



PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE TRITACARNE ELETTRICO SFW 350 E5

(ES)

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Instrucciones de uso

(GB) (MT)

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

(IT) (MT)

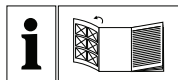
TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung



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.

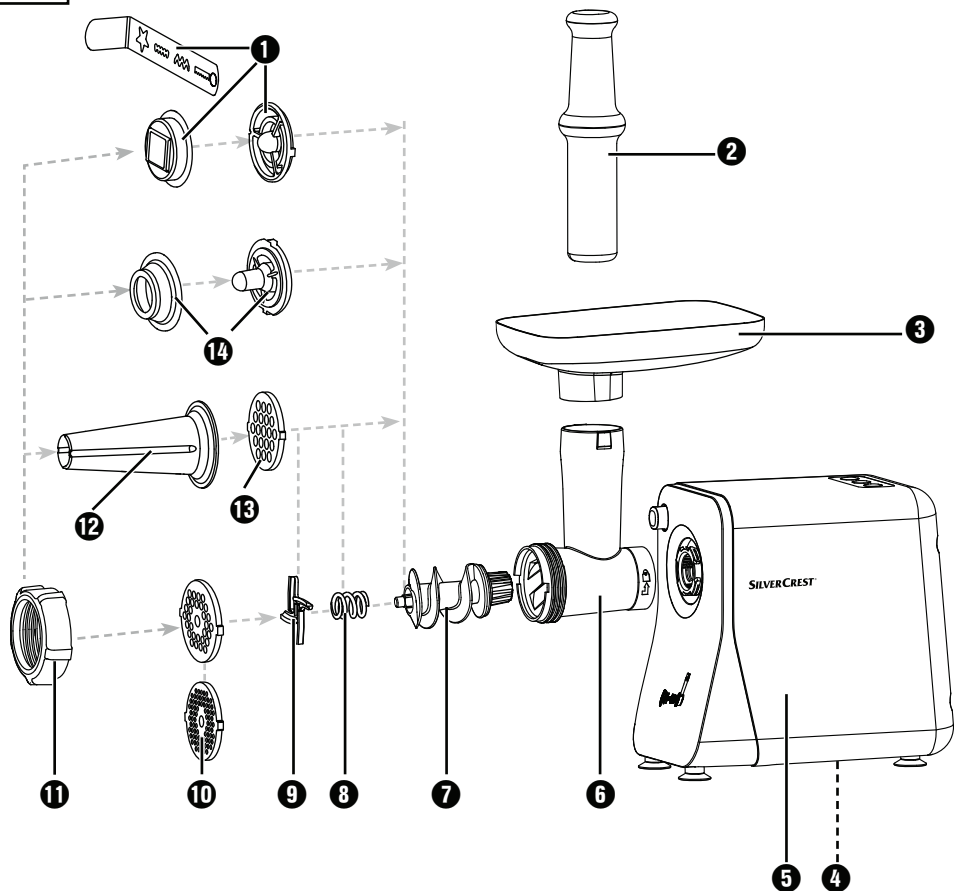
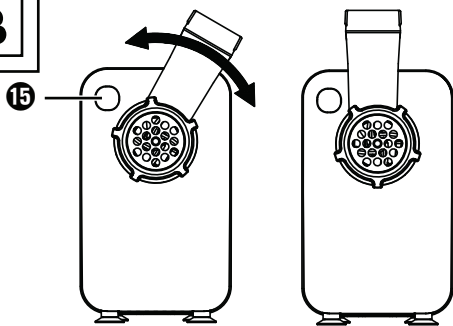
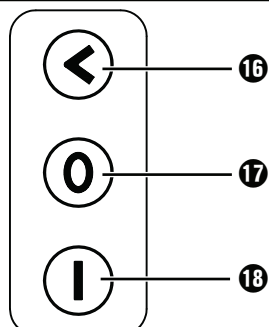
GB MT

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	19
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A**B****C**

Índice

Información sobre esta guía breve	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
Limpieza	12
Limpiar bloque de motor	12
Limpiar accesorios	12
Almacenaje	13
Evacuación	14
Asistencia técnica	14
Importador	14
Recetas	15
Kibbeh	15
Rollitos de carne	16
Salchicha fresca para asar	17
Galletas de mantequilla	17

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 390010_2201.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

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 „<“ (Retroceso)
- ⓱ Tecla „0“ (Apagar)
- ⓲ Tecla „I“ (Encender)

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.
- ▶ 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.
- ▶ 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 9 y el muelle 8 o un disco perforado 10/rodaja de charcutería 13 para todos los accesorios.

