

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PICADORA DE CARNE SFW 350 D2

ES

PICADORA DE CARNE

Instrucciones de uso

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 302971

ES



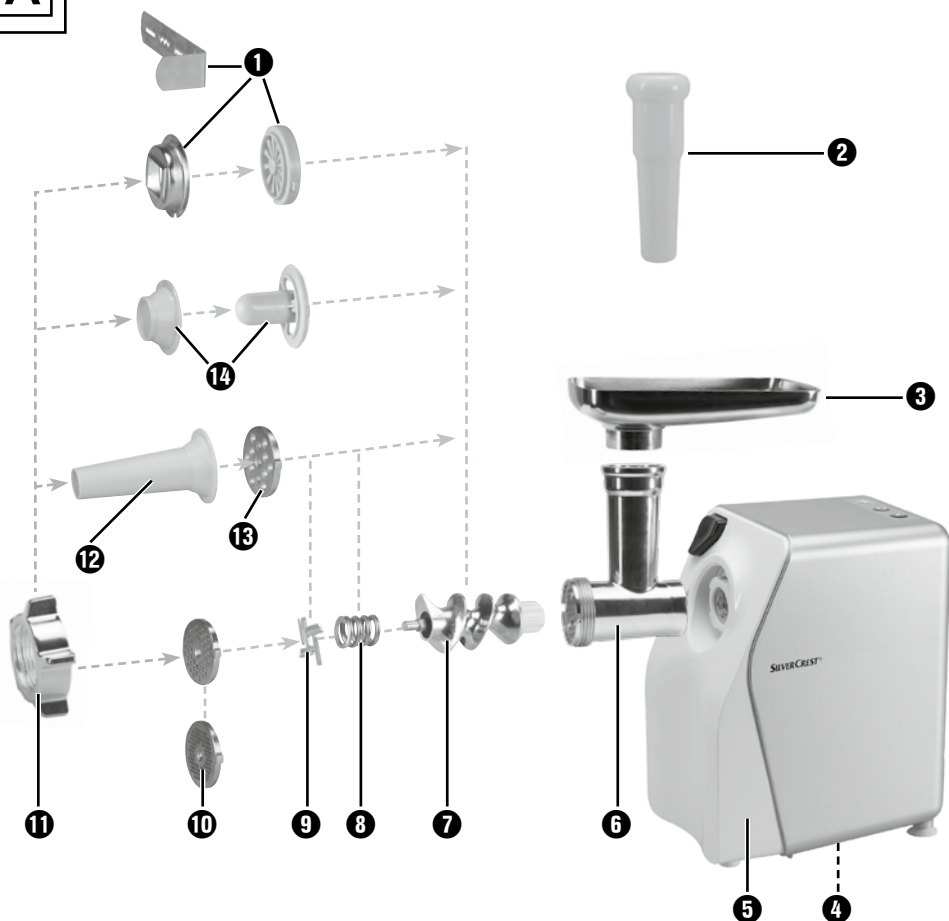
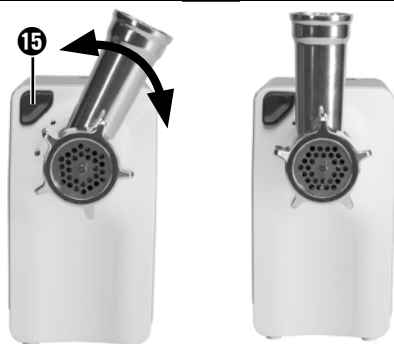
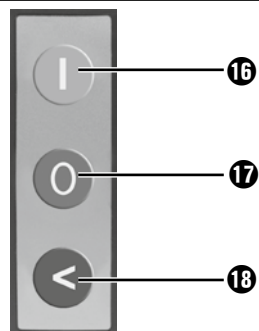
ES

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

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
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B****C**

Índice

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

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

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

Aviso legal

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

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

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

Finalidad de uso

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

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

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

Volumen de suministro / Descripción de las piezas

Figura A:

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

Figura B:

- ⓯ Botón de bloqueo

Figura C:

- ⓰ Tecla „I“ (Encender)
- ⓱ Tecla „O“ (Apagar)
- ⓲ Tecla „<“ (Retrosceso)

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	250 - 350 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.
- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ Utilice el aparato sólo en habitaciones secas, no en el exterior.

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

¡ADVERTENCIA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca las manos en las aberturas del aparato. No introduzca nunca ningún objeto dentro de él - excepto el mazo compactador correspondiente al accesorio y los alimentos. ¡De lo contrario, existe un alto riesgo de accidentes!
- ▶ Extraiga primero la clavija de la base de enchufe antes de montar o bien de desmontar los accesorios.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está listo para su uso. Después de utilizarlo o durante las pausas de trabajo, desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente para impedir el arranque involuntario del aparato.

⚠ ¡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.
- ▶ 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.

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.

