter Brokkoli
oder 250 g gedünstete Zucchini
oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten

300 g mageres Rindfleisch
500 g mageres Schweinefleisch
200 g Schulterspeck
20 g Salz
1/2 EL weißer, gemahlener Pfeffer
1 TL Kümmel
1/2 TL 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 TL Salz
1 Ei
4 Eigelb
800 g Mehl (Type 405)
2 TL 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 1 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:

02/2024 · Ident.-No.: SFW400A2-022024-1

IAN 459970_2401