- 1) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 2) Coloque el transportador helicoidal 7 en la boquilla de la picadora de carne 6.
- 3) Inserte el muelle 8 sobre la transportadora helicoidal 7.
- 4) 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.

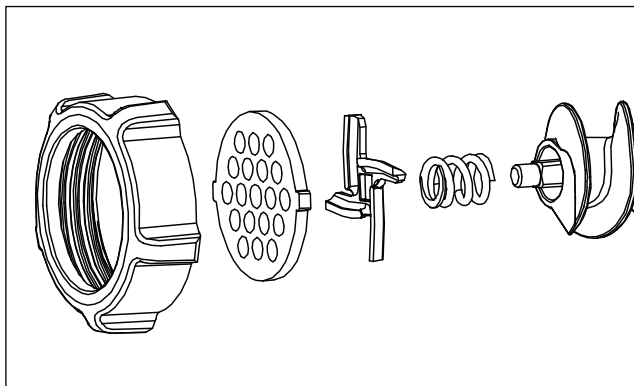


Fig. 1

⚠ ¡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!

- 5) Seleccione el disco perforado 10/rodaja de charcutería 13 deseado.
- 6) 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.
- 7) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre 11.
- 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 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 ❺, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne”.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba ❶ antes de cerrar el anillo de cierre 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 "O" ❶, 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 buen 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".

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.

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 cocina. 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:

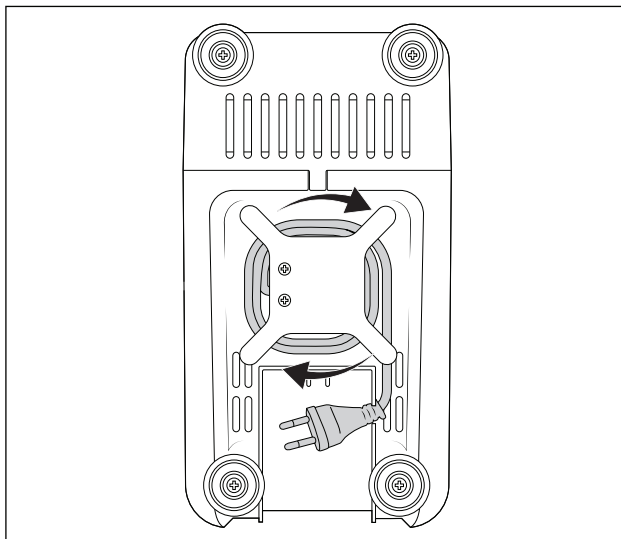


Fig. 2

- 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



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y des-
eche el aparato de la manera adecuada.**



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, 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.

Asistencia técnica



Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 390010_2201

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 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 kibbeh 14 (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.

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

400 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.

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	20
Uso conforme	20
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	21
Dati tecnici	21
Indicazioni di sicurezza	22
Montaggio / smontaggio	24
Montaggio del tritacarne	24
Montaggio dell'accessorio per salsicce	25
Montaggio dell'accessorio per kubbe	26
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	26
Uso	27
Funzionamento dell'apparecchio	27
Lavorazione della carne	28
Lavorazione delle salsicce	28
Uso dell'accessorio per kubbe	29
Produzione di pasticceria	29
Pulizia	30
Pulizia del blocco motore	30
Pulizia degli accessori	30
Conservazione	31
Smaltimento	32
Assistenza	33
Importatore	33
Ricette	34
Quibe	34
Involtilini di carne	35
Salsiccia arrosto	36
Pasticceria	36

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 390010_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

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

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

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

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

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

Figura B:

- ⓯ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ⓰ Tasto „<“ (All'indietro)
- ⓱ Tasto „0“ (Spegnere)
- ⓲ Tasto „I“ (Accendere)

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 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.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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.
- ▶ 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 **9** e la molla **8** o un disco forato **10**/disco per salsicce **13**.

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto **7** nell'accessorio **6**.
- 3) Inserire la molla **8** sulla coclea di trasporto **7**.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce **9** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **8**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **9** poggia correttamente sull'asse quadrato.

