

SILVERCREST®



PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE TRITACARNE ELETTRICO SFW 350 E6

ES

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Instrucciones de uso

PT

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Manual de instruções

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IT MT

TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

GB MT

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

IAN 377067_2110

ES IT PT



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	25
PT	Manual de instruções	Página	49
GB/MT	Operating instructions	Page	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	95

Índice

Introducción	2
Derechos de autor	2
Aviso legal	2
Finalidad de uso	2
Volumen de suministro / Descripción de las piezas	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Ensamblaje / Despiece	6
Ensamblaje máquina de picar	7
Montaje del accesorio compactador para salchichas	8
Montar el accesorio para Kubbe	9
Montar el accesorio para la masa de galletas	9
Montaje del accesorio pasapurés	10
Manejo	11
Manejo del aparato	12
Elaborar la carne	12
Elaborar salchicha	13
Operar con el accesorio Kubbe	13
Preparar masa para galletas	14
Triturado de tomates	14
En caso de avería	15
Limpieza	15
Limpiar bloque de motor	16
Limpiar accesorios	16
Almacenaje	17
Evacuación	18
Garantía de Kompernass Handels GmbH	19
Asistencia técnica	20
Importador	20
Recetas	21
Kibbeh	21
Salsa de tomate	22
Salchicha fresca para asar	23
Galletas de mantequilla	23

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,
- Triturado de tomates.

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 Enrollables
- ❺ Bloque motor
- ❻ Boquilla metálica de la picadora de carne
- ❼ Cierres
- ❽ Bandeja colectora
- ❾ Rosca de plástico
- ❿ Pasapurés
- ⓫ Rosca de transporte
- ⓬ Muelle
- ⓭ Cuchilla
- ⓮ Disco perforado grueso y fino
- ⓯ Aro de cierre
- ⓰ Accesorio compactador para salchichas
- ⓱ Rodaja de charcutería
- ⓲ Suplemento Kubbe



Figura B:

- ❸ Botón de bloqueo

Figura C:

- ❷ Tecla „<“ (Retroceso)
- ❸ Tecla „0“ (Apagar)
- ❹ Tecla „I“ (Encender)

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	250 - 350 W
Potencia de bloqueo	1200 W
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
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.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento vacío. Esto puede provocar daños irreparables en el aparato.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- ▶ Cuidado: ¡la cuchilla en cruz está muy afilada! Proceda siempre con cautela al manejar y limpiar el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con 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.

HINWEIS

- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la lámina protectora del teclado.

Ensamblaje máquina de picar

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje. Tenga en cuenta que no necesita la cuchilla **13** y el muelle **12** o un disco perforado **14**/rodaja de charcutería **17** para todos los accesorios.

- 1) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 2) Coloque el transportador helicoidal **11** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 3) Inserte el muelle **12** sobre la transportadora helicoidal **11**.
- 4) Inserte la cuchilla en cruz **13** de modo que el lado con las cuchillas señale en sentido contrario al del muelle **12**. Asegúrese de que el orificio cuadrado de la cuchilla **13** esté correctamente encajado en el eje cuadrado.

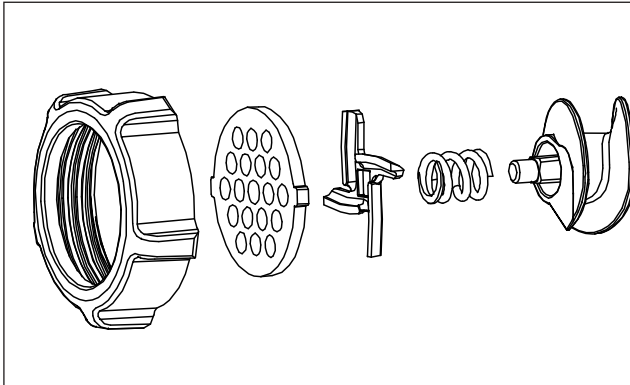







Fig. 1

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla en cruz **13** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡El aparato se dañará si la cuchilla **13** en cruz se coloca al revés!

- 5) Seleccione el disco perforado **14**/rodaja de charcutería **17** deseado.
- 6) Inserte el disco perforado seleccionado **14** en la boquilla metálica de la picadora de carne **6** de modo que las fijaciones del disco perforado **14** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 7) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 8) El accesorio de la picadora completamente montado **6** se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta **5**:
 - Coloque la boquilla de la picadora de carne **6** en el bloque motor **5** de forma que el símbolo  de la boquilla de la picadora de carne **6** coincida con el símbolo  del bloque motor **5**. El botón de bloqueo **15** queda presionado hacia dentro (fig. B).
 - Presione ligeramente la boquilla de la picadora de carne **6** hacia dentro y gire el tubo de llenado de la boquilla de la picadora de carne **6** al mismo tiempo en la posición central (fig. B) de forma que el símbolo  del tubo de llenado apunte hacia el símbolo . Cuando la boquilla de la picadora de carne **6** queda encastrada, el botón de bloqueo **15** salta hacia fuera.
 - Para terminar, coloque la bandeja de llenado **3** sobre el tubo de llenado.
 - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo **15** y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) . Después podrá retirar la boquilla de la picadora de carne **6**.

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 **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Desmonte todas las piezas montadas en la boquilla de la picadora de carne **6** y límpielas.
- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 4) Vuelva a montar la rosca de transporte **11**, el muelle **12** y la cuchilla **13** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 5) Inserte la rodaja de charcutería **17** de modo que las fijaciones de la rodaja de charcutería **17** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 6) Coloque el accesorio compactador para salchichas **16** delante del disco para salchichas **17**.
- 7) Atornille el anillo de cierre **15** firmemente a mano.
- 8) Monte la boquilla de la picadora de carne **6**, 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 **6**, 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 **6**.

ADVERTENCIA

- Para el suplemento Kubbe **18**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**!
En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Coloque ambas piezas de plástico del suplemento Kubbe **18** de modo que las fijaciones del anillo inferior del suplemento Kubbe **18** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 5) Si todo está colocado correctamente, atornille de nuevo con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 6) Monte la boquilla de la picadora de carne **6**, 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 **6**, 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 **6**.

ADVERTENCIA

- Para el suplemento galletas de manguera **1**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**.
En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 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 **6** (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 **6**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.

- 7) Inserte las tiras de muestra **1** de nuevo en el suplemento galletas de manguera **1**. Preste atención que el asa en las tiras de muestra **1** 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 **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne”.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba **1** antes de cerrar el anillo de cierre **15** y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera **1**.

Montaje del accesorio pasapurés

Abra la página desplegable para ver el orden de montaje representado gráficamente.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **6** de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 2) Retire cualquier accesorio y limpie la boquilla de la picadora de carne **6**.

