



www.lidl-service.com



PICADORA DE CARNE TRITACARNE SFW 350 C1

ES

PICADORA DE CARNE

Instrucciones de uso

PT

PICADORA DE CARNE

Manual de instruções

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IT MT

TRITACARNE

Istruzioni per l'uso

GB MT

MINCER

Operating instructions

IAN 86827



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

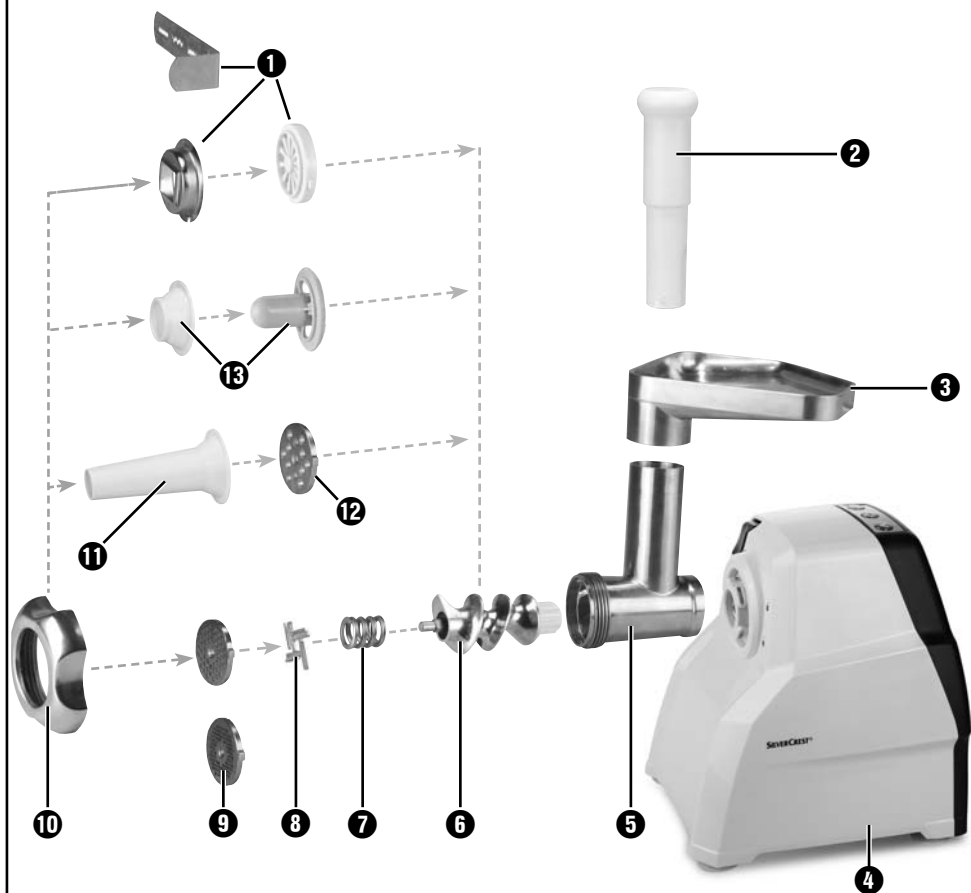
IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	33
GB/MT	Operating instructions	Page	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A**B**

Índice

Introducción	2
Derechos de autor	2
Aviso legal	2
Finalidad de uso	2
Volumen de suministro / Descripción de las piezas	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Ensamblaje / Despiece	5
Ensamblaje máquina de picar	5
Montaje del accesorio compactador para salchichas	6
Montar el accesorio para Kubbe	7
Montar el accesorio para la masa de galletas	7
Manejo	8
Manejo del aparato	8
Elaborar la carne	9
Elaborar salchicha	9
Operar con el accesorio Kubbe	10
Preparar masa para galletas	10
En caso de avería	11
Limpieza	11
Limpiar bloque de motor	11
Limpiar accesorios	12
Almacenaje	12
Evacuación	13
Garantía y asistencia técnica	13
Importador	14
Recetas	14
Kubbe	14
Salchicha fresca para asar	15
Galletas de mantequilla	16

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

La reproducción, o cualquier tipo de reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, únicamente estarán permitidas con el consentimiento escrito del fabricante.

Aviso legal

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, para la conexión y manejo, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Finalidad de uso

Este aparato ha sido concebido exclusivamente para el procesamiento de alimentos en las cantidades habituales de uso doméstico en el hogar:

- Picado de carne fresca,
- Preparación de salchichas con tripa natural o artificial,
- Preparación de masa para galletas


El aparato no ha sido concebido para la transformación de alimentos congelados o duros, como por ejemplo huesos o nueces, y tampoco para su uso en ámbitos profesionales o industriales.

Volumen de suministro / Descripción de las piezas

Figura A:

- ❶ Suplemento galletas de manguera con tiras de muestras
- ❷ Mazo compactador
- ❸ Bandeja de entrada
- ❹ Bloque motor
- ❺ Boquilla metálica de la picadora de carne
- ❻ Rosca de transporte
- ❼ Muelle
- ❽ Cuchilla
- ❾ Disco perforado grueso y fino
- ❿ Aro de cierre
- ⓫ Accesorio compactador para salchichas
- ⓬ Rodaja de charcutería
- ⓭ Suplemento Kubbe

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	250 - 350 W
Clase de protección	II / 
Periodo KB	15 minutos

Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo de corta duración (KB) indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Preste atención de que el cable de red no sufra desperfectos. Manténgalo alejado de las zonas muy calientes y colóquelo de modo que no pueda engancharse en ningún sitio.
- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ Utilice el aparato sólo en habitaciones secas, no en el exterior.



¡No sumerja nunca el bloque motor en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ No utilice nunca el aparato para otros fines distintos de los aquí descritos. ¡Existe un riesgo considerable de accidentes si debido a un error de manejo desactiva los dispositivos de seguridad del aparato!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca las manos en las aberturas del aparato. No introduzca nunca ningún objeto dentro de él - excepto el mazo compactador correspondiente al accesorio y los alimentos. ¡De lo contrario, existe un alto riesgo de accidentes!
- ▶ Extraiga primero la clavija de la base de enchufe antes de montar o bien de desmontar los accesorios.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está listo para su uso. Después de utilizarlo o durante las pausas de trabajo, desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente para impedir el arranque involuntario del aparato.
- ▶ Utilice únicamente accesorios originales para este aparato. Las piezas de otros fabricantes no son, probablemente, suficientemente seguras.
- ▶ No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento vacío. Esto puede provocar daños irreparables en el aparato.

Ensamblaje / Despiece

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- Todos los accesorios están recubiertos por una fina capa de aceite para protegerlos de la corrosión. Por ello, debe limpiar con cuidado todas las piezas antes de su primero uso, tal y como se describe en detalle en el capítulo „Limpieza“. Después, frote todas las partes metálicas con un poco de aceite de cocinar.

Ensamblaje máquina de picar

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Coloque el transportador helicoidal **6** en la boquilla de la picadora de carne **5**.
- 2) Inserte el muelle **7** sobre la transportadora helicoidal **6**.
- 3) Inserte la cuchilla en cruz **8** de modo que el lado con las cuchillas señale en sentido contrario al del muelle **7**. Asegúrese de que el orificio cuadrado de la cuchilla **8** esté correctamente encajado en el eje cuadrado.






⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla en cruz **8** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ¡El aparato se dañará si la cuchilla **8** en cruz se coloca al revés!
- 4) Seleccione el disco perforado **9**/rodaja de charcutería **12** elegido.