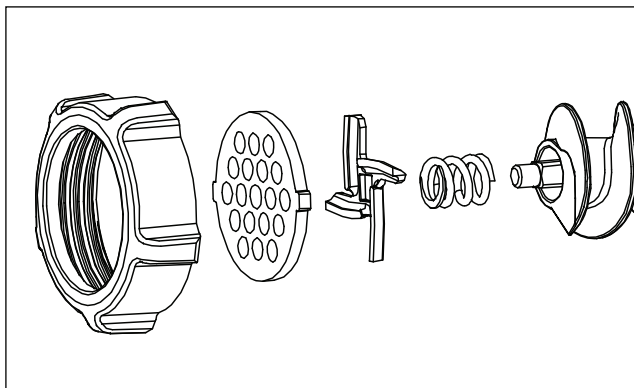


Fig. 1

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **9** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **9** viene inserito al contrario!

- 5) Selezionare il disco forato **10**/disco per salsicce **13** desiderato.
- 6) Selezionare il disco forato desiderato **10**. Collocare il disco forato **10** selezionato nell'accessorio per tritacarne **6** in modo tale che i fissaggi del disco forato **10** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.
- 8) L'accessorio per tritacarne montato **6** viene collegato al blocco motore **5** tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire l'accessorio per tritacarne **6** nel blocco motore **5** in modo che il simbolo  dell'accessorio per tritacarne **6** coincida con il simbolo  del blocco motore **5**. Il pulsante di bloccaggio **15** si inserisce (fig. B).
 - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne **6** girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne **6** nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo . Quando l'accessorio per tritacarne **6** si innesta, il pulsante di bloccaggio **15** scatta fuori.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento **3** in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio **15** e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne **6**.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

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 tutte le parti montate sull'/nell'accessorio per tritacarne **6** e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserire la coclea di trasporto **7**, la molla **8** e il coltello a croce **9** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Collocare il disco per salsicce **13** in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce **13** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce **12** davanti al disco per salsicce **13**.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, 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 **14** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! 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 **14** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **14** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **11**.
- 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 **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! 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 **11**.

- 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 **11** e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria **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" **18** o "<" **16** 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" **17** 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" **18** 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 **12** 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 **12** 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 14, 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 14.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Produzione di pasticceria

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

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne 6 – la coclea di trasporto 7 lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria 1.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

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

-  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, il pressino **2**, l'accessorio per salsicce **12** e l'accessorio per quibe **14** 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 **9** 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:

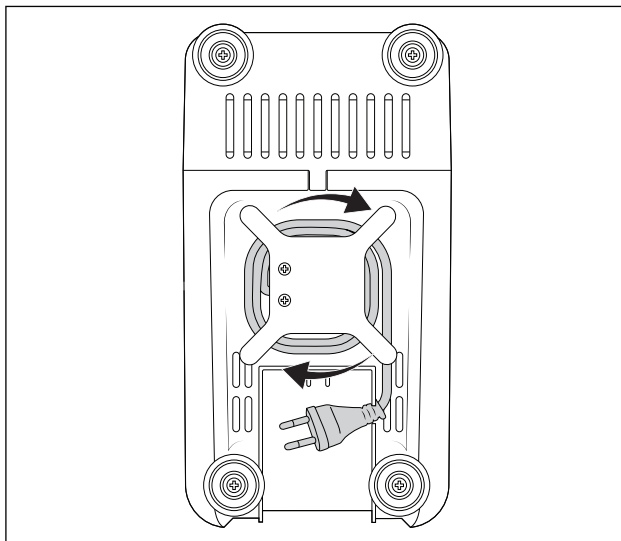


Fig. 2

- 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



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



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.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 390010_2201

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.kompernass.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 10). 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 10) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato 10 con l'accessorio per quibe 14 (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.

Involtini di carne

Ingredienti per l'impasto di carne

450 g di carne magra di montone, vitello o manzo

150 g di farina

1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1 cucchiaino di noce moscata

1 presa di chili in polvere

1 presa di pepe

Ingredienti per il ripieno

400 g di carne di montone

1 cucchiaio e 1/2 di olio d'oliva

1 cucchiaio e 1/2 di cipolle finemente tritate

1/2 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio e 1/2 di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte consecutivamente nel tritacarne (prima con il disco a fori grandi e quindi con il disco a fori fini **10**) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato **10** con l'accessorio per quibe **14** (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe").

Formare e congelare gli involucri di quibe con l'accessorio per quibe **14**.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini **10**). Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostarli.