INDICACIÓN

► Para el accesorio para tomates, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12** ni ningún disco perforado o rodaja de charcutería **14/17**. En caso necesario, retire todos estos accesorios de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Inserte la rosca de transporte **11** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 4) Coloque la rosca de plástico **9** sobre la rosca de transporte **11**. Asegúrese de que el eje angular de la rosca de transporte **11** encastre completamente en el alojamiento angular de la rosca de plástico **9**. Para ello, en caso necesario, gire un poco la rosca de plástico **9** de un lado para otro hasta que quede encastrada.
- 5) Tras esto, coloque el pasapurés **10** de forma que quede completamente sobre la rosca de plástico **9**. Móntelo en la boquilla de la picadora de carne **6** de manera que las dos pequeñas fijaciones encastran en los dos alojamientos previstos para ello de la rosca. Así el pasapurés **10** queda bien fijo y no puede girarse. Los pequeños orificios del pasapurés **10** deben apuntar hacia abajo.
- 6) Cuando todas las piezas estén montadas correctamente, coloque el aro de cierre **15** sobre el pasapurés **10** y enrósquelo firmemente con la mano en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 7) Monte la boquilla de la picadora de carne **6** de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 8) A continuación, fije la bandeja colectora **8** en el pasapurés **10** (consulte la fig. 2). Para ello, coloque el anillo en la punta del pasapurés **10** y enganche los cierres **7** en ambos lados del extremo ancho. El orificio de la bandeja colectora **8** debe apuntar hacia abajo.

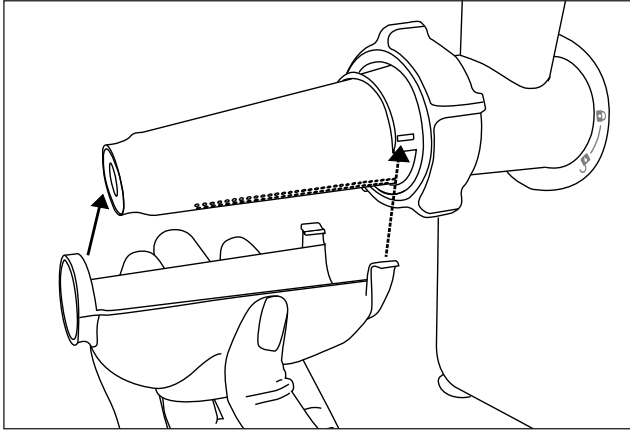


Fig. 2

Manejo

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque de motor ❸ - 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 „|“ ❷ o „<“ ❸ 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  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  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 16 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 16 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 16 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 16.
- 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 ❶:

- 1) Forre una pequeña chapa para hornos con papel para hornos y colóquelo debajo del orificio de salida en la parte frontal del aparato.
- 2) Empuje la masa uniformemente dentro del accesorio para picadora ❸ – el transportador helicoidal ❶ la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas ❶.
- 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”.

Triturado de tomates

- 1) Coloque un recipiente debajo de la bandeja colectora ❸, ya que el tomate triturado sale por el orificio durante el funcionamiento.
- 2) Coloque otro recipiente en el extremo estrecho del pasapurés ❶.
- 3) Corte los tomates en cuartos e insértelos de forma lenta y uniforme con ayuda del mazo compactador ❷ en la boquilla de la picadora de carne ❸. La rosca de plástico ❹ presiona los tomates para que atraviesen los pequeños orificios del pasapurés ❶. El tomate triturado cae en la bandeja colectora ❸ y fluye hacia abajo por el orificio. Los restos de tomate, como la piel y las pepitas, salen por el extremo estrecho del pasapurés ❶.





INDICACIÓN

Si sale zumo de tomate por los tornillos del accesorio pasapurés, puede deberse a las siguientes causas:

- Va demasiado rápido.
 - Presiona demasiado al introducir los trozos de tomate en el aparato.
 - Los trozos de tomate son demasiado grandes.
- En tal caso, reduzca el ritmo de trabajo, presione solo ligeramente al introducir los trozos de tomate en el aparato y corte los tomates en trozos más pequeños.
- 4) Tras leer todas las indicaciones acerca del tema “Triturado de tomates”, podrá usar el aparato según 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. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No sumerja nunca el bloque motor 5 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

- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con alimentos con agua caliente y un jabón lavavajillas doméstico adecuado para los utensilios en contacto con alimentos.

INDICACIÓN

- ▶ Para la limpieza del pasapurés 10, recomendamos el uso de un cepillo de los empleados para limpiar botellas. Así, los pequeños agujeros se limpian más fácilmente.

ADVERTENCIA

- ▶  La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera con tiras de muestras 1, el suplemento Kubbe 18, el accesorio compactador para salchichas 16, el mazo compactador 2, la rosca de plástico 9 y la bandeja colectora 8 son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- ▶ En la medida de lo posible, coloque estas piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada. De lo contrario, podrían deformarse.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla en cruz **18** 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

- Enrole el cable de red en sentido horario alrededor del enrollables **4** situado en la parte inferior del aparato y fíjelo de la manera ilustrada a continuación. Así quedará protegido frente a daños:

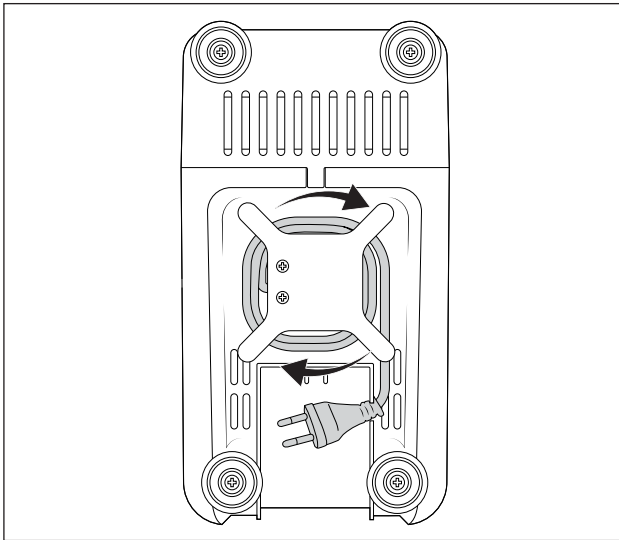


Fig. 3

- 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 2012/19/EU-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.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 377067_2110 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 377067_2110.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 377067_2110

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Kibbeh

Ingredientes para el embutido de carne

400 g de carne magra de ternera o cordero

2 cebollas

10 g de harina

25 g de piñones triturados en trozos gruesos

1/2 cucharadita de pimienta molida, de canela, de semillas de comino, de comino molido, de clavo molido y de nuez moscada molida

Sal y pimienta

Ingredientes para la envoltura

500 g de bulgur (hidratado)

500 g de carne magra de ternera o cordero

1 cebolla

1 pellizco de pimienta, 1 pellizco de chile

Relleno de carne

En primer lugar, prepare el relleno de carne para que se enfríe durante la preparación de la envoltura.

Triture la carne dos veces con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14). Mezcle bien la carne, la harina, los piñones y las especias. Pique y rehogue la cebolla. Añada la mezcla de carne y mézclela con las cebollas. Rehóguelo todo bien y deje que se enfríe.

Envoltura

Triture la carne para la envoltura dos veces seguidas con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14) y mézclela con el bulgur, la cebolla picada fina y las especias. Triture también esta mezcla dos veces con la boquilla de la picadora de carne. Cambie el disco perforado 14 por el suplemento kibbeh 18 (consulte el capítulo "Montaje del suplemento para kibbeh") y forme envolturas para kibbeh de aprox. 7 cm de longitud.

Preparación

Rellene las envolturas para kibbeh con el relleno de carne justo después de su preparación y presione los extremos para formar pequeños paquetitos. Fría los kibbeh en aceite caliente a 190 °C durante aprox. 3 minutos. Los kibbeh estarán listos cuando adquieran un color dorado.