- 5) Inserte el disco perforado seleccionado **9** en la boquilla metálica de la picadora de carne **5** de modo que las fijaciones del disco perforado **9** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **5**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **10**.
- 7) El accesorio de la picadora completamente montado **5** se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta **4**:
 - Inserte el accesorio de la picadora **5** en el bloque de motor **4**, de modo que la flecha en el accesorio de la picadora **5** quede junto al símbolo  del bloque de motor **4**. El botón de bloqueo se introduce hacia dentro (Fig. B).
 - Pulse el accesorio de la picadora para carne **5** ligeramente hacia dentro y gire simultáneamente el tubo de alimentación en el accesorio de la picadora **5** a la posición central (Fig. B), de modo que la flecha señale en el tubo de alimentación hacia el símbolo . Cuando encastra el accesorio de la picadora de carne **5**, el botón de bloqueo salta hacia fuera.
 - Para terminar, coloque la bandeja de llenado **3** sobre el tubo de llenado.
 - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) . Después podrá retirar la boquilla de la picadora de carne **5**.

Montaje del accesorio compactador para salchichas

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **5**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Retire las posibles piezas suplementarias y limpie el accesorio de la picadora de carne **5**.

ADVERTENCIA

► ¡Para el accesorio compactador para salchichas **11** no se precisa la cuchilla en cruz **8** con el muelle **7**! Retire en su caso ambos del accesorio de la picadora de carne **5**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Inserte la rodaja de charcutería **12** de modo que las fijaciones de la rodaja de charcutería **12** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **5**.
- 5) Coloque el accesorio compactador para salchichas **11** delante del disco para salchichas **12**.
- 6) Atornille el anillo de cierre **10** firmemente a mano.
- 7) Monte la boquilla de la picadora de carne **5**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.

Montar el accesorio para Kubbe

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **5**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Retire las posibles piezas suplementarias y limpie el accesorio de la picadora de carne **5**.

ADVERTENCIA

► ¡Para el accesorio Kubbe **13** no se precisa la cuchilla de cruz **8** con el muelle **7**! Retire en su caso ambos del accesorio de la picadora de carne **5**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Coloque ambas piezas de plástico del suplemento Kubbe **13** de modo que las fijaciones del anillo inferior del suplemento Kubbe **13** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **5**.
- 5) Si todo está colocado correctamente, atornille de nuevo con fuerza a mano el anillo de cierre **10**.
- 6) Monte la boquilla de la picadora de carne **5**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.

Montar el accesorio para la masa de galletas

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **5**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Retire las posibles piezas suplementarias y limpie el accesorio de la picadora de carne **5**.

ADVERTENCIA

► ¡Para el accesorio de galletas **1** no se precisa la cuchilla **8** de aspa con el muelle **7**! Retire en su caso ambos del accesorio de la picadora de carne **5**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Extraiga las tiras de muestra **1** de la parte delantera del accesorio para galletas de masa **1**.
- 5) Inserte primero el disco de plástico a continuación el disco de metal del suplemento galletas de manguera **1** en el accesorio de la picadora de carne **5** (véase lado desplegable). Inserte el suplemento galletas de manguera **1** de modo que las fijaciones del suplemento galletas de manguera **1** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **5**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **10**.

- 7) Inserte las tiras de muestra ❶ de nuevo en el suplemento galletas de manguera ❶. Preste atención que el asa en las tiras de muestra ❶ señale hacia el lado opuesto del aparato. De lo contrario no podría ajustar la muestra situada directamente en el mango.
- 8) Monte la boquilla de la picadora de carne ❺, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba ❶ antes de cerrar el anillo de cierre ❿ y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera ❶.

Manejo

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque de motor ❹ - dentro de la misma no encontrará ningún elemento de manejo. Si se abre la carcasa se pierde el derecho a la garantía. Si se abre la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato durante más de 15 minutos en modo de funcionamiento continuo. Deje a continuación el aparato apagado unos 30 minutos aprox. para evitar un sobrecalentamiento.
- ▶ No accione nunca las teclas „I“ o „<“ durante el cambio de sentido de giro mientras que no esté detenido por completo el motor del aparato. El motor podría dañarse.

Manejo del aparato

Si ya ha montado los accesorios que desea:

- 1) Coloque el aparato de modo que este completamente estable y no se pueda caer de ningún modo de la mesa (p. ej. debido a las vibraciones o por que se enganche el cable de red) ni entrar en contacto con agua corriente. Las sacudidas son inevitables cuando el aparato está en funcionamiento.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No intente agarrar el aparato cuando esté conectado o en funcionamiento y éste se caiga o entre en contacto con el agua, ni en ninguna otra emergencia! ¡En caso de emergencia, desenchufe inmediatamente la clavija de red! ¡De lo contrario, existe un elevado riesgo de accidente o muerte!
- 2) Coloque los alimentos que quiera elaborar en la bandeja de alimentación ❸ y ponga un recipiente de recogida debajo del orificio de salida.

- 3) Pulse primero la tecla "0", para asegurarse de que el aparato sigue desconectado. De lo contrario existe riesgo de que el aparato arranque involuntariamente al insertar la clavija de red en una base de enchufe.
- 4) Inserte a continuación la clavija de red en el enchufe.
- 5) Pulse la tecla „I“, para conectar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Presione los alimentos exclusivamente con el compactador redondo ② en el canal de llenado - nunca con los dedos, tenedores, mangos de la cuchara o similar. Existe un riesgo considerable de accidente y podría dañar el aparato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No apriete nunca tanto que se escuche que el motor gira más lento. De lo contrario puede sobrecargar y dañar el aparato.

Elaborar la carne

- 1) Utilice trozos de carne que entren sin problemas en el tubo de alimentación. En su caso desmenuce previamente la carne. Tenga cuidado de que la carne no tenga huesos ni tendones.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ La carne picada es muy sensible al desarrollo de microorganismos. Por ello, mantenga una buena higiene cuando trabaje con carne. De lo contrario se podrían correr elevados riesgos para la salud.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "carne", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Elaborar salchicha

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora de carne antes de hacer salchichas con ella.
- 2) Para hacer el relleno de la salchicha, añada a la carne cebolla finamente picada, especias y otros ingredientes de su receta y amase bien la masa. Déjela reposar durante 30 minutos en el frigorífico antes de seguir el proceso.
- 3) Introduzca la tripa (natural o artificial) en el aplicador para salchicha ① y haga un nudo en el otro extremo. Calcule que necesitará aproximadamente 1,60 m de tripa por cada kilo de relleno.

¡CONSEJO!

Ponga a remojar la tripa natural unas 3 horas en agua templada y escúrrala antes de rellenarla. De este modo, la tripa natural recuperará su elasticidad. Las tripas naturales las puede adquirir en un comercio de productos para carnicerías cerca de los mataderos o en su propio carnicero.

- 4) El relleno de la salchicha es empujado por el accesorio compactador para salchichas **11** introducido en la tripa. Cuando haya alcanzado la longitud que desee, desconecte el aparato, apriete el extremo de la salchicha y gírela un par de veces alrededor de su eje longitudinal.

¡CONSEJO!

Las salchichas se expanden cuando se cuecen y se congelan. Por ello, no las llene en exceso, ya que podrían romperse.

- 5) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Salchichas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Operar con el accesorio Kubbe

Con el accesorio Kubbe **13** puede formar rollitos huecos de carne o verduras a partir de los alimentos introducidos, que puede rellenar después a su gusto.

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora antes de pasarla a través del accesorio Kubbe **13**.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "accesorio Kubbe", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Preparar masa para galletas

Una vez haya preparado una masa para galletas según su propia receta y montado el accesorio para galletas **1**:

- 1) Forre una pequeña chapa para hornos con papel para hornos y coloquelo debajo del orificio de salida en la parte frontal del aparato.
- 2) Empuje la masa uniformemente dentro del accesorio para picadora **5** – el transportador helicoidal **6** la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas **1**.
- 3) Una vez que las galletas han alcanzado la longitud deseada, pare el aparato y parta la masa en el orificio de salida. Coloque las galletas en la chapa para hornos.
- 4) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Masa para galletas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

En caso de avería

Si el funcionamiento está bloqueado debido a alimento acumulado:

- Pulse la tecla "0" para parar la picadora de carne.
- Mantenga la tecla „<" accionada. De este modo, el motor marcha hacia atrás. Así puede transportar los alimentos algo hacia atrás, y liberar de nuevo el accionamiento.
- Si está el accionamiento libre, vuelva a soltar la tecla „<".
- Pulse la tecla „I", para iniciar la picadora de carne.
- Si con ello no puede liberar el accionamiento, limpie el aparato tal como viene descrito en el capítulo "limpieza".