Ripieni alternativi:

250 g di broccoli al vapore

o 250 g di zucchine al vapore

o 250 g di riso bollito

Salsiccia arrosto

Ingredienti:

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

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

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

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

Consumare le salsicce arrostiti 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.

Index

Information about this short manual	38
Intended use	38
Items supplied / Component description	39
Technical data	39
Safety instructions	40
Assembly / Disassembly	42
Assembling the meat grinder	42
Assembling the sausage stuffer attachment	43
Assembling the kubbe attachment	44
Assembling the biscuit attachments	44
Operation	45
Operating the appliance	45
Processing meat	46
Processing sausage meat	46
Using the kubbe attachment	47
Making biscuits	47
Cleaning	48
Cleaning the motor block	48
Cleaning the accessories	48
Storage	49
Disposal	50
Service	51
Importer	51
Recipes	52
Kibbeh	52
Meat rolls	53
Fresh Grill Sausages	54
Biscuits	54

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 390010_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

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

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

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

Items supplied / Component description

Figure A:

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

Figure B:

- ❶ Locking button

Figure C:

- ❶ "<" button (Reverse)
- ❷ "0" button (Off)
- ❸ "I" button (On)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 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 fitments 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 ⑨ and the spring ⑧ or a cutting disc ⑩/sausage disc ⑬ for all attachments.

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Place the transport screw ⑦ in the meat grinder casing ⑥.
- 3) Place the spring ⑧ onto the transport screw ⑦.
- 4) Then fit the cross blade ⑨ on so that the sharp side points away from the spring ⑧. Ensure that the square opening in the cross blade ⑨ is placed correctly on the square axle.

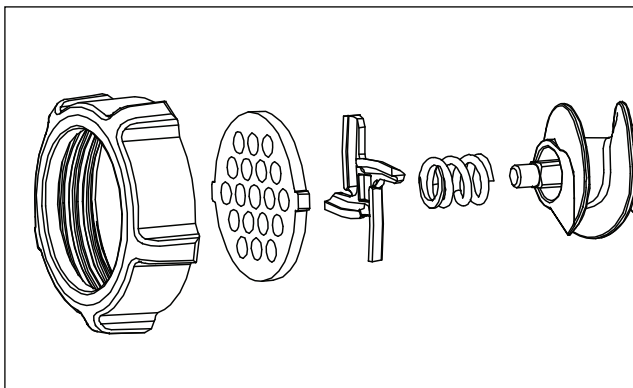


Fig. 1

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The cross blade ⑨ is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- The appliance will be damaged if the cross blade 9 is inserted the other way around!

- 5) Select the required cutting disc 10/sausage disc 13.
- 6) Place your selected cutting disc 10 into the meat grinder casing 6 so that the fixings on the cutting disc 10 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 7) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp 11 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 15 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 7, the spring 8 and the cross blade 9 back into the meat grinder casing 6.
- 5) Insert the sausage disc 13 so that the fixings on the sausage disc 13 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment 12 before the sausage disc 13.
- 7) Screw the ring clamp 11 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 **14**, neither the cross blade **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** 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 **14** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **14** ring are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **11** 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 **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** 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 **11** 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 **11** open and take the biscuit attachment **1** back out.

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 "**18**" or "**16**", 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 **3** and place a catchment container at the front under the exit opening.
 - 3) First press the button "0" **17** 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" **18** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

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 **12** 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 ⑫. 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 ⑭ 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 ⑭.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

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

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing ⑥ – the transport screw ⑦ then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment ①.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

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

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the stodger **2**, the sausage stuffer attachment **12** and the kubbe attachment **14** 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 **9** 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:

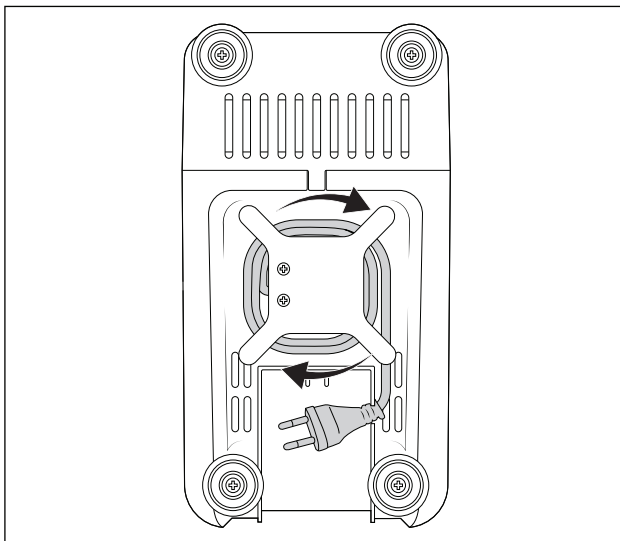


Fig. 2

- 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



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



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.