Salsa de tomate

Ingredientes:

Aprox. 600 g de tomates

1 cebolla mediana (o 1-2 chalotas)

1-2 dientes de ajo

1 cucharadita de concentrado de tomate

30-50 ml de vino blanco seco

2 cucharadas de aceite de oliva

1-2 cucharaditas de azúcar

1/2 cucharadita de sal

1 pizca de pimienta

Tomillo seco (o albahaca u orégano)

Preparación y triturado de los tomates

Corte los tomates en cuartos, quite el pedúnculo y, en caso necesario, córtelos en trozos más pequeños. Triture los tomates con el pasapurés. Para ello, utilice el accesorio adecuado. Tenga en cuenta que una parte de los tomates acaba desechándose como restos. La cantidad de tomate triturado es variable y depende del tipo de tomate, la proporción de agua, la proporción de carne del tomate, etc.

Preparación de la salsa

Pele la cebolla y los dientes de ajo. Pique finamente la cebolla y triture el ajo con un prensador de ajos o píquelos bien fino.

Caliente el aceite en una olla o sartén. Añada la cebolla, el ajo y el concentrado de tomate, remuévalo todo y deje pochar la mezcla. Desglase con un poco de vino blanco. Añada los tomates triturados. Condiméntelo todo a su gusto con sal, pimienta, azúcar y hierbas.

Lleve a ebullición la mezcla y déjela cocer durante unos 10-15 minutos a una temperatura más baja. Remueva para que no se queme. En caso necesario, añada un poco más de vino blanco si el líquido se reduce con demasiada rapidez.

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 "Elaborar salchicha") 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 la boquilla metálica de la picadora de carne con el suplemento galletas de manguera ①. 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	26
Dritto d'autore	26
Limitazione di responsabilità	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	27
Dati tecnici	28
Indicazioni di sicurezza	28
Montaggio / smontaggio	30
Montaggio del tritacarne	31
Montaggio dell'accessorio per salsicce	32
Montaggio dell'accessorio per kubbe	33
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	33
Montaggio dell'accessorio per passati	34
Uso	35
Funzionamento dell'apparecchio	36
Lavorazione della carne	36
Lavorazione delle salsicce	37
Uso dell'accessorio per kubbe	37
Produzione di pasticceria	38
Per passare i pomodori	38
In caso di guasti	39
Pulizia	39
Pulizia del blocco motore	40
Pulizia degli accessori	40
Conservazione	41
Smaltimento	42
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	43
Assistenza	44
Importatore	44
Ricette	45
Quibe	45
Salsa di pomodoro	46
Salsiccia arrosto	47
Pasticceria	47

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,
- Passare i pomodori.

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 Avvolgimento cavo
- ❺ Blocco motore
- ❻ Accessorio per tritacarne in metallo
- ❼ Chiusure
- ❽ Vaschetta di raccolta
- ❾ Coclea di plastica
- ❿ Setaccio
- ⓫ Coclea di trasporto
- ⓬ Molla
- ⓭ Coltello a croce
- ⓮ Disco forato sottile e spesso
- ⓯ Anello di bloccaggio
- ⓰ Accessorio per salsicce
- ⓱ Disco per salsicce
- ⓲ Accessorio per kubbe



Figura B:

- ❸ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ❷ Tasto „<“ (All'indietro)
- ❸ Tasto „0“ (Spegner)
- ❹ Tasto „I“ (Accendere)

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 W
Potenza di blocco	1200 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti sono adatte per alimenti.
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

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.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ 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.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Attenzione: il coltello è molto affilato! Prestare sempre molta attenzione nel trattamento e nella pulizia dell'apparecchio,
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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.

AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal tastierino.

Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio. Si tenga presente che non per tutti gli accessori sono necessari il coltello a croce **13** e la molla **12** o un disco forato **14**/disco per salsicce **17**.

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto **11** nell'accessorio **6**.
- 3) Inserire la molla **12** sulla coclea di trasporto **11**.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce **13** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **12**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **13** poggia correttamente sull'asse quadrato.

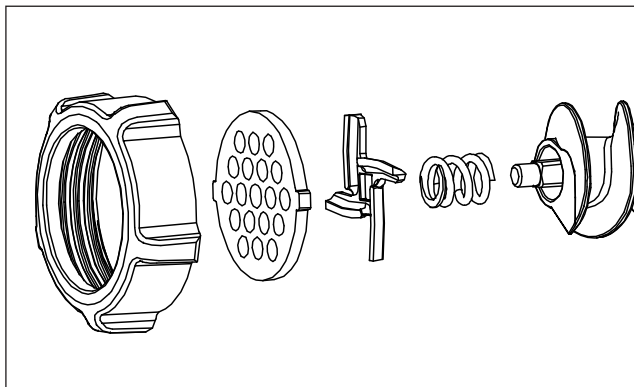


Fig. 1






⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **13** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **13** viene inserito al contrario!

- 5) Selezionare il disco forato **14**/disco per salsicce **17** desiderato.
- 6) Selezionare il disco forato desiderato **14**. Collocare il disco forato **14** selezionato nell'accessorio per tritacarne **6** in modo tale che i fissaggi del disco forato **14** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.

- 8) L'accessorio per tritacarne montato ❹ viene collegato al blocco motore ❺ tramite un attacco a baionetta:
- Inserire l'accessorio per tritacarne ❹ nel blocco motore ❺ in modo che il simbolo  dell'accessorio per tritacarne ❹ coincida con il simbolo  del blocco motore ❺. Il pulsante di bloccaggio ❻ si inserisce (fig. B).
 - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne ❹ girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne ❹ nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo . Quando l'accessorio per tritacarne ❹ si innesta, il pulsante di bloccaggio ❻ scatta fuori.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento ❸ in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio ❼ e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne ❹.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❹, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare tutte le parti montate sull'/nell'accessorio per tritacarne ❹ e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserrare la coclea di trasporto ❶, la molla ❷ e il coltello a croce ❸ nell'accessorio per tritacarne ❹.
- 5) Collocare il disco per salsicce ❺ in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce ❺ poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne ❹.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce ❻ davanti al disco per salsicce ❺.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura ❼.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❹, 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 **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per kubbe **18** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **18** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **18** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **15**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, 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 **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 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 **6** (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 **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.

- 7) Reinserire la striscia decorativa **1** sul davanti nell'accessorio per pasticceria **1**. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa **1** 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 **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa **1**, prima di svitare l'anello di chiusura **15** e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria **1**.

Montaggio dell'accessorio per passati

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6** come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

NOTA

► Per il passapomodoro non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Inserire la coclea di trasporto **11** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 4) Collocare la coclea di plastica **9** sulla coclea di trasporto **11**. Assicurarsi che l'asse quadrato della coclea di trasporto **11** s'ingrani completamente nell'intaglio quadrato della coclea di plastica **9**. Eventualmente girare un poco avanti e indietro la coclea di plastica **9** finché non s'innesta saldamente.
- 5) Poi spingere completamente il setaccio **10** sopra la coclea di plastica **9**. Applicarlo all'accessorio per tritacarne **6** in modo che i due fermi piccoli s'ingranino nei due appositi intagli della filettatura. In questo modo il setaccio **10** non gira più. I fori piccoli del setaccio **10** sono rivolti verso il basso.
- 6) Una volta assemblati correttamente tutti pezzi, mettere l'anello di bloccaggio **15** sul setaccio **10** e avvitare a mano all'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Montare l'accessorio per tritacarne **6** come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 8) A questo punto fissare la vaschetta di raccolta **8** al setaccio **10** (vedere fig. 2). Per farlo, spingere l'anello sulla punta del setaccio **10** e agganciare le chiusure **7** su entrambi i lati dall'estremità larga. Il foro della vaschetta di raccolta **8** è rivolto verso il basso.