Si el motor se para bruscamente, es posible que se haya disparado el fusible interno contra sobrecargas. Está previsto para proteger el motor.

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe unos 30 min., antes de volver a utilizarlo.
- Si esto no diera resultado, espere otros 15 min..
- Si aún no hubiera ningún resultado pasado ese periodo, es probable que exista una avería.. En ese caso, le recomendamos que se ponga en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Si el cable de red está dañado o si se perciben desperfectos en las piezas del aparato :

- ¡Desconecte el aparato de inmediato, pulsando al tecla "0"!
- Si no es posible hacerlo sin peligro, desenchufe la clavija de red.
- Deje que el servicio técnico al cliente repare los desperfectos antes de volver a utilizar el aparato.

Limpieza

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato. De este modo, evitará accidentes producidos por el arranque involuntario del aparato y las descargas eléctricas.

Limpiar bloque de motor

- Limpie las superficies externas y el cable de red con un paño de cocina ligeramente húmedo. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.

**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- ▶ ¡No sumerja nunca el bloque motor en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica, si la humedad que se ha introducido llega a los cables eléctricos.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!


- ▶ No utilice detergentes, ni sustancias abrasivas o disolventes. Estos podrían dañar el aparato y dejar restos de alimentos.

Limpiar accesorios

ADVERTENCIA

- ▶ ¡No limpie los accesorios dentro de un lavavajillas! Ello conllevaría daños en los accesorios!
- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos, ...
 - sólo a mano, ya que los accesorios no son aptos para lavavajillas.
 - con agua caliente y un detergente de uso doméstico apto para alimentos.

**¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ ¡La cuchilla en cruz  está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

ADVERTENCIA

- ▶ Después de cada limpieza, frote las piezas de metal con aceite de cocinar. De lo contrario, las piezas metálicas podrían decolorarse.

Almacenaje

- Deslice el cable de red (sin la clavija de red) dentro del compartimento de cable debajo del suelo del aparato. De este modo, estará protegido frente a los desperfectos.
- Guarde el aparato en un lugar seco.
- Impregne los accesorios metálicos después de secarlos con una fina capa de aceite de cocina - si no va a volver a utilizar el aparato de inmediato. De este modo, conseguirá una buena protección contra la corrosión.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las personas con necesidades especiales. Es posible que no siempre puedan evaluar correctamente los posibles peligros en el manejo de aparatos eléctricos.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. interruptores o pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. El uso de la garantía no implica la ampliación de su periodo de vigencia. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas o reparadas.

Deberá informarse inmediatamente después del desempaqueado de los daños y defectos que ya estuviesen presentes en el momento de la compra, como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, las reparaciones no serán gratuitas.

El uso de la garantía no implica la ampliación de su periodo de vigencia. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas o reparadas.

Deberá informarse inmediatamente después del desempaqueado de los daños y defectos que ya estuviesen presentes en el momento de la compra, como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, las reparaciones no serán gratuitas.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 86827

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recetas

Kubbe

Ingredientes para la capa externa

450 g de carne magra de carnero, ternera o vaca

150 g de harina

1 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1 cucharadita de nuez moscada

1 pellizco de chile en polvo

1 pellizco de pimienta

Ingredientes para el relleno de carne

700 g carne de carnero

1 1/2 cucharada de aceite de oliva

1 1/2 cucharada de cebolla picada fina

1/2 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1/2 cucharadita de sal

1 1/2 cucharada de harina

Picar la carne para la capa externa dos veces con la picadora de carne, una después de otra (primero con el disco perforado grueso y después con el fino ⑨) y mezclar con los ingredientes. Picar la masa igualmente dos veces con la picadora de carne. Sustituir el disco perforado ⑨ por un accesorio para Kubbe ⑬ (véase capítulo „montaje accesorio Kubbe”).

Con el accesorio para Kubbe ⑬ formar la capa externa del Kubbe y precongelarla.

Relleno:

Picar la carne dos veces con la picadora de carne (primero con el disco perforado grueso y después con el fino ⑨).

Dorar la cebolla y mezclarla bien con la carne y el resto de los ingredientes. Rellenar con esta masa la capa externa y asar a punto.

Rellenos alternativos:

250 g de brécol rehogado

o 250 g de calabacines rehogados

o 250 g de arroz cocido

Salchicha fresca para asar

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de cerdo

200 g de panceta

20 g de sal

1/2 cucharada de pimienta blanca molida

1 cucharadita de comino

1/2 cucharita nuez moscada

Pasar la carne de ternera, carne de cerdo y el tocino dos veces por la picadora.

Añadir las especias mezcladas y la sal y amasar bien durante 5 minutos.

Dejar reposar el relleno de la salchicha en el frigorífico durante aprox. 30 minutos. Introduzca el relleno de salchicha como se describe en las instrucciones (véase capítulo „Preparar salchichas”) y hacer salchichas de 25 cm de longitud.

Consumir las salchichas bien asadas el mismo día.

Galletas de mantequilla

Ingredientes:

500 g de mantequilla

500 g de azúcar

2-3 sobres de azúcar de vainilla

1 sobre de crema de vainilla

1/4 de cucharadita de sal

1 huevo

4 yemas de huevo

800 g de harina (tipo 405)

2 cucharaditas de levadura

200 g de almendras molidas (blanqueadas)

Ralladura de la piel de un limón

Bata la mantequilla hasta que quede espumosa. Añada poco a poco el resto de los ingredientes y amase bien la masa. Cubra la masa y déjela reposar en el frigorífico durante aprox. 12 horas (p. ej., durante la noche). A continuación, pase la masa por la boquilla metálica de la picadora de carne con el suplemento galletas de manguera ❶. Coloque las galletas de mantequilla sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornee las galletas en el horno precalentado a 180 °C durante aprox. 10-15 minutos hasta que queden doradas.

Indice

Introduzione	18
Dritto d'autore	18
Limitazione di responsabilità	18
Uso conforme	18
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	19
Dati tecnici	19
Indicazioni di sicurezza	20
Montaggio / smontaggio	21
Montaggio del tritacarne	21
Montaggio dell'accessorio per salsicce	22
Montaggio dell'accessorio per kubbe	23
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	23
Uso	24
Funzionamento dell'apparecchio	24
Lavorazione della carne	25
Lavorazione delle salsicce	25
Uso dell'accessorio per kubbe	26
Produzione di pasticceria	26
In caso di guasti	27
Pulizia	27
Pulizia del blocco motore	27
Pulizia degli accessori	28
Conservazione	28
Smaltimento	29
Garanzia e assistenza	29
Importatore	30
Ricette	30
Kubbe	30
Salsiccia arrosto	31
Pasticceria	32

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità previste per l'uso domestico e in ambiente privato:

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di salsicce con budella naturali o sintetiche,
- Produzione di pasticceria

Questo apparecchio non è previsto per la lavorazione di alimenti congelati o duri, come per es. ossa o frutta secca, né per l'uso commerciale o industriale.

