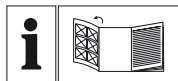


ES

ACCESORIO PICADOR DE CARNE

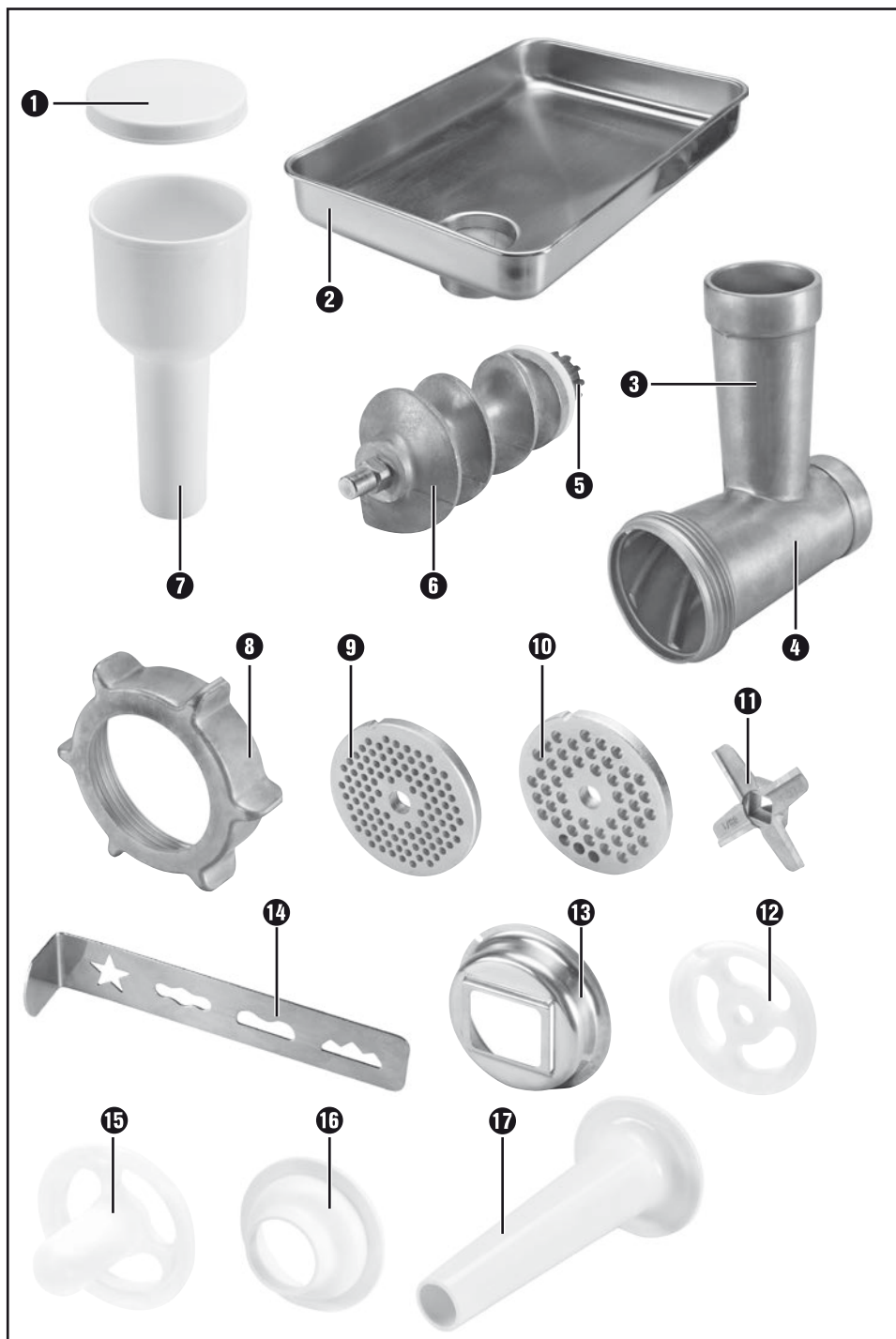
Instrucciones de uso

DEL ROBOT DE COCINA SKV 1200 A1



ES

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



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Indicaciones de seguridad	3
Preparativos	4
Descripción de las piezas del accesorio picador de carne	5
Descripción de las piezas del accesorio embutidor	6
Descripción de las piezas del accesorio para kibbeh	7
Descripción de las piezas del accesorio para pastas de mantequilla	8
Montaje	9
Montaje del accesorio picador de carne	9
Montaje del accesorio embutidor	9
Montaje del accesorio para kibbeh	9
Montaje del accesorio para pastas de mantequilla	9
Montaje en el robot de cocina	10
Procesamiento de los alimentos	11
Triturado de la carne	11
Embutido de salchichas y chorizo	11
Preparación de rollitos huecos para kibbeh	12
Preparación de pastas de mantequilla	12
Desmontaje	13
Limpieza y mantenimiento	13
Almacenamiento	13
Desecho	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

El accesorio picador de carne está previsto exclusivamente para el procesamiento de alimentos en las cantidades habituales para un entorno doméstico:

- Triturado de carne fresca.
- Preparación de rollitos huecos de carne o verdura.
- Embutido de salchichas o chorizo en un intestino natural o sintético.
- Preparación de pastas de mantequilla.

El accesorio picador de carne no está previsto para el procesamiento de alimentos congelados o duros, como, p. ej., huesos o nueces, ni para su uso comercial o industrial.

El accesorio picador de carne solo debe utilizarse conectado al robot de cocina SKV 1200 A1.