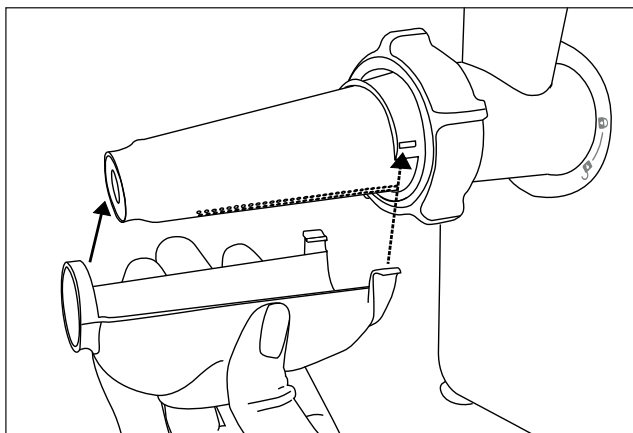


Fig. 1

Uso

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore **5** - 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" **22** o "<" **20** 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 **3** e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.
 - 3) Premere prima il tasto "0" **4** 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" **22** per accendere l'apparecchio.

AVVISO! 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.

AVVISO!

- ▶ 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 **16** 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 **16** 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 **18**, 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 **18**.
- 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 ❶:

- 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 ❸ - la coclea di trasporto ❶ lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria ❶.
- 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".

Per passare i pomodori

- 1) Collocare un recipiente sotto la vaschetta di raccolta ❸, poiché durante il funzionamento dall'apertura escono i pomodori passati.
- 2) Collocare un recipiente presso l'estremità stretta del setaccio ❶.
- 3) Tagliare i pomodori a spicchi e premerli lentamente e uniformemente nell'accessorio per tritacarne ❸ aiutandosi con il pressino ❷. La coclea di plastica ❹ spinge i pomodori attraverso i fori piccoli del setaccio ❶. I pomodori passati si riversano nella vaschetta di raccolta ❸ e poi escono verso il basso attraverso l'apertura. I residui di pomodoro come bucce e semi vengono espulsi dall'estremità stretta del setaccio ❶.





NOTA

Qualora fuoriuscisse del succo di pomodoro dai collegamenti a vite dell'accessorio per passati, ciò può avere le seguenti cause:

- si sta lavorando troppo velocemente.
 - si stanno spingendo i pomodori con eccessiva pressione nell'apparecchio.
 - i pezzi di pomodori sono troppo grandi.
- In questo caso lavorare più lentamente, spingere i pezzi di pomodoro con meno pressione nell'apparecchio e tagliare i pomodori in pezzi più piccoli.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Per passare i pomodori", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Funzionamento 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.

- Spegner 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:

- Spegner 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. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.



PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non immergere mai il blocco motore **5** 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

- Lavare gli accessori che possono entrare in contatto con gli alimenti con acqua calda e un detersivo da cucina adatto ad alimenti.

AVVERTENZA

- ▶ Per la pulizia del setaccio **10** si consiglia di usare uno spazzolino per bottiglie. In questo modo si puliscono facilmente i piccoli fori.

AVVERTENZA

- ▶  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, l'accessorio per kubbe **16**, l'accessorio per salsicce **15**, il pressino **2**, la coclea di plastica **9** e la vaschetta di raccolta **8** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ Se possibile, disporre questi componenti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i pezzi potrebbero deformarsi!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **13** 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

- Avvolgere il cavo di rete in senso orario intorno all'avvolgicavo ④ presente sotto il fondo dell'apparecchio e fissarlo come illustrato qui sotto. In tal modo rimane protetto da danneggiamenti:

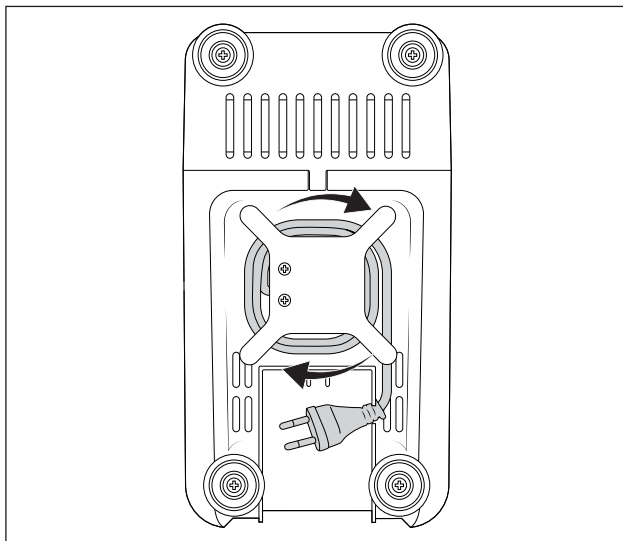


Fig. 3

- 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 2012/19/EU (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.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

AVVISO

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. 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.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 377067_2110 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 377067_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 377067_2110

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

Ricette

Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello

2 cipolle

10 g di farina

25 g di pinoli tritati grossolanamente

1/2 cucchiaino di pimento in polvere, di cannella, di cumino, di cumino in polvere, di chiodi di garofano in polvere, di noce moscata in polvere

Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)

500 g di carne bovina magra o di agnello

1 cipolla

1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

Preparare prima il ripieno per farlo raffreddare durante la preparazione dell'impasto.

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato **14** con l'accessorio per quibe **18** (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

Direttamente dopo la preparazione farcire i singoli involucri di quibe con il ripieno di carne e unire le estremità comprimendole in modo da formare piccole tasche. Friggere i quibe pronti per 3 minuti circa in olio a 190°. I quibe devono dorarsi.

Salsa di pomodoro

Ingredienti:

Circa 600 g di pomodori

1 cipolla di grandezza media (o alternativamente 1-2 scalogni)

1-2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

30-50 ml di vino bianco secco

2 cucchiai di olio d'oliva

1-2 cucchiaini di zucchero

1/2 cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

Timo secco (in alternativa basilico o origano)

Preparare i pomodori e passarli

Tagliare i pomodori a spicchi, togliere i piccoli ed eventualmente tagliarli a pezzi piccoli. Passare i pomodori con il tritacarne usando l'accessorio adeguato. Si tenga presente che una parte dei pomodori va gettata via come residuo. La quantità di pomodoro varia e dipende dal tipo di pomodoro, dalla percentuale d'acqua, dalla percentuale di polpa ecc.

Preparazione della salsa

Sbucciare la cipolla e l'aglio. Tagliare la cipolla a dadini, schiacciare l'aglio con uno spremiaglio o tagliarlo a pezzi piccoli.

Scaldare l'olio in una pentola o padella. Aggiungervi la cipolla, l'aglio e il concentrato di pomodoro, mescolare bene e soffriggere brevemente. Sfumare con un poco di vino bianco. Aggiungere i pomodori passati. Insaporire a piacere con sale, pepe, zucchero ed erbe aromatiche.