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

- ❶ Accessorio per pasticceria con striscia decorativa
- ❷ Pressino
- ❸ Vaschetta di riempimento
- ❹ Blocco motore
- ❺ Accessorio per tritacarne in metallo
- ❻ Coclea di trasporto
- ❼ Molla
- ❽ Coltello a croce
- ❾ Disco forato sottile e spesso
- ❿ Anello di bloccaggio
- ⓫ Accessorio per salsicce
- ⓬ Disco per salsicce
- ⓭ Accessorio per kubbe

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~, 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 W
Classe di protezione	II / □
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Indicazioni di sicurezza

IT
MT

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano dalle aree surriscaldate e collocarlo in modo che non resti incastrato.
- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli qui descritti. Sussiste un grave pericolo di infortuni se, a causa di un impiego errato, si mettono fuori uso i dispositivi di protezione dell'apparecchio.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai le aperture dell'apparecchio. Non inserire mai alcun tipo di oggetto all'interno – a eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. In caso contrario, si corre il rischio di infortuni!
- ▶ Scollegare la spina dalla presa prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- ▶ Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.

Montaggio / smontaggio

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Tutti gli accessori sono stati ricoperti di un sottile strato d'olio per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire accuratamente tutte le parti come descritto dettagliatamente nel capitolo "Pulizia". Strofinare quindi tutte le parti metalliche con un po' di olio alimentare.

IT
MT

Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Inserire la coclea di trasporto **6** nell'accessorio **5**.
- 2) Inserire la molla **7** sulla coclea di trasporto **6**.
- 3) Inserire quindi il coltello a croce **8** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **7**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **8** poggia correttamente sull'asse quadrato.






⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **8** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **8** viene inserito al contrario!
- 4) Selezionare il disco forato desiderato **9**/disco per salsicce **12**.

- 5) Collocare il disco forato **9** selezionato nell'accessorio per tritacarne **5** in modo tale che i fissaggi del disco forato **9** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **5**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **10**.
- 7) L'accessorio per tritacarne montato **5** viene collegato al blocco motore **4** tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire l'accessorio tritacarne **5** nel blocco motore **4**, in modo che la freccia sull'accessorio tritacarne **5** poggi sul simbolo  sul blocco motore **4**. Il pulsante di bloccaggio viene così spinto all'interno (Fig. B).
 - Premere leggermente verso l'interno l'accessorio tritacarne **5** e ruotare la vaschetta di riempimento sull'accessorio per tritacarne **5** in posizione intermedia (Fig. B), in modo che la freccia della vaschetta di riempimento sia rivolta sul simbolo . Dopo l'inserimento dell'accessorio tritacarne **5**, il pulsante di bloccaggio scatterà all'esterno.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento **3** in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne **5**.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **5**.

AVVERTENZA

- ▶ Per l'accessorio per salsicce **11** non è necessario il coltello a croce **8** con la molla **7**! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne **5**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare il disco per salsicce **12** in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce **12** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **5**.
- 5) Inserire quindi l'accessorio per salsicce **11** davanti al disco per salsicce **12**.
- 6) Avvitare saldamente l'anello di chiusura **10**.
- 7) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per kubbe

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **5**.

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per kubbe **13** non è necessario il coltello a croce **8** con la molla **7**! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne **5**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **13** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **13** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **5**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **10**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per pasticceria

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **5**.

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non è necessario il coltello a croce **8** con la molla **7**! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne **5**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **5** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **5**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **10**.

- 7) Reinscrivere la striscia decorativa ❶ sul davanti nell'accessorio per pasticceria ❶. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa ❶ sia orientata lontano dall'apparecchio. In caso contrario, non sarà possibile inserire il motivo che si trova direttamente sulla maniglia.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❺, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa ❶, prima di svitare l'anello di chiusura ❿ e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria ❶.

Uso

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore ❷ - in esso non si trovano elementi di comando. Aprendo l'alloggiamento decade la garanzia. Con l'alloggiamento aperto, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito. Lasciare quindi l'apparecchio spento per almeno 30 minuti, per evitarne il surriscaldamento.
- ▶ Non premere mai i tasti "I" o "<" durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

Funzionamento dell'apparecchio

Dopo aver montato gli accessori desiderati:

- 1) Posizionare l'apparecchio in modo da garantirne l'assoluta stabilità, evitando inoltre assolutamente (per es. a causa di vibrazioni o intralcio con il cavo di rete) che cada dal tavolo o finisca nelle vicinanze di acqua corrente. Le vibrazioni sono inevitabili mentre l'apparecchio è in funzione.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio ancora collegato alla rete elettrica o in funzione dopo che è caduto o è finito nell'acqua, o in altri casi di emergenza! In caso di emergenza, staccare subito la spina! In caso contrario, sussiste il grave pericolo di lesioni e di morte!
- 2) Inserire gli alimenti da lavorare nella vaschetta di riempimento ❸ e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.

- 3) Premere prima il tasto "0" per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento. In caso contrario sussiste il rischio che l'apparecchio si avvii involontariamente collegando la spina alla presa di corrente.
- 4) Inserire quindi la spina nella presa di corrente.
- 5) Premere il tasto "I" per accendere l'apparecchio.

⚠ AVVISI! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Premere gli alimenti esclusivamente con il pressino rotondo ② nel pozzetto di riempimento, mai con le dita, posate o altri oggetti simili. Si corre il grave pericolo di infortuni e l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non premere mai tanto forte da provocare il rallentamento udibile del motore. In caso contrario, l'apparecchio può sovraccaricarsi e danneggiarsi.

Lavorazione della carne

- 1) Utilizzare pezzi di carne di dimensioni tali da entrare senza problemi nel pozzetto di riempimento. Se necessario, tagliare la carne a pezzetti. Controllare che la carne non contenga ossa o nervi.

⚠ AVVISI!

- ▶ La carne macinata è facilmente deteriorabile. Adottare quindi la massima igiene nella lavorazione della carne. In caso contrario, si possono verificare danni alla salute.

- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Carne", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Lavorazione delle salsicce

- 1) Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di trasformarla in salsiccia.
- 2) Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tritate, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, impastando bene il composto. Collocare in frigorifero l'impasto ottenuto per circa 30 min. prima dell'ulteriore lavorazione.
- 3) Collocare il budello per insaccati (budello naturale o sintetico) sull'accessorio per salsicce ① e annodare l'altro capo. Per ogni kg di ripieno si possono calcolare circa 1,60 m di budella.

SUGGERIMENTO

Le budella naturali devono essere precedentemente messe a bagno in acqua tiepida per circa 3 ore, e strizzate prima di essere applicate. In tal modo esse riacquisteranno la propria elasticità. Le budella naturali sono disponibili in commercio in macelleria, nelle vicinanze dei macelli o dal proprio macellaio.

- 4) Il ripieno viene pressato all'interno del budello **11** attraverso l'accessorio per salsicce. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.

SUGGERIMENTO

Le salsicce si dilatano quando vengono cucinate o congelate. Non riempirle eccessivamente, poiché potrebbero scoppiare.

- 5) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Uso dell'accessorio per kubbe

Con l'accessorio per kubbe **13**, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- 1) Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di spingerla attraverso l'accessorio per kubbe **13**.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Produzione di pasticceria

Dopo aver preparato un impasto per la pasticceria seguendo la relativa ricetta e dopo aver montato l'accessorio **1**:

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne **5** - la coclea di trasporto **6** lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

In caso di guasti

Se il motore si blocca a causa dell'accumulo di alimenti:

- Premere il tasto "0" per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<". Il motore funzionerà a ritroso. In tal modo è possibile spostare gli alimenti all'indietro per sbloccare il motore.
- Dopo aver sbloccato il motore, rilasciare il tasto "<".
- Premere il tasto "I" per arrestare il tritacarne.
- Se non si riesce a sbloccare il motore, pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Se il motore parte all'improvviso, è possibile che si sia attivato il dispositivo interno di sicurezza da sovraccarico che protegge il motore.

- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 min. prima di riutilizzarlo.
- Se non si ottenesse alcun esito, attendere altri 15 min.
- Se tale periodo di tempo trascorre senza esiti, è possibile che ci sia un guasto. Rivolgersi in tal caso al servizio di assistenza clienti.