- 1) Coloque el transportador helicoidal **7** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 2) Inserte el muelle **8** sobre la transportadora helicoidal **7**.
- 3) Inserte la cuchilla en cruz **9** de modo que el lado con las cuchillas señale en sentido contrario al del muelle **8**. Asegúrese de que el orificio cuadrado de la cuchilla **9** esté correctamente encajado en el eje cuadrado.



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla en cruz **9** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ¡El aparato se dañará si la cuchilla **9** en cruz se coloca al revés!

- 4) Seleccione el disco perforado **10**/rodaja de charcutería **13** elegido.

- 5) Inserte el disco perforado seleccionado ⑩ en la boquilla metálica de la picadora de carne ⑥ de modo que las fijaciones del disco perforado ⑩ 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 ⑪.
- 7) El accesorio de la picadora completamente montado ⑥ se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta ⑤:
 - Inserte el accesorio de la picadora ⑥ en el bloque de motor ⑤, de modo que la flecha en el accesorio de la picadora ⑥ quede junto al símbolo ④ del bloque de motor ⑤. El botón de bloqueo ⑮ se introduce hacia dentro (Fig. B).
 - Pulse el accesorio de la picadora para carne ⑥ ligeramente hacia dentro y gire simultáneamente el tubo de alimentación en el accesorio de la picadora ⑥ a la posición central (Fig. B), de modo que la flecha señale en el tubo de alimentación hacia el símbolo ④. Cuando encastra el accesorio de la picadora de carne ⑥, 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) ④. 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 ⑦, el muelle ⑧ y la cuchilla ⑨ en la boquilla de la picadora de carne ⑥.
- 5) Inserte la rodaja de charcutería ⑬ de modo que las fijaciones de la rodaja de charcutería ⑬ queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne ⑥.
- 6) Coloque el accesorio compactador para salchichas ⑫ delante del disco para salchichas ⑬.
- 7) Atornille el anillo de cierre ⑪ 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 **14**, no se necesitan ni la cuchilla **9** con muelle **8**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **10/13**!
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 **14** de modo que las fijaciones del anillo inferior del suplemento Kubbe **14** 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 **11**.
- 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 **9** con muelle **8**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **10/13**.
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 **11**.

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

Manejo

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Manejo del aparato

Si ya ha montado los accesorios que desea:

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

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

- 3) Pulse primero la tecla "0" **17**, 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“ **18**, para conectar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Elaborar la carne

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

¡ADVERTENCIA!

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

Elaborar salchicha

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora de carne antes de hacer salchichas con ella.
- 2) Para hacer el relleno de la salchicha, añada a la carne cebolla finamente picada, especias y otros ingredientes de su receta y amase bien la masa. Déjela reposar durante 30 minutos en el frigorífico antes de seguir el proceso.
- 3) Introduzca la tripa (natural o artificial) en el aplicador para salchicha **12** 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 **12** 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 **14** 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 **14**.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "accesorio Kubbe", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Preparar masa para galletas

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

- 1) Forre una pequeña chapa para hornos con papel para hornos y coloquelo debajo del orificio de salida en la parte frontal del aparato.
- 2) Empuje la masa uniformemente dentro del accesorio para picadora **6** – el transportador helicoidal **7** la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas **1**.
- 3) Una vez que las galletas han alcanzado la longitud deseada, pare el aparato y parta la masa en el orificio de salida. Coloque las galletas en la chapa para hornos.
- 4) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Masa para galletas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

En caso de avería

Si el funcionamiento está bloqueado debido a alimento acumulado:

- Pulse la tecla "0" **17** para parar la picadora de carne.
- Mantenga la tecla „<" **18** 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 „<" **18**.
- Pulse la tecla „I" **19**, 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" **17**!
- 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 los alimentos, ...
 - con agua caliente y un detergente de uso doméstico apto para alimentos.

ADVERTENCIA



- La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera **1**, el mazo compactador **2**, el accesorio compactador para salchichas **12** y el suplemento Kubbe **14** 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!

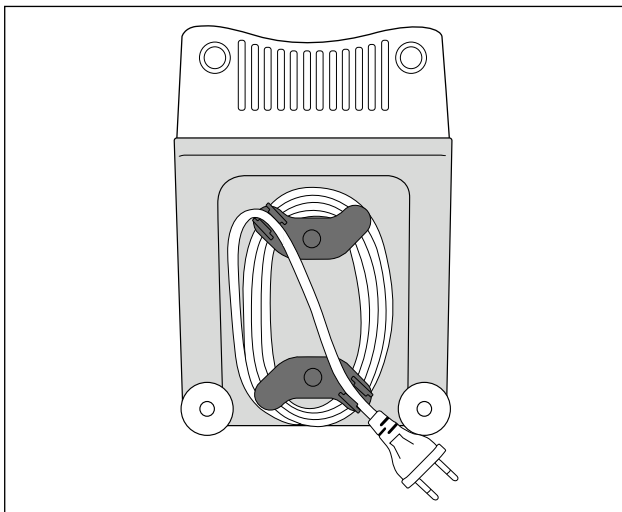
- ¡La cuchilla en cruz **9** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

ADVERTENCIA

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

Almacenaje

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



- 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 embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. 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, reciclelos 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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 302971

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

DE-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 10). 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 10) 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 10 por el suplemento kubbe 14 (consulte el capítulo "Montar el accesorio para Kubbe") 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.