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 390010_2201

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 **10**). 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 **10**) and mix it with the bulgur wheat, chopped onion and spices. Process the mass twice more using the mincer. Replace the perforated disc **10** with the kibbeh attachment **14** (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.

Meat rolls

Ingredients for the mince shell

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

400 g Mutton

1 1/2 Tbsp Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **10**) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc **10** for the kibbeh attachment **14** (see chapter "Using the kubbe attachment").

Shape the kibbeh wrappers with the kubbe attachment **14** and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **10**). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the kibbeh wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 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 tbsp 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 ❶. 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

Informationen zu dieser Kurzanleitung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang / Teilebeschreibung	57
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	58
Zusammenbauen / Zerlegen	60
Fleischwolf zusammenbauen	60
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	61
Kebbe-Aufsatz montieren	62
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	62
Bedienen	63
Das Gerät bedienen	63
Fleisch verarbeiten	64
Wurst verarbeiten	64
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	65
Spritzgebäck herstellen	65
Reinigen	66
Motorblock reinigen	66
Zubehörteile reinigen	66
Aufbewahren	67
Entsorgung	68
Service	69
Importeur	69
Rezepte	70
Kebbe	70
Fleischröllchen	71
Frische Rostbratwurst	72
Spritzgebäck	72

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 390010_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- 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 „<“ (Rückwärtslauf)
- ❷ Taste „0“ (Aus)
- ❸ Taste „I“ (Ein)

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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöerteile aufstecken oder abnehmen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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

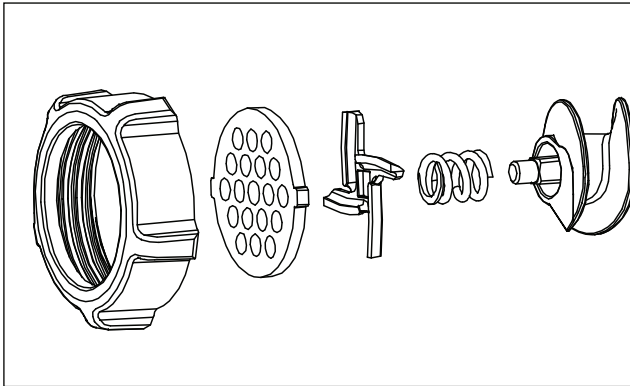


Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht 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 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 Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

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“ **18** oder „<“ **16** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **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 Wurst darm (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 Wurst darm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz 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.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

-  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** sind spülmaschinene geeignet.
- 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 **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:

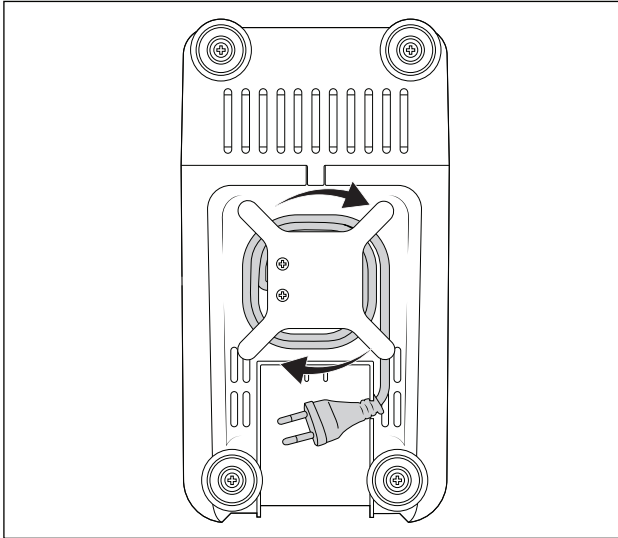


Abb. 2

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

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere 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.

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 390010_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung:

Die einzelnen Kebbe-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:

400 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Last Information Update
Stand der Informationen: 04/2022 · Ident.-No.: SFW350E5-022022-1

IAN 390010_2201