Se il cavo di rete è danneggiato o si riscontrano danni ai componenti dell'apparecchio:

- Spegnerne subito l'apparecchio premendo il tasto "0"!
- Se ciò non fosse possibile senza pericolo, staccare la spina.
- Fare riparare i danni dal servizio di assistenza clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.

Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. Si evita così il pericolo di infortuni dovuti all'avviamento accidentale dell'apparecchio e scossa elettrica.

Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete con un panno leggermente inumidito. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

**PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

- ▶ Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica, qualora l'umidità penetrata finisca sui cavi elettrici.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi, abrasivi o solventi. Essi potrebbero danneggiare l'apparecchio e lasciare residui nei cibi.

Pulizia degli accessori

AVVERTENZA

- ▶ Non lavare gli accessori in lavastoviglie! In caso contrario gli accessori possono danneggiarsi!

- Lavare tutti gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, ...
 - solo a mano, perché non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
 - lavare gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie.

**AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Il coltello a croce  è molto affilato! Pericolo di lesioni!

- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA

- ▶ Dopo ogni pulizia, strofinare le parti in metallo con olio alimentare! In caso contrario, le parti in metallo potrebbero cambiare colore!

Conservazione

- Inserire il cavo di rete (senza spina) nell'apposito vano sul fondo dell'apparecchio. In tal modo, esso verrà protetto da eventuali danneggiamenti.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Dopo l'asciugatura strofinare gli accessori in metallo con olio alimentare, se non si prevede di riutilizzare subito l'apparecchio. In tal modo si protegge l'apparecchio dalla corrosione.
- Conservare l'apparecchio in modo da renderlo inaccessibile ai bambini e alle persone bisognose di assistenza. Essi potrebbero non essere in grado di valutare correttamente i possibili rischi derivanti dall'impiego di apparecchi elettrici.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/EC (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 86827

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 86827

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Ricette

Kubbe

Ingredienti per lo strato esterno

450 g di carne magra di montone, vitello o manzo

150 g di farina

1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1 cucchiaino di noce moscata

1 presa di chili in polvere

1 presa di pepe

Ingredienti per il ripieno

700 g di carne di montone

1 cucchiaio e 1/2 di olio d'oliva

1 cucchiaio e 1/2 di cipolle finemente tritate

1/2 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio e 1/2 di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte consecutivamente nel tritacarne (prima con il disco a fori grandi e quindi con il disco a fori fini ⑨) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato ⑨ con l'accessorio per kubbe ⑬ (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per kubbe").

Formare e congelare gli involucri di kubbe con l'accessorio per kubbe ⑬.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini ⑨).

Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostirli.

Ripieni alternativi:

- 250 g di broccoli al vapore
- o 250 g di zucchine al vapore
- o 250 g di riso bollito

Salsiccia arrosto

Ingredienti:

- 300 g di carne bovina magra
- 500 g di carne suina magra
- 200 g di spalla di maiale
- 20 g di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di noce moscata

Lavorare due volte la carne bovina, suina e la pancetta con il tritacarne.

Aggiungere il miscuglio di spezie e il sale e impastare per 5 minuti.

Collocare l'impasto per salsicce per ca. 30 minuti in frigorifero. Riempire le salsicce in base alle istruzioni (v. capitolo „Lavorazione delle salsicce“) e ottenere salsicciotti di 25 cm di lunghezza.

Consumare le salsicce arrostate nello stesso giorno.

Pasticceria

Ingredienti:

500 g di burro

500 g di zucchero

2 - 3 bustine di zucchero vanigliato

1 bustina di budino alla vaniglia

1/4 di cucchiaino di sale

1 uovo

4 tuorli

800 g di farina (tipo 405)

2 cucchiaini di polvere lievitante

200 g di mandorle macinate (sbollentate)

La buccia grattugiata di un limone

Montare il burro a neve. Aggiungere un po' alla volta i restanti ingredienti e impastare bene l'impasto. Far riposare l'impasto finito coperto in frigorifero per circa 12 ore (ad es. una notte intera). Quindi far passare l'impasto attraverso il tritacarne con l'accessorio per pasticceria ❶. Collocare i pasticcini su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per ca. 10-15 minuti, fino a quando non assumeranno una colorazione dorata.

Índice

Introdução	34
Direitos de autor	34
Limitação da responsabilidade	34
Utilização correcta	34
Volume de fornecimento / Descrição dos componentes	35
Dados técnicos	35
Indicações de segurança	36
Montagem / Desmontagem	37
Montar a picadora de carne	37
Montar o acessório para enchimento de salsichas	38
Montar o acessório em forma de cúpula	39
Montar o acessório para biscoitos	39
Funcionamento	40
Operar o aparelho	40
Preparar carne	41
Preparar salsichas	41
Trabalhar com o acessório em forma de cúpula	42
Fabricar biscoitos	42
Em caso de erro	43
Limpeza	43
Limpar o bloco do motor	43
Limpar os acessórios	44
Guardar	44
Eliminação	45
Garantia e assistência técnica	45
Importador	46
Receitas	46
Kubbe (especialidade do Médio Oriente)	46
Salsicha de churrasco fresca	47
Biscoitos	48

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo de extractos, bem como a reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todas as informações, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativas à montagem, ligação e operação correspondem à mais recente versão de impressão e foram elaborados da melhor forma e de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos a dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido unicamente para preparar exclusivamente alimentos em quantidades habituais no uso doméstico:

- Picar carne fresca,
- Preparação de salsichas em tripa natural ou artificial,
- Preparação de biscoitos

O aparelho não foi concebido para a preparação de alimentos congelados ou duros, como por exemplo ossos ou nozes, bem como para o uso comercial ou industrial.


Volume de fornecimento / Descrição dos componentes

Figura A:

- ❶ Acessório para biscoitos com barra com formas
- ❷ Empurrador
- ❸ Recipiente para enchimento
- ❹ Bloco do motor
- ❺ Aplicação frontal da picadora de carne em metal
- ❻ Transportador helicoidal
- ❼ Mola
- ❽ Lâmina em cruz
- ❾ Disco perfurado grosso e fino
- ❿ Anel de fecho
- ⓫ Acessório para enchimento de salsichas
- ⓬ Disco para salsichas
- ⓭ Acessório em forma de cúpula

PT

Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de energia	250 - 350 W
Classe de protecção	II / 
Tempo de funcionamento descontínuo	15 minutos

Tempo de funcionamento descontínuo

O tempo de funcionamento descontínuo indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o tempo de funcionamento descontínuo indicado, o aparelho deve ser desligado até o motor ter arrefecido.

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Certifique-se de que o cabo de rede não está danificado. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e coloque-o de forma a que este não possa ficar entalado.
- ▶ Um cabo de rede ou ficha de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos especializados autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.



Nunca mergulhe o bloco do motor em água ou outros líquidos!
Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.

AVISO!

- ▶ Nunca utilize o aparelho com outras finalidades que não as aqui descritas. Existe um maior perigo de acidente, quando, devido a uma utilização incorrecta, coloca os dispositivos de segurança do aparelho fora de funcionamento!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca introduza as mãos nas aberturas do aparelho. Nunca insira quaisquer objectos – com excepção dos respectivos empurradores dos acessórios e dos alimentos a serem preparados. Caso contrário, pode existir perigo de acidente!
- ▶ Retire a ficha da tomada antes de encaixar ou retirar os acessórios.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire imediatamente a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar um arranque inadvertido.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais para este aparelho. As outras peças podem não ser suficientemente seguras.
- ▶ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência / de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- ▶ As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ Nunca utilize o aparelho se este estiver vazio. Tal pode danificá-lo de forma irreparável.

Montagem / Desmontagem

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Todos os acessórios possuem uma fina camada de óleo, com a finalidade de os proteger contra corrosão. Por isso, antes da primeira colocação em funcionamento, limpe bem as peças todas como descrito detalhadamente no capítulo "Limpeza". De seguida, aplique um pouco de óleo alimentar em todas as peças de metal.