Fare sobbollire il tutto per circa 10-15 minuti a bassa temperatura. Mescolare affinché non si attacchi. Eventualmente aggiungere un altro poco di vino bianco se il liquido evapora presto.

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	50
Direitos de autor	50
Limitação da responsabilidade	50
Utilização correcta	50
Volume de fornecimento / Descrição dos componentes	51
Dados técnicos	52
Indicações de segurança	52
Montagem / Desmontagem	54
Montar a picadora de carne	55
Montar o acessório para enchimento de salsichas	56
Montar o acessório em forma de cúpula	57
Montar o acessório para biscoitos	57
Montar o adaptador do passe-vite	58
Funcionamento	59
Operar o aparelho	60
Preparar carne	60
Preparar salsichas	61
Trabalhar com o acessório em forma de cúpula	61
Fabricar biscoitos	62
Passar tomate	62
Em caso de erro	63
Limpeza	63
Limpar o bloco do motor	64
Limpar os acessórios	64
Guardar	65
Eliminação	66
Garantia da Kompernass Handels GmbH	67
Assistência Técnica	68
Importador	68
Receitas	69
Quibe	69
Molho de tomate	70
Salsicha de churrasco fresca	71
Biscoitos	71

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,
- Passar tomate.

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 Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❺ Bloco do motor
- ❻ Aplicação frontal da picadora de carne em metal
- ❼ Fechos
- ❽ Tabuleiro de recolha
- ❾ Transportador de plástico helicoidal
- ❿ Passe-vite
- ⓫ Transportador helicoidal
- ⓬ Mola
- ⓭ Lâmina em cruz
- ⓮ Disco perfurado grosso e fino
- ⓯ Anel de fecho
- ⓰ Acessório para enchimento de salsichas
- ⓱ Disco para salsichas
- ⓲ Acessório em forma de cúpula



Figura B:

- ❸ Botão de bloqueio

Figura C:

- ❷ Botão „<“ (Retrocesso)
- ❸ Botão „0“ (Desligar)
- ❹ Botão „I“ (Ligar)

Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~ (corrente alternada), 50Hz
Consumo de energia	250 - 350 W
Potência de bloqueio	1200 W
Classe de protecção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para uso alimentar.
Tempo de funcionamento descontinuo	15 minutos

Tempo de funcionamento descontinuo

O tempo de funcionamento descontinuo indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o tempo de funcionamento descontinuo 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.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de 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.
- ▶ Nunca utilize o aparelho se este estiver vazio. Tal pode danificá-lo de forma irreparável.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Cuidado: a lâmina cruzada é muito afiada! Manuseie e limpe o aparelho com cuidado.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

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.

NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, retire a película de proteção do painel de comandos.

Montar a picadora de carne

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens. Tenha em atenção que nem todos os acessórios requerem a utilização da lâmina em cruz **13** e da mola **12** ou de um disco perfurado **14**/disco para salsichas **17**.

- 1) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 2) Coloque o transportador helicoidal **11** na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 3) Encaixe a mola **12** no transportador helicoidal **11**.
- 4) Coloque a lâmina cruzada **13** de forma que o lado com as lâminas fique virado no sentido oposto à mola **12**. Certifique-se de que o entalhe quadrado da lâmina em cruz **13** se encontra exatamente no eixo quadrado.

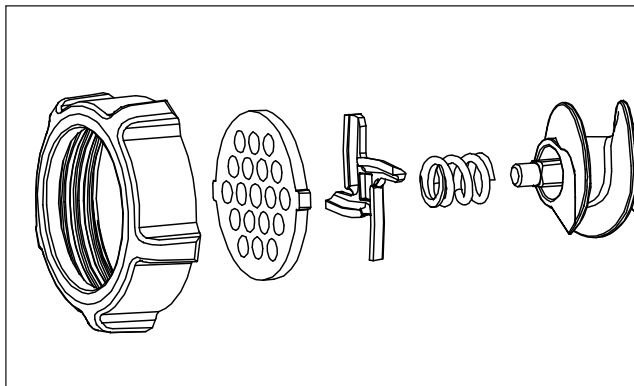







Fig. 1

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina cruzada **13** é muito afiada! Perigo de ferimentos!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O aparelho sofre danos se a lâmina cruzada **13** for posicionada de forma diferente!

- 5) Selecione o disco perfurado 14 / disco para salsichas 17 desejado.
- 6) Coloque o disco perfurado selecionado 14 na aplicação frontal da picadora de carne 6 de forma que as fixações no disco perfurado 14 encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne 6.
- 7) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho 15.
- 8) A aplicação frontal da picadora de carne 6 é ligada ao bloco do motor 5 através de um fecho tipo baioneta:
 - Monte o corpo tubular da picadora 6 no bloco do motor 5, de forma que o símbolo  no corpo tubular da picadora de carne 6 fique alinhada no símbolo  no bloco do motor 5. O botão de bloqueio 15 fica pressionado para dentro (fig. B).
 - Insira ligeiramente o corpo tubular da picadora 6 e rode o compartimento de enchimento do corpo tubular da picadora 6 para a posição central (fig. B), deixando o símbolo  do compartimento de enchimento apontar para o símbolo . Quando o corpo tubular da picadora de carne 6 fica encaixado, o botão de bloqueio 15 salta para fora.
 - Por fim, coloque o recipiente para enchimento 3 em cima, na abertura para enchimento.
 - Para retirar, pressione o botão de bloqueio 15 e volte a rodar a abertura para enchimento para a direita (Fig. B) . De seguida pode retirar a aplicação frontal da picadora de carne 6.

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 6, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Desmonte todas as peças que se encontram montadas sobre/dentro da aplicação frontal da picadora de carne 6 e limpe-as.
- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Introduza o transportador helicoidal 11, a mola 12 e a lâmina em cruz 13 novamente na aplicação frontal da picadora de carne 6.
- 5) Coloque o disco para salsichas 17 de forma que as fixações no disco 17 encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne 6.
- 6) De seguida, coloque o acessório para enchimento de salsichas 16 à frente do disco de salsichas 17.
- 7) Aparafuse manualmente o anel de fecho 15.
- 8) Monte a aplicação frontal da picadora de carne 6 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 **6**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

NOTA

► No acessório em forma de cúpula **18** não é necessária nem a lâmina em cruz **13** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Coloque ambas as peças plásticas do acessório em forma de cúpula **18** de forma que as fixações encaixem no anel inferior do acessório em forma de cúpula **18** na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 5) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, volte a apertar o anel de fecho **15** manualmente.
- 6) Monte a aplicação frontal da picadora de carne **6** 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 **6**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

NOTA

► No acessório para biscoitos **1** não é necessária nem a lâmina em cruz **13** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

- 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 **6** (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 **6**.
- 6) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho **15**.

- 7) Volte a encaixar a barra com formas **1** à frente no acessório para biscoitos **1**. Certifique-se de que a pega na barra com formas **1** 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 **6** como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 9) Para retirar deve primeiro remover a barra com formas **1** antes de rodar o anel de fecho **15** e poder voltar a retirar o acessório para biscoitos **1**.