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Volumen de suministro

- Tapa del compactador ❶
- Bandeja de llenado ❷
- Carcasa ❹ con tubo de llenado ❸
- Rosca de transporte ❻ con conexión de encastre ❺
- Compactador ❷
- Anillo de cierre ❸
- Disco picador fino ❾
- Disco picador grueso ❿
- Cuchilla ❶
- Pieza distanciadora ❷
- Soporte de la placa con motivos ❸
- Placa con motivos ❹
- Embudo para kibbeh ❺
- Disco para kibbeh ❻
- Boquilla embutidora ❼

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Es posible que las piezas del accesorio para kibbeh y del accesorio embutidor se suministren dentro del compactador ❷.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO

- Observe lo dispuesto en las instrucciones de uso y, especialmente, en las indicaciones de seguridad del robot de cocina SKV 1200 A1.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No introduzca nunca la mano en los orificios del aparato. Salvo el compactador suministrado con el accesorio y los alimentos que deban procesarse, no deben introducirse objetos extraños en los orificios del aparato. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- Antes de montar o desmontar cualquier componente, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté listo para su uso. Tras utilizar el aparato o antes de realizar una pausa, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica para evitar una activación accidental.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que otros accesorios no sean lo suficientemente seguros.
- No active nunca el aparato sin ingredientes. De lo contrario, podría dañarse irreparablemente.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos.
- Cuidado: ¡la cuchilla 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!