PT

Montar a picadora de carne

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Coloque o transportador helicoidal **6** na aplicação frontal da picadora de carne **5**.
- 2) Encaixe a mola **7** no transportador helicoidal **6**.
- 3) Coloque a lâmina cruzada **8** de forma que o lado com as lâminas fique virado no sentido oposto à mola **7**. Certifique-se de que o entalhe quadrado da lâmina em cruz **8** se encontra exatamente no eixo quadrado.






⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina cruzada **8** é muito afiada! Perigo de ferimentos!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O aparelho sofre danos se a lâmina cruzada **8** for posicionada de forma diferente!
- 4) Seleccione o disco perfurado **9**/disco para salsichas **12** pretendido.

- 5) Coloque o disco perfurado selecionado 9 na aplicação frontal da picadora de carne 5 de forma que as fixações no disco perfurado 9 encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne 5.
- 6) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho 10.
- 7) A aplicação frontal da picadora de carne 5 é ligada ao bloco do motor 4 através de um fecho tipo baioneta:
 - Encaixe a aplicação frontal da picadora de carne 5 no bloco do motor 4, de forma que a seta na aplicação frontal da picadora de carne 5 assente no símbolo  no bloco do motor 4. O botão de bloqueio é pressionado para dentro (Fig. B).
 - Pressione a aplicação frontal da picadora de carne 5 ligeiramente para dentro e rode em simultâneo a abertura para enchimento na aplicação 5 até à posição central (Fig. B), de forma que a seta na abertura para enchimento indique para o símbolo . Quando a aplicação frontal da picadora de carne 5 encaixar, o botão de bloqueio salta.
 - Por fim, coloque o recipiente para enchimento 3 em cima, na abertura para enchimento.
 - Para retirar, pressione o botão de bloqueio e volte a rodar a abertura para enchimento para a direita (Fig. B) . De seguida pode retirar a aplicação frontal da picadora de carne 5.

Montar o acessório para enchimento de salsichas

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne 5, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne 5.

NOTA

► Para o acessório para enchimento de salsichas 11 não é necessária a lâmina cruzada 8 com a mola 7! Se necessário, retire ambos da aplicação frontal da picadora de carne 5.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Coloque o disco para salsichas 12 de forma que as fixações no disco 12 encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne 5.
- 5) De seguida, coloque o acessório para enchimento de salsichas 11 à frente do disco de salsichas 12.
- 6) Aparafuse manualmente o anel de fecho 10.
- 7) Monte a aplicação frontal da picadora de carne 5 como descrito em "Montar a picadora de carne".

Montar o acessório em forma de cúpula

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **5**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **5**.

NOTA

► Para o acessório em forma de cúpula **13** não é necessária a lâmina cruzada **8** com a mola **7**! Se necessário, retire ambos da aplicação frontal da picadora de carne **5**.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Coloque ambas as peças plásticas do acessório em forma de cúpula **13** de forma que as fixações encaixem no anel inferior do acessório em forma de cúpula **13** na aplicação frontal da picadora de carne **5**.
- 5) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, volte a apertar o anel de fecho **10** manualmente.
- 6) Monte a aplicação frontal da picadora de carne **5** como descrito em "Montar a picadora de carne".

Montar o acessório para biscoitos

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **5**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **5**.

NOTA

► Para o acessório para biscoitos **1** não é necessária a lâmina cruzada **8** com a mola **7**! Se necessário, retire ambos da aplicação frontal da picadora de carne **5**.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Retire a barra com formas **1** à frente do acessório para biscoitos **1**.
- 5) Primeiro coloque o disco plástico, depois o disco metálico do acessório para biscoitos **1** na aplicação frontal da picadora de carne **5** (ver página desdobrável). Coloque o acessório para biscoitos **1** de forma que as fixações no acessório para biscoitos **1** encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne **5**.
- 6) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho **10**.

- 7) Volte a encaixar a barra com formas ❶ à frente no acessório para biscoitos ❶. Certifique-se de que a pega na barra com formas ❶ fica virada para o lado oposto ao do aparelho. Caso contrário não consegue ajustar o padrão que se encontra directamente na pega.
- 8) Monte a aplicação frontal da picadora de carne ❺ como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 9) Para retirar deve primeiro remover a barra com formas ❶ antes de rodar o anel de fecho ❿ e poder voltar a retirar o acessório para biscoitos ❶.

Funcionamento

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Nunca abra a caixa do bloco do motor ❷ - não se encontram quaisquer elementos de comando aí. Se a estrutura for aberta, o direito à garantia extingue-se. Com a caixa aberta existe perigo de vida através de choque eléctrico.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho por mais de 15 minutos no funcionamento contínuo. Desligue o aparelho durante cerca 30 minutos para evitar um sobreaquecimento.
- ▶ Nunca prima os botões "I" ou "<" ao mudar o sentido de rotação, se o motor do aparelho não estiver totalmente imobilizado. O motor pode ficar danificado.

Operar o aparelho

Quando já tiver montado os acessórios pretendidos:

- 1) Coloque o aparelho de forma a que este fique completamente estável e não caia da mesa (em caso de, por exemplo, vibrações ou cabos de rede presos) ou caia à água. A trepidação durante o funcionamento é inevitável.

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Nunca agarre no aparelho quando este se encontra ligado ou em funcionamento, tiver caído ou foi parar à água - ou em caso de outros acidentes! Em caso de emergência retire imediatamente a ficha da tomada! Caso contrário, existe um enorme perigo de ferimentos e de morte!
- 2) Coloque os alimentos a processar no recipiente para enchimento ❸ e posicione um recipiente de recolha à frente, sob a abertura de saída.

- 3) Prima primeiro o botão "0" para garantir que o aparelho ainda se encontra desligado. Caso contrário existe o perigo do aparelho iniciar inadvertidamente, se a ficha for introduzida na tomada.
- 4) Depois introduza a ficha na tomada.
- 5) Prima o botão "I" para ligar o aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Pressione os alimentos unicamente com o empurrador redondo ② na abertura para enchimento - nunca com os dedos, garfos, cabo da colher ou semelhante. Existe um maior perigo de ferimentos e o aparelho poderia ser danificado.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca exerça uma força tão forte que faça com que o motor se torne audivelmente mais lento. O aparelho pode ficar sobrecarregado e danificado.

Preparar carne

- 1) Utilize pedaços de carne que entrem sem problemas na abertura para enchimento. Se necessário, corte a carne. Certifique-se de que a carne não tem quaisquer ossos ou tendões.

⚠ AVISO!

- ▶ A carne picada é muito sujeita a decomposição. Certifique-se, por isso, de que existe uma boa higiene, quando pica a carne. Caso contrário podem verificar-se danos para a saúde.
- 2) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Carne", pode aplicar agora o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Preparar salsichas

- 1) Passe a carne primeiro duas vezes pela picadora de carne, antes de preparar a salsicha.
- 2) Para o recheio da salsicha adicione à carne picada cebola cortada, especiarias e outros ingredientes, de acordo com a sua receita, e amasse bem a massa. Coloque esta no frigorífico durante 30 min. antes de continuar a preparar as salsichas.
- 3) Coloque a tripa (natural ou artificial) sobre o acessório para enchimento de salsichas ① e dê um nó na outra extremidade. Pode calcular cerca de 1,60 m de tripa para salsichas por cada kg de massa para enchimento.

SUGESTÃO

Coloque previamente a tripa natural cerca de 3 horas em água morna e torça-a bem antes de a colocar no acessório. Desta forma, a tripa natural torna-se novamente elástica. Pode adquirir as tripas naturais no comércio talhante próximo de matadouros ou directamente no talho onde faz habitualmente as suas compras.

- 4) O recheio da salsicha é prensado para dentro da tripa pelo acessório para enchimento de salsichas **11**. Quando o comprimento desejado é atingido, desligue o aparelho, aperte a extremidade da salsicha e rode algumas vezes em torno do seu eixo longitudinal.