Montar o adaptador do passe-vite

Abra a página desdobrável para consultar as imagens da sequência de montagem.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **6** tal como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais adaptadores e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

NOTA

► Para o passador de tomate não é necessária nem a lâmina em cruz **13** com a mola **12**, nem um disco perfurado ou disco para salsichas **14/17**! Se necessário, remova todas as peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

- 3) Insira o transportador helicoidal **11** na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 4) Coloque o transportador de plástico helicoidal **9** no transportador helicoidal **11**. Certifique-se de que o eixo de perfil quadrado do transportador helicoidal **11** encaixa completamente no entalhe quadrado do transportador de plástico helicoidal **9**. Para isso, rode, se necessário, o transportador de plástico helicoidal **9** um pouco para a frente e para trás até assentar firmemente.
- 5) Depois, desloque o passe-vite **10** completamente sobre o transportador de plástico helicoidal **9**. Posicione-o na aplicação frontal da picadora de carne **6** de modo que as duas pequenas fixações encaixem nos dois entalhes correspondentes na rosca. Deste modo, o passe-vite **10** fica impedido de rodar. Os pequenos furos do passe-vite **10** ficam orientados para baixo.
- 6) Quando todas as peças estiverem encaixadas corretamente, passe o anel de fecho **15** sobre o passe-vite **10** e enrosque-o manualmente, com firmeza, na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 7) Monte a aplicação frontal da picadora de carne **6** como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 8) Em seguida, fixe o tabuleiro de recolha **8** no passe-vite **10** (ver Fig. 2). Para este efeito, desloque o anel na ponta do passe-vite **10** e prenda os fechos **7** de ambos os lados na extremidade larga. O orifício no tabuleiro de recolha **8** fica orientado para baixo.

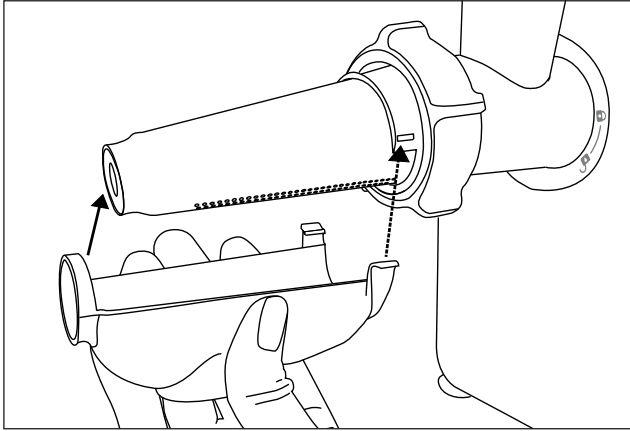


Fig. 2

Funcionamento

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Nunca abra a caixa do bloco do motor ❸ - 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 de 30 minutos para evitar um sobreaquecimento.
- ▶ Nunca prima os botões "I" ❷ ou "<" ❶ 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 ELÉTRICO

- ▶ 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  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  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 **16** 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 matadouras ou directamente no talho onde faz habitualmente as suas compras.

- 4) O recheio da salsicha é pressado para dentro da tripa pelo acessório para enchimento de salsichas **16**. 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 **18** 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 **18**.
- 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 ❶:

- 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 ❸ – o transportador helicoidal ❶ pressiona esta através do formato seleccionado na barra com formas do acessório para biscoitos ❶.
- 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”.

Passar tomate

- 1) Coloque um recipiente por baixo do tabuleiro de recolha ❸, uma vez que, durante o funcionamento, os tomates passados escorrem pela abertura.
- 2) Coloque um recipiente junto à extremidade estreita do passe-vite ❶.
- 3) Corte os tomates em quartos e empurre-os lentamente e de modo uniforme com o auxílio do empurrador ❷ para dentro da aplicação frontal da picadora de carne ❸. O transportador de plástico helicoidal ❹ pressiona os tomates pelos pequenos furos do passe-vite ❶. Os tomates passados escorrem para o tabuleiro de recolha ❸, descendo depois pela abertura. Os restos de tomate, como cascas e sementes, saem pela extremidade estreita do passe-vite ❶.

NOTA

Caso saia sumo do tomate pelas uniões roscadas do adaptador do passe-vite, as causas podem ser as seguintes:

- Está a trabalhar com demasiada rapidez.
 - Está a pressionar os pedaços de tomate com muita pressão para dentro do aparelho.
 - Os pedaços de tomates são demasiado grandes.
- Neste caso, reduza a velocidade de trabalho, pressione apenas ligeiramente os pedaços de tomate para dentro do aparelho e corte o tomate em pedaços mais pequenos.
- 4) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema “Passar tomate”, pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo “Operar o aparelho”.

Em caso de erro

Se o accionamento estiver bloqueado por alimentos:

- Prima o botão "0" 21 para parar a picadora de carne.
- Mantenha o botão "<" 20 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 "<" 20.
- Prima o botão "I" 22 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" 21!
- 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. Em caso de sujidade entranhada, coloque um detergente suave da loiça no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, para eliminar eventuais resíduos de detergente. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Nunca mergulhe o bloco do motor **5** 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.


Limpar os acessórios

- Lave os acessórios que entram em contacto com os alimentos com água quente e detergente da loiça doméstico adequado para alimentos.

NOTA

- ▶ Para a limpeza do passe-vite **10**, recomendamos a utilização de uma escova de lavagem para garrafas. Deste modo é possível limpar os pequenos orifícios.

NOTA

- ▶  A peça de plástico do acessório para biscoitos **1**, o acessório em forma de cúpula **18**, o acessório para enchimento de salsichas **16**, o empurrador **2**, o transportador de plástico helicoidal **9** e o tabuleiro de recolha **8** podem ser lavados na máquina de lavar a loiça.
- ▶ Coloque estas peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, podem ficar deformadas!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina cruzada **13** 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

- Enrole o cabo de alimentação, no sentido dos ponteiros do relógio, à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ④, na base do aparelho, e fixe o cabo como demonstrado em baixo. Deste modo, fica protegido de danos:

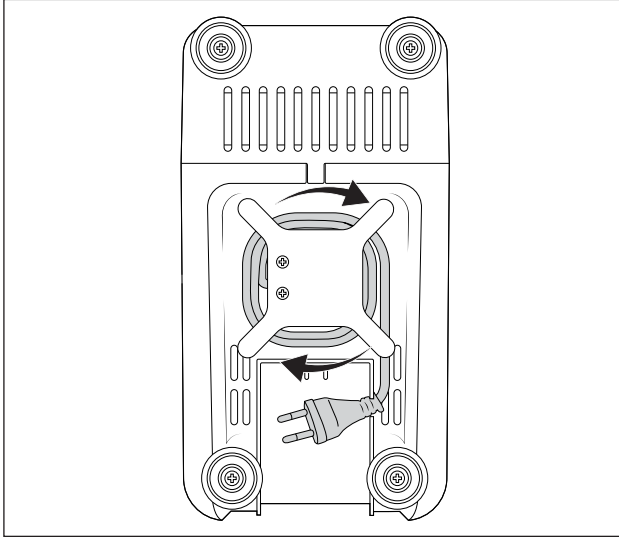


Fig. 3

- 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 2012/19/EU (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.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 377067_2110 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 377067_2110.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 377067_2110

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.comm

Receitas

Quibe

Ingredientes para o recheio de carne

400 g de carne magra de vaca ou de borrego

2 cebolas

10 g de farinha

25 g de pinhões picados grosseiramente

1/2 colher de chá de pimenta em pó, canela, cominhos, sementes de alcaravia em pó, cravinho em pó, noz-moscada em pó

Sal e pimenta

Ingredientes para o quibe

500 g de bulgur (demolhado)

500 g de carne magra de vaca ou de borrego

1 cebola

1 pitada de pimenta, 1 pitada de piri-piri

Recheio de carne

Preparar primeiro o recheio de carne, para que possa arrefecer durante a preparação da cobertura.