Preparativos

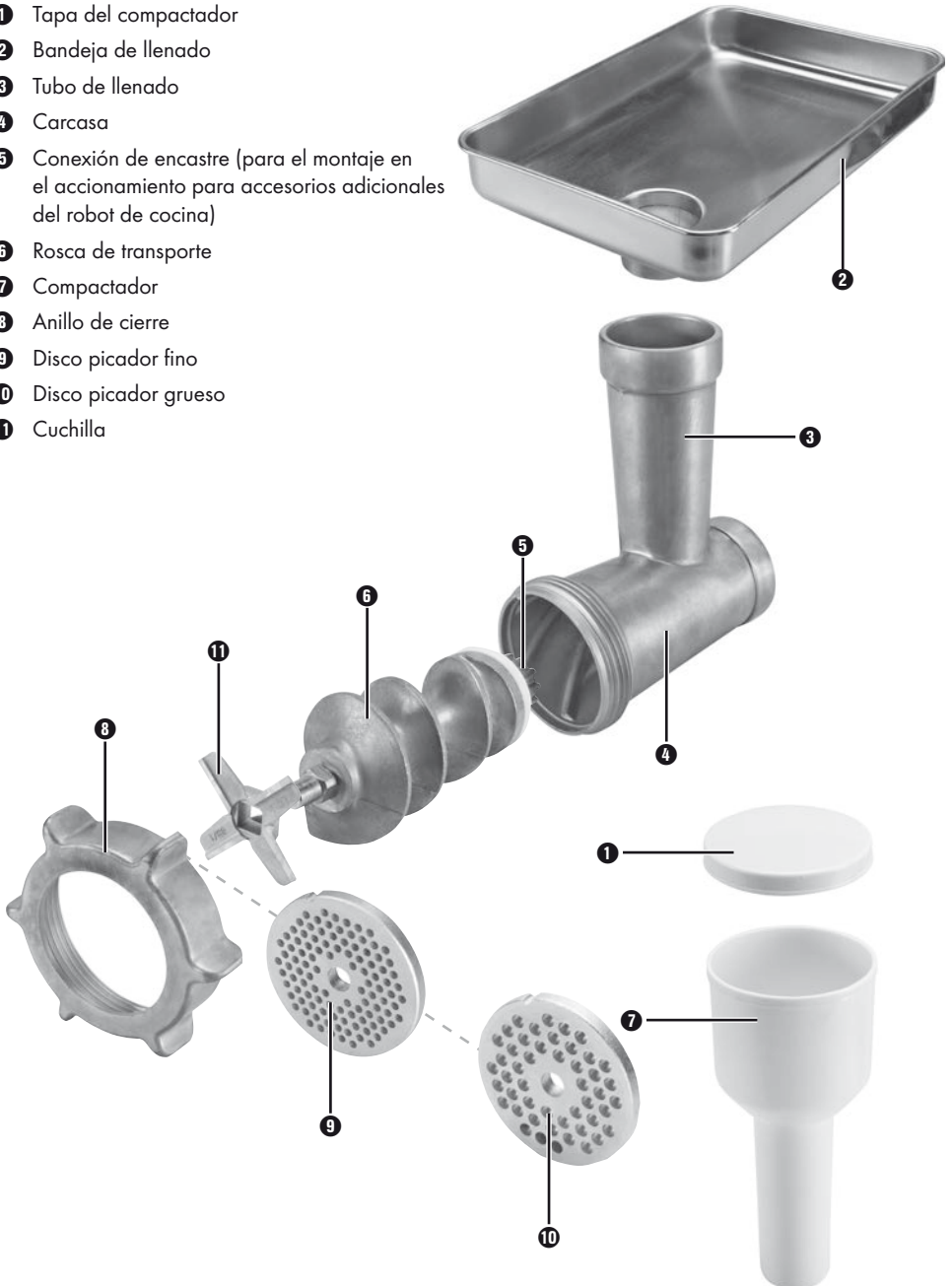
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Todos los componentes metálicos están cubiertos por una fina capa de aceite para protegerlos contra la corrosión. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Tras esto, unte todas las piezas metálicas con un poco de aceite para cocinar.