SUGESTÃO

A salsicha estica ao cozer e congelar. Por isso, não as encha demais, uma vez que podem rebentar.

- 5) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Salsichas" pode aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Trabalhar com o acessório em forma de cúpula

Com o acessório em forma de cúpula **13** pode, com os alimentos introduzidos, formar rolos de carne ou legumes vazios, os quais pode depois recheiar a gosto.

- 1) Passe a carne duas vezes pela picadora de carne antes de a empurrar através do acessório em forma de cúpula **13**.
- 2) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Acessório em forma de cúpula" pode agora aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Fabricar biscoitos

Quando tiver preparado uma massa para biscoitos de acordo com a sua receita e tiver montado o acessório para biscoitos **1**:

- 1) Coloque um tabuleiro revestido com papel vegetal por baixo da abertura de saída na frente do aparelho.
- 2) Pressione a massa uniformemente na aplicação frontal da picadora de carne **5** - o transportador helicoidal **6** pressiona esta através do formato seleccionado na barra com formas do acessório para biscoitos **1**.
- 3) Quando o biscoito atingiu o comprimento desejado, pare o aparelho e corte a massa na abertura de saída. Coloque o biscoito no tabuleiro.
- 4) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Biscoitos", pode agora aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

Em caso de erro

Se o accionamento estiver bloqueado por alimentos:

- Prima o botão "0" para parar a picadora de carne.
- Mantenha o botão "<" premido. O accionamento funciona agora para trás. Dessa forma, os alimentos são transportados no sentido contrário para voltar a libertar o accionamento.
- Se o accionamento estiver livre, solte o botão "<".
- Prima o botão "I" para ligar a picadora de carne.
- Se não conseguir libertar o accionamento, limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".

Se o motor se desligar repentinamente, é possível que a protecção interna contra sobrecarga tenha sido activada. Esta tem a função de protecção do motor.

- Desligue o aparelho e deixe arrefecer por aprox. 30 minutos antes de continuar a utilizar o aparelho.
- Se, mesmo assim, não obtiver qualquer resultado, aguarde mais 15 min.
- Se, mesmo assim, a espera não trazer resultados, a máquina pode estar avariada. Neste caso, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente.

Se o cabo de rede estiver danificado ou existirem danos visíveis nas peças do aparelho :

- Desligue imediatamente o aparelho, premindo o botão "0"!
- Se isto não for possível em segurança, retire a ficha de rede.
- Deixe que estes danos sejam reparados pelo serviço de apoio ao cliente, antes de voltar a utilizar o aparelho.

Limpeza

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada antes de limpar o aparelho. Deste modo evita perigos de acidente devido ao arranque inadvertido inesperado e choque eléctrico.

Limpar o bloco do motor

- Limpe todas as superfícies exteriores e o cabo de rede com um pano levemente humedecido. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.

**PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

- ▶ Nunca mergulhe o bloco do motor em água ou outros líquidos! Caso contrário existe perigo de morte através de choque eléctrico, se os cabos eléctricos ficarem húmidos.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes, abrasivos ou diluentes. Estes podem danificar o aparelho e deixar resíduos nos alimentos.

PT

Limpar os acessórios

NOTA

- ▶ Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça! Estes são danificados!
- Limpe os acessórios que entram em contacto com alimentos, ...
 - apenas manualmente, os acessórios não são resistentes à máquina de lavar loiça.
 - com água quente e detergente apropriado aos alimentos.

**AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ A lâmina cruzada **8** é muito afiada! Perigo de ferimentos!
- Seque tudo muito bem antes de voltar a utilizar o aparelho.

NOTA

- ▶ Após cada limpeza, volte a untar as peças de metal com um pouco de óleo alimentar. Caso contrário, as peças de metal podem ficar manchadas!

Guardar

- Coloque o cabo de alimentação (sem ficha de rede) no compartimento para o cabo, sob a base do aparelho. Dessa forma este fica protegido contra danos.
- Guarde o aparelho num local seco.
- Depois do aparelho secar, unte os acessórios com um pouco de óleo alimentar se não pretender continuar a utilizar o aparelho de imediato. Desse modo obtém uma protecção eficaz contra corrosão.
- Guarde o aparelho num local afastado do alcance das crianças e pessoas que necessitem de vigilância. Estes nem sempre conseguem avaliar correctamente os potenciais perigos que existem ao manusear aparelhos eléctricos.

Eliminação



Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

PT

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Só assim pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, mas não danos devido ao transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pela utilização da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos ou defeitos visíveis no momento da compra devem ser notificados imediatamente após desembalar o aparelho, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Após expirar o período de garantia, as eventuais reparações estão sujeitas a pagamento.

O período de garantia não é prolongado pela utilização da mesma. O mesmo aplica-se a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos ou defeitos visíveis no momento da compra devem ser notificados imediatamente após desembalar o aparelho, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Após expirar o período de garantia, as eventuais reparações estão sujeitas a pagamento.

PT **Assistência Portugal**

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 86827

PT

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Kubbe (especialidade do Médio Oriente)

Ingredientes para a cobertura

450 g carne magra de carneiro, vitela ou de vaca

150 g de farinha

1 colher de chá de pimenta (cravinho)

1 colher de chá de noz moscada

1 pitada de chili em pó

1 pitada de pimenta

Ingredientes para o recheio de carne

700 g de carne de borrego

1 1/2 colher de sopa de azeite

1 1/2 colher de sopa de cebola picada

1/2 colher de chá de pimenta (cravinho)

1/2 colher de chá de sal

1 1/2 colher de sopa de farinha

Para a cobertura passe a carne duas vezes pela picadora de carne (primeiro com o disco perfurado grosso e depois com o fino ④) e junte com os ingredientes. Esta massa também deve ser picada duas vezes com a picadora de carne. Substituir o disco perfurado ④ pelo acessório em forma de cúpula ⑬ (ver capítulo "Montar o acessório em forma de cúpula").

Formar as coberturas Kubbe com o acessório em forma de cúpula ⑬ e levar ao frigorífico.

Recheio:

Passar a carne duas vezes com a máquina de passa carne (primeiro com disco perfurado grosso e depois com o fino ④).

Salteie as cebolas e misture bem com a carne e os restantes ingredientes. Encha as pequenas coberturas em forma de cúpula com este recheio e frite.

Recheios alternativo:

250 g de brócolos cozidos a vapor

ou 250 g de courgetes cozidas a vapor

ou 250 g de arroz cozido

Salsicha de churrasco fresca

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de porco

200 g de toucinho

20 g de sal

1/2 colher de sopa de pimenta branca, moída

1 colher de chá de cominhos

1/2 colher de chá de noz moscada

A carne de vaca, de porco e toucinho devem ser picadas duas vezes na picadora de carne.

Adicione as especiarias misturadas, bem como o sal e mexa durante 5 minutos.

Leve o recheio ao frigorífico durante aprox. 30 minutos. Recheie as salsichas de acordo com as instruções (ver capítulo "Preparar salsichas") e feche as pequenas salsichas de 25 cm de comprimento.

Consumir a salsicha para churrasco no próprio dia, bem frita.

Biscoitos

Ingredientes:

500 g de manteiga

500 g de açúcar

2 - 3 pacotinhos de açúcar baunilhado

1 pacotinho de pudim de baunilha

1/4 colher de chá de sal

1 ovo

4 gemas de ovo

800 g de farinha (tipo 405)

2 colheres de chá de fermento em pó

200 g de amêndoas moídas (branqueadas)

raspa de um limão

Bata a manteiga até ficar em creme. Adicionar os restantes ingredientes gradualmente e amassar bem a massa. Deixar levedar a massa coberta durante, aprox. 12 horas, (p.ex. durante a noite) no frigorífico. Depois, passá-la pela picadora de carne com o acessório para biscoitos ❶. Coloque os biscoitos num tabuleiro forrado com papel vegetal. Coza os biscoitos, no forno pré-aquecido, a 180°C durante aprox. 10-15 minutos, até ficarem dourados.