Moa duas vezes a carne com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino 14). Mexa bem a carne, a farinha, os pinhões e as especiarias. Corte e refogue as cebolas. Adicione a massa de carne e misture com a cebola. Deixe tudo cozer bem e arrefecer.

Massa de quibe

Moa duas vezes consecutivas a carne para a cobertura com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino 14) e misture o bulgur com a cebola finamente picada e as especiarias. Moa esta massa também com a picadora de carne. Troque o disco perfurado 14 pelo acessório em forma de cúpula 18 (ver capítulo "Montagem do acessório para Quibe") e molde quibes com aprox. 7 cm de comprimento.

Preparação

Depois de moldado, recheie cada quibe com o preparado de carne e comprima as pontas, para obter pequenos pastéis. Frite os quibes prontos em óleo, a uma temperatura de 190 °C, durante aprox. 3 minutos. Frite os quibes até obterem uma cor dourada.

Molho de tomate

Ingredientes:

aprox. 600 g de tomate

1 cebola média (em alternativa, 1-2 chalotas)

1-2 dentes de alho

1 colher de chá de concentrado de tomate

30-50 ml de vinho branco seco

2 colheres de sopa de azeite

1-2 colheres de chá de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 pitada de pimenta

tomilho seco (em alternativa, manjeriço ou orégãos)

Preparar e passar os tomates

Cortar os tomates em quartos, retirar os pedúnculos e, se necessário, cortar em pedaços mais pequenos. Passar os tomates com o auxílio da picadora de carne. Para tal, utilizar o acessório adequado. Tenha em atenção que uma parte dos tomates tem de ser eliminada como resíduos. A quantidade de tomates passados varia em função da espécie do tomate, do teor de água, da quantidade de polpa, etc.

Preparar o molho

Descascar as cebolas e o alho. Picar finamente as cebolas e esmagar o alho com um espremedor de alho ou picá-lo muito bem.

Aquecer o azeite num tacho ou numa frigideira. Adicionar a cebola, o alho e o concentrado de tomate, mexer bem e deixar cozinhar ligeiramente. Adicionar um pouco de vinho branco. Adicionar o tomate passado. Temperar com sal, pimenta e ervas aromáticas a gosto.

Deixar levantar fervura e cozinhar em lume brando durante cerca de 10-15 minutos. Mexa de vez em quando para não queimar. Se necessário, adicione um pouco mais de vinho se o líquido se evaporar rapidamente.

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 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. Adicione os restantes ingredientes gradualmente e amassar bem a massa. Deixe leudar 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	74
Copyright	74
Limited liability	74
Intended use	74
Items supplied / Component description	75
Technical data	76
Safety instructions	76
Assembly / Disassembly	78
Assembling the meat grinder	78
Assembling the sausage stuffer attachment	79
Assembling the kubbe attachment	80
Assembling the biscuit attachments	80
Fitting the strainer attachment	81
Operation	82
Operating the appliance	83
Processing meat	83
Processing sausage meat	84
Using the kubbe attachment	84
Making biscuits	85
Straining tomatoes	85
Non-functionality	86
Cleaning	86
Cleaning the motor block	87
Cleaning the accessories	87
Storage	88
Disposal	89
Kompernass Handels GmbH warranty	90
Service	91
Importer	91
Recipes	92
Kibbeh	92
Tomato sauce	93
Fresh Grill Sausages	94
Biscuits	94

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,
- Straining tomatoes.

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

Items supplied / Component description

Figure A:

- ① Biscuit attachment with pattern strips
- ② Stodger
- ③ Feeding tray
- ④ Cable retainer
- ⑤ Motor unit
- ⑥ Meat grinder casing made of metal
- ⑦ Fasteners
- ⑧ Drip tray
- ⑨ Plastic screw
- ⑩ Strainer sieve
- ⑪ Transport screw
- ⑫ Spring
- ⑬ Cross blade
- ⑭ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ⑮ Ring clamp
- ⑯ Sausage stuffer attachment
- ⑰ Sausage disc
- ⑱ Kubbe attachment



Figure B:

- ⑲ Locking button

Figure C:

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

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Blocking power	1200 W
Protection class	II /  (Double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING!

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

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

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

Assembling the meat grinder

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

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

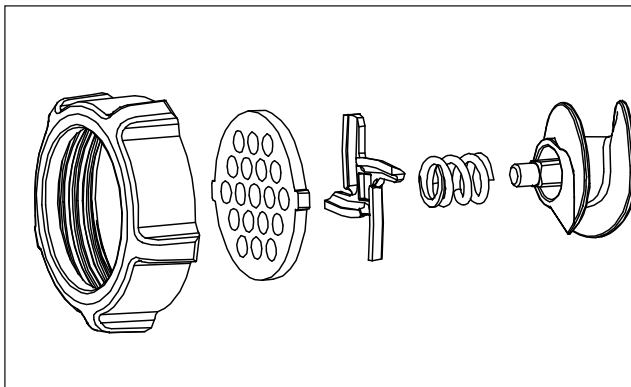







Fig. 1

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

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

Assembling the sausage stuffer attachment

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

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

Assembling the kubbe attachment

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

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

NOTICE

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

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

Assembling the biscuit attachments

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

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

NOTICE

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

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

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

Fitting the strainer attachment

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

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

NOTE

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

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

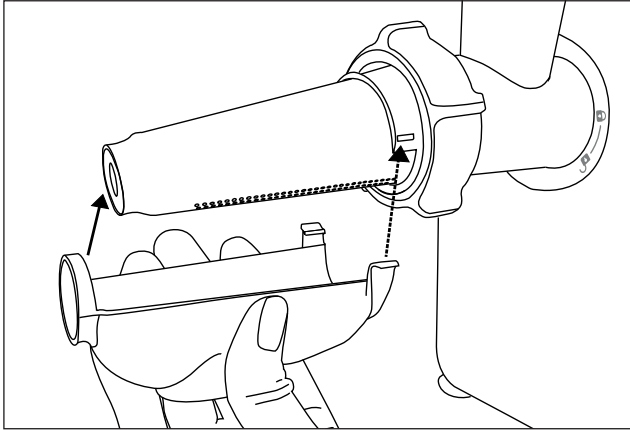


Fig. 2

Operation

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor unit 5 - 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" 22 or "<" 20, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance


Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray  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  – **NEVER** with one's fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

WARNING!

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

Processing sausage meat

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

TIP!

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

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

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **16** 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 **16**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

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

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

Straining tomatoes

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





NOTE

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

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

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 "I"  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. For stubborn dirt, add mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water to ensure that all detergent is removed. Dry the appliance well before re-using it.



RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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


Cleaning the accessories

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

NOTICE

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

NOTICE

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the kubbe attachment **13**, the sausage stuffer attachment **16**, the stodger **2**, the plastic screw **4** and the drip tray **8** are dishwasher-safe.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!



WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTICE

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

Storage

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

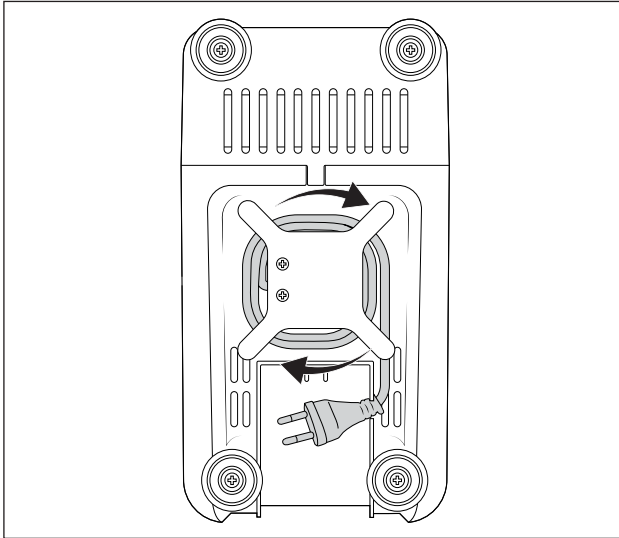


Fig. 3

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

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (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.



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

NOTICE

- ▶ If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the device can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 377067_2110 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 377067_2110.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 377067_2110

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

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

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

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

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

Shell

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

Preparation

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

Tomato sauce

Ingredients:

approx. 600 g tomatoes

1 medium onion (or alternatively 1-2 shallots)

1-2 garlic cloves

1 tsp. tomato paste

30-50 ml dry white wine

2 tbsp. olive oil

1-2 tsp. sugar

1/2 tsp. salt

1 pinch of pepper

Dried thyme (alternatively: basil or oregano)

Prepare and strain tomatoes

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

Preparing sauce

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

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

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

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsps 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	96
Urheberrecht	96
Haftungsbeschränkung	96
Bestimmungsgemäße Verwendung	96
Lieferumfang / Teilebeschreibung	97
Technische Daten	98
Sicherheitshinweise	98
Zusammenbauen / Zerlegen	101
Fleischwolf zusammenbauen	101
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	102
Kebbe-Aufsatz montieren	103
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	103
Passier-Aufsatz montieren	104
Bedienen	105
Das Gerät bedienen	106
Fleisch verarbeiten	106
Wurst verarbeiten	107
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	107
Spritzgebäck herstellen	108
Tomaten passieren	108
Im Fehlerfall	109
Reinigen	109
Motorblock reinigen	110
Zubehörteile reinigen	110
Aufbewahren	111
Entsorgung	112
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	113
Service	114
Importeur	114
Rezepte	115
Kebbe	115
Tomatensauce	116
Frische Rostbratwurst	117
Spritzgebäck	117

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 Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt:

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ① Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ② Stopfer
- ③ Einfüllschale
- ④ Kabelaufwicklung
- ⑤ Motorblock
- ⑥ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ⑦ Verschlüsse
- ⑧ Auffangschale
- ⑨ Plastikschncke
- ⑩ Passiersieb
- ⑪ Transportschncke
- ⑫ Feder
- ⑬ Kreuzmesser
- ⑭ grobe und feine Lochscheibe
- ⑮ Verschlussring
- ⑯ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⑰ Wurstscheibe
- ⑱ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ⑲ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie im Kapitel „Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

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

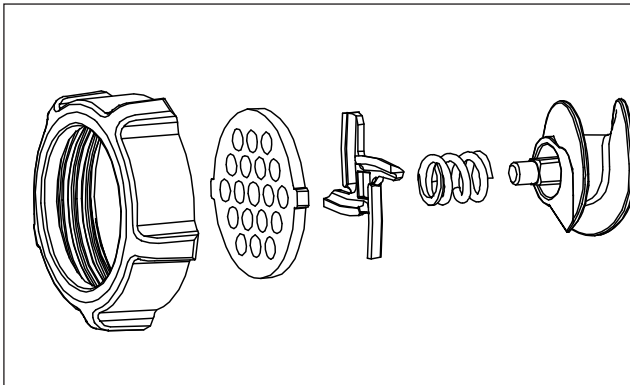







Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 14/Wurstscheibe 17.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 14 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 14 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 15 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 15 heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 15 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 6, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz 6 montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke 11, die Feder 12 und das Kreuzmesser 13 wieder in den Fleischwolfvorsatz 6 ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe 17 so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe 17 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 16 vor die Wurstscheibe 17.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 15 handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 6 wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **18** werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **18** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **18** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **15** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

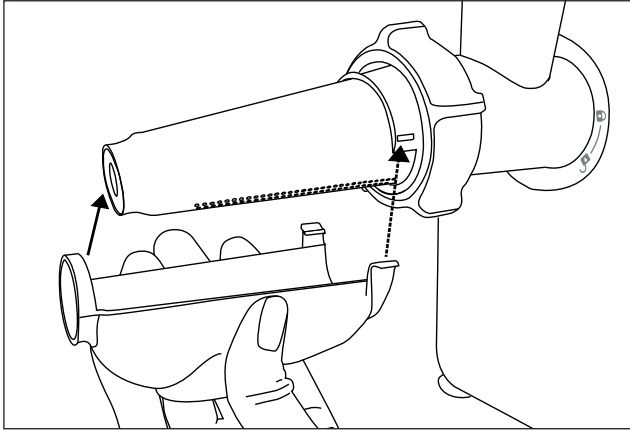


Abb. 2

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks 5 – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ 22 oder „<“ 20 bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **22**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

- ▶ Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **18** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **18** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

- 1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- 2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **6** – die Transportschnecke **11** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Tomaten passieren

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





HINWEIS

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

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

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 instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGEFAHR

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

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.



STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Kebab-Aufsatz **13**, der Wurststopfaufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschnecke **9** und die Auffangschale **8** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

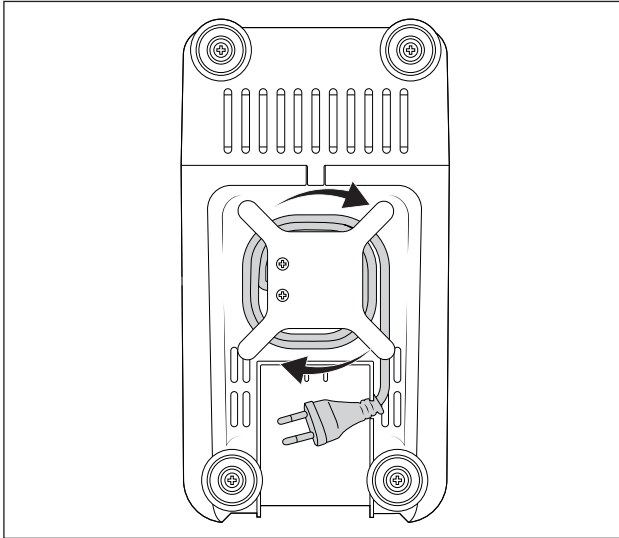


Abb. 3

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

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (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.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.



Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 377067_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377067_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 377067_2110

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**) und mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **14** gegen den Kebbe-Aufsatz **18** wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung:

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

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

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

Sauce zubereiten

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

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

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

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 2,5 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Den fertigen Teig ca. 12 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ❶ drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
12/2021 · Ident.-No.: SFW350E6-112021-1

IAN 377067_2110