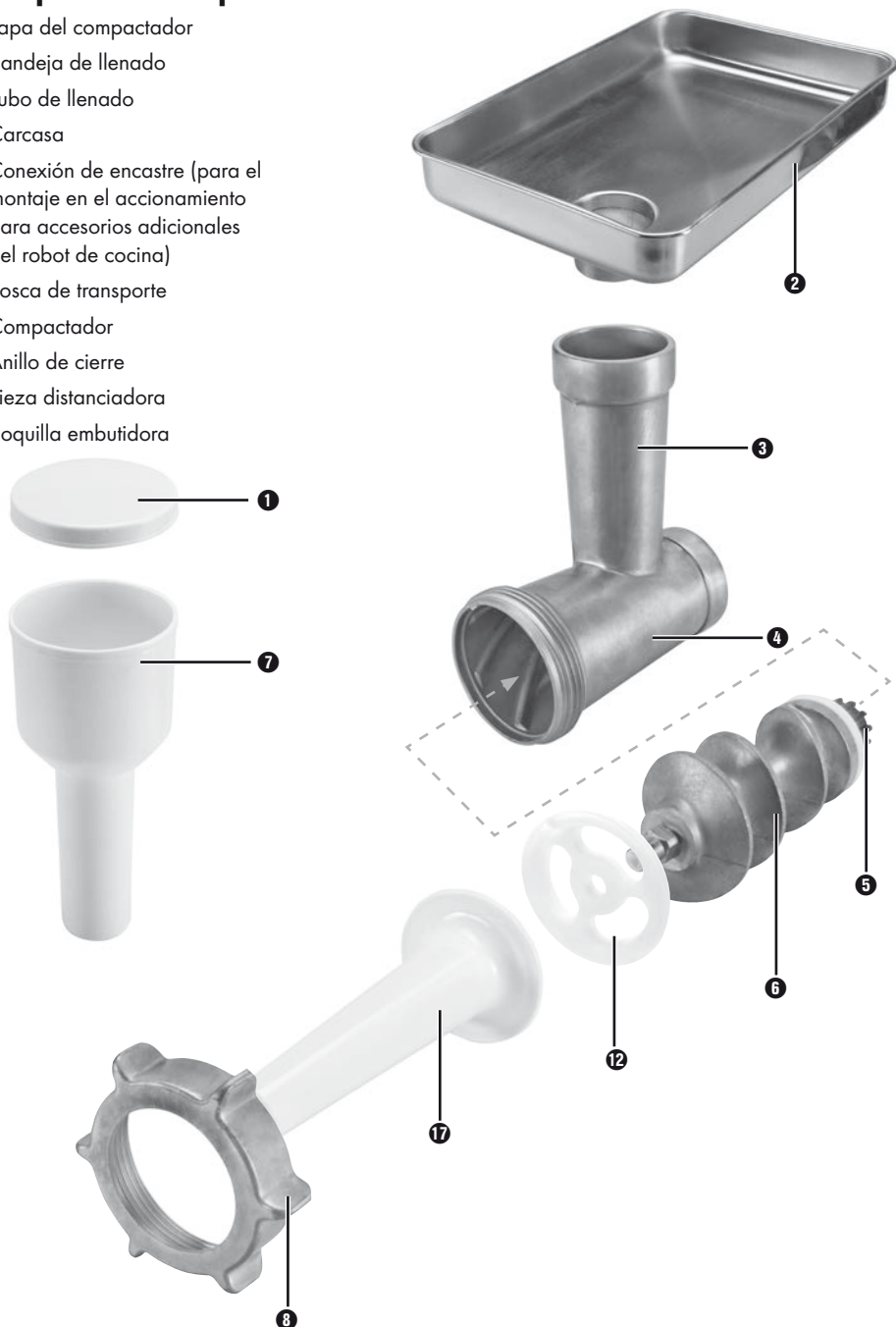
Descripción de las piezas del accesorio picador de carne

- ❶ Tapa del compactador
- ❷ Bandeja de llenado
- ❸ Tubo de llenado
- ❹ Carcasa
- ❺ Conexión de encastre (para el montaje en el accionamiento para accesorios adicionales del robot de cocina)
- ❻ Rosca de transporte
- ❼ Compactador
- ❽ Anillo de cierre
- ❾ Disco picador fino
- ❿ Disco picador grueso
- ⓫ Cuchilla



Descripción de las piezas del accesorio embutidor

- ❶ Tapa del compactador
- ❷ Bandeja de llenado
- ❸ Tubo de llenado
- ❹ Carcasa
- ❺ Conexión de encastre (para el montaje en el accionamiento para accesorios adicionales del robot de cocina)
- ❻ Rosca de transporte
- ❼ Compactador
- ❽ Anillo de cierre
- ❿ Pieza distanciadora
- ⓫ Boquilla embutidora