Rollitos de carne

Ingredientes para la envoltura de carne

450 g de carne magra de carnero, ternera o vaca

150 g de harina

1 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1 cucharadita de nuez moscada

1 pellizco de chile en polvo

1 pellizco de pimienta

Ingredientes para el relleno de carne

700 g carne de carnero

1 1/2 cucharada de aceite de oliva

1 1/2 cucharada de cebolla picada fina

1/2 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1/2 cucharadita de sal

1 1/2 cucharada de harina

Picar la carne para la capa externa dos veces con la picadora de carne, una después de otra (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 10).

y mezclar con los ingredientes. Picar la masa igualmente dos veces con la picadora de carne. Sustituir el disco perforado 10 por un suplemento Kubbe 14 (véase capítulo "Montar el accesorio para Kubbe").

Con el suplemento Kubbe 14 formar la capa externa del Kibbeh y precongelarla.

Relleno:

Picar la carne dos veces con la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 10). Dorar la cebolla y mezclarla bien con la carne y el resto de los ingredientes. Rellenar con esta masa la capa externa y asar a punto.

Rellenos alternativos:

250 g de brécol rehogado

o 250 g de calabacines rehogados

o 250 g de arroz cocido

Salchicha fresca para asar

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de cerdo

200 g de panceta

20 g de sal

1/2 cucharada de pimienta blanca molida

1 cucharadita de comino

1/2 cucharita nuez moscada

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

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

Dejar reposar el relleno de la salchicha en el frigorífico durante aprox. 30 minutos. Introduzca el relleno de salchicha como se describe en las instrucciones (véase capítulo "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 boquilla metálica de la picadora de carne con el suplemento galletas de manguera ❶. Coloque las galletas de mantequilla sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornee las galletas en el horno precalentado a 180 °C durante aprox. 10-15 minutos hasta que queden doradas.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Urheberrecht	22
Haftungsbeschränkung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang / Teilebeschreibung	23
Technische Daten	23
Sicherheitshinweise	24
Zusammenbauen / Zerlegen	26
Fleischwolf zusammenbauen	26
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	27
Kebbe-Aufsatz montieren	28
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	28
Bedienen	29
Das Gerät bedienen	29
Fleisch verarbeiten	30
Wurst verarbeiten	30
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	31
Spritzgebäck herstellen	31
Im Fehlerfall	32
Reinigen	32
Motorblock reinigen	33
Zubehörteile reinigen	33
Aufbewahren	34
Entsorgung	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38
Kebbe	38
Fleischröllchen	39
Frische Rostbratwurst	40
Spritzgebäck	40

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „I“ (Ein)
- ❷ Taste „O“ (Aus)
- ❸ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **10** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) 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 der Pfeil am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol **1** 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 der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **1** zeigt. 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) **1**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❺ – 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“ ❶ oder „<“ ❷ bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** 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 **14** 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 **14** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **18** 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 „<“ **18** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **16**, 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“ **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. 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.



STROMSCHLAGEGEFAHR

- 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

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

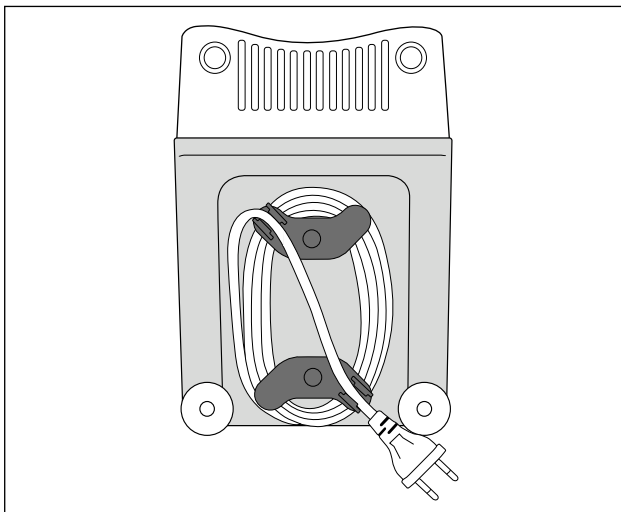
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 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 Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

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 302971

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

Die einzelnen Kebbe-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.

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz 14 formen und anfrieren.

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

05 / 2018 · Ident.-No.: SFW350D2-032018-2

IAN 302971