Index

Introduction	50
Copyright	50
Limited liability	50
Intended use	50
Items supplied / Component description	51
Technical data	51
Safety instructions	52
Assembly / Disassembly	53
Assembling the meat grinder	53
Assembling the sausage stuffer attachment	54
Assembling the kubbe attachment	55
Assembling the biscuit attachments	55
Operation	56
Operating the appliance	56
Processing meat	57
Processing sausage meat	57
Using the kubbe attachment	58
Making biscuits	58
Non-functionality	59
Cleaning	59
Cleaning the motor block	59
Cleaning the accessories	60
Storage	60
Disposal	61
Warranty and Service	61
Importer	62
Recipes	62
Kubbe	62
Fresh Grill Sausages	63
Biscuits	64

GB
MT

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

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

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

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

Items supplied / Component description

Figure A:

- ❶ Biscuit attachment with pattern strips
- ❷ Stodger
- ❸ Feeding tray
- ❹ Motor unit
- ❺ Meat grinder casing made of metal
- ❻ Transport screw
- ❼ Spring
- ❽ Cross blade
- ❾ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ❿ Ring clamp
- ⓫ Sausage stuffer attachment
- ⓬ Sausage disc
- ⓭ Kubbe attachment

GB
MT

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Protection class	II / □
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



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

WARNING!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Assembling the meat grinder

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

- 1) Place the transport screw **6** in the meat grinder casing **5**.
- 2) Place the spring **7** onto the transport screw **6**.
- 3) Then fit the cross blade **8** on so that the sharp side points away from the spring **7**. Ensure that the square opening in the cross blade **8** is placed correctly on the square axle.






⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade **8** is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The appliance will be damaged if the cross blade **8** is inserted the other way around!
- 4) Select the appropriate cutting disc **9**/sausage disc **12**.

- 5) Place your selected cutting disc ⑨ into the meat grinder casing ⑤ so that the fixings on the cutting disc ⑨ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing ⑤ is connected by a bayonet connector to the motor block ④:
 - Insert the meat grinder casing ⑤ into the motor block ④ such that the arrow on the meat grinder casing ⑤ lies against the symbol  on the motor unit ④. The locking button presses itself in (Fig. B).
 - Lightly press the meat grinder casing ⑤ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ⑤ into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing ⑤ engages, the locking button springs out.
 - Finally, place the feeding tray ③ on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing ⑤ out.

Assembling the sausage stuffer attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing ⑤ as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

NOTICE

► For the sausage stuffer attachment ⑪, the cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the sausage disc ⑫ so that the fixings on the sausage disc ⑫ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 5) Then place the sausage stuffer attachment ⑪ before the sausage disc ⑫.
- 6) Screw the ring clamp ⑩ on hand-tight.
- 7) Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the kubbe attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

► For the kubbe attachment **13**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **13** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **13** ring are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".

GB
MT

Assembling the biscuit attachments

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

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

► For the biscuit attachment **1**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **5** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1** so that the fixings on the biscuit attachment **1** are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.

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

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray ❸ and place a catchment container at the front under the exit opening.

- 3) First press the button "0" to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- 4) Then insert the plug into a mains power socket.
- 5) Press the button "I" to start the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

GB
MT

Processing meat

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

⚠ WARNING!

- ▶ Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.

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

Processing sausage meat

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

TIP!

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

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment **11**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **13** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **13**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment **1**:

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing **5** - the transport screw **6** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button "0" to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<". The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the "<" button.
- Press the button "1" to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload fuse. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this not work, wait for a further 15 minutes.
- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Customer Service Centre.

If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:

- Immediately switch the appliance off by pressing the "0" button!
- If this is not possible without risk to personal safety, disconnect the plug from the mains power socket.
- Arrange for the defective parts to be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

**RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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


GB
MT

Cleaning the accessories

NOTICE

- ▶ Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!
- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
 - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
 - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

**WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The cross blade  is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 86827

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 86827

GB
MT

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recipes

Kubbe

Ingredients for the wrapping

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp. Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp. Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment ⑩ (see chapter "Assembling the kubbe attachment").

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⑩ and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

GB
MT

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli
or 250 g steamed Zucchini
or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef
500 g lean Pork
200 g Shoulder bacon
20 g Salt
1/2 Tbsp ground white Pepper
1 Tsp Caraway
1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbs baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

Beat the butter until fluffy. Add the remaining ingredients one after another and knead well into the dough. Cover the finished dough and allow to stand for around 12 hours in the fridge (e.g. overnight). Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ①. Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper. Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for approx. 10 - 15 minutes until golden brown.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Urheberrecht	66
Haftungsbeschränkung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang / Teilebeschreibung	67
Technische Daten	67
Sicherheitshinweise	68
Zusammenbauen / Zerlegen	69
Fleischwolf zusammenbauen	69
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	70
Kubbe-Aufsatz montieren	71
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	71
Bedienen	72
Das Gerät bedienen	72
Fleisch verarbeiten	73
Wurst verarbeiten	73
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	74
Spritzgebäck herstellen	74
Im Fehlerfall	75
Reinigen	75
Motorblock reinigen	75
Zubehörteile reinigen	76
Aufbewahren	76
Entsorgung	77
Garantie und Service	77
Importeur	78
Rezepte	78
Kubbe	78
Frische Rostbratwurst	79
Spritzgebäck	80

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Verarbeiten von ausschließlich 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:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Motorblock
- ❺ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❻ Transportschnecke
- ❼ Feder
- ❽ Kreuzmesser
- ❾ grobe und feine Lochscheibe
- ❿ Verschlussring
- ⓫ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓬ Wurstscheibe
- ⓭ Kubbe-Aufsatz

DE
AT
CH

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II / □
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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, 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.
- ▶ 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.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.

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.

Fleischwolf zusammenbauen

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

- 1) Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- 2) Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- 3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **7** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **8** korrekt auf der eckigen Achse liegt.



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **8** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **8** anders herum eingesetzt wird!

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**/Wurstscheibe **12**.

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 9 so in den Fleischwolfvorsatz 5 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 9 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 5 liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 10 handfest auf.
- 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 5 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 4 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 5 in den Motorblock 4, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz 5 am Symbol 6 am Motorblock 4 liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 5 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 5 in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 6 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz 5 einrastet, springt der Verriegelungsknopf heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) 6. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 5 heraus ziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 5, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz 5.

HINWEIS

- Für den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 wird das Kreuzmesser 8 mit der Feder 7 nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz 5 heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die Wurstscheibe 12 so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe 12 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 5 liegen.
- 5) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 vor die Wurstscheibe 12.
- 6) Schrauben Sie den Verschlussring 10 handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 5 wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kubbe-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

HINWEIS

► Für den Kubbe-Aufsatz **13** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes **13** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kubbe-Aufsatzes **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

DE
AT
CH

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** 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 **5** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen ❶ wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz ❶. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen ❶ vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❷ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❸ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❹ – 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“ oder „<“ 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 ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. 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“, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer **2** in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Drücken Sie nie so fest, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlastet und beschädigt werden.

Fleisch verarbeiten

- 1) Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch gegebenenfalls vor. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz **1** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** 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 Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz **13** 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 Kubbe-Aufsatz **13** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-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 **5** - die Transportschnecke **6** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

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

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

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

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.



STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock 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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehörteilen!
- Reinigen Sie die Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, ...
 - nur von Hand, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- 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



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 86827

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 86827

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86827

DE
AT
CH

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kubbe

Zutaten für die Hülle

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

700 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

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑨ gegen den Kubbe-Aufsatz ⑬ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz ⑬ formen und anfrieren.

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Typ 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 GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
02/2013 · Ident.-No.: SFW350C1122012-1

IAN 86827