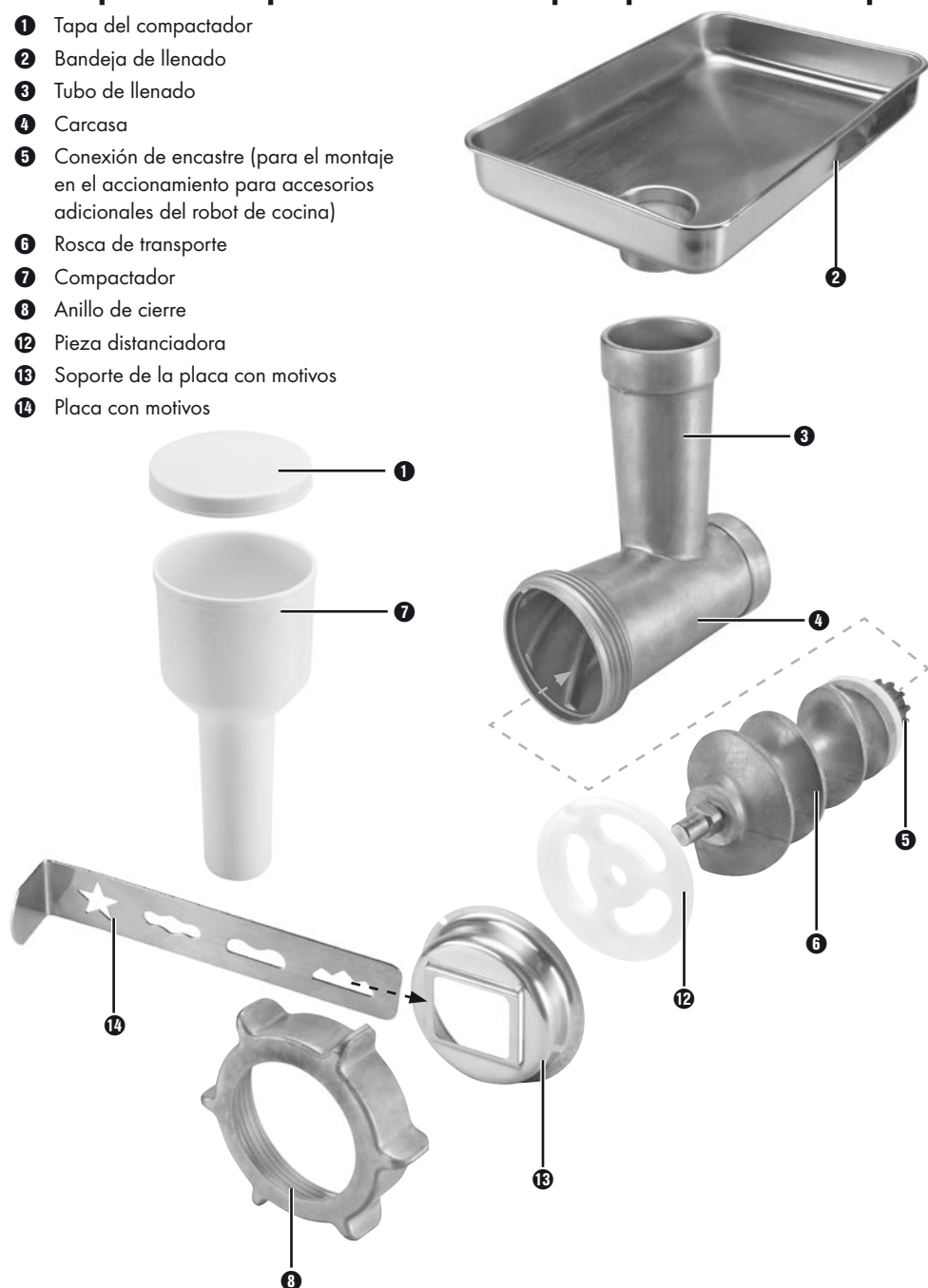
Descripción de las piezas del accesorio para kibbeh

- ❶ Tapa del compactador
- ❷ Bandeja de llenado
- ❸ Tubo de llenado
- ❹ Carcasa
- ❺ Conexión de encastre (para el montaje en el accionamiento para accesorios adicionales del robot de cocina)
- ❻ Rosca de transporte
- ❼ Compactador
- ❽ Anillo de cierre
- ❿ Embudo para kibbeh
- ⓫ Disco para kibbeh



Descripción de las piezas del accesorio para pastas de mantequilla

- ❶ Tapa del compactador
- ❷ Bandeja de llenado
- ❸ Tubo de llenado
- ❹ Carcasa
- ❺ Conexión de encastre (para el montaje en el accionamiento para accesorios adicionales del robot de cocina)
- ❻ Rosca de transporte
- ❼ Compactador
- ❽ Anillo de cierre
- ❿ Pieza distanciadora
- ⓫ Soporte de la placa con motivos
- ⓬ Placa con motivos



Montaje

Montaje del accesorio picador de carne

Si necesita ayuda, consulte el capítulo "Descripción de las piezas del accesorio picador de carne".

- 1) Coloque la rosca de transporte **6** en la carcasa **4**.
- 2) Tras esto, introduzca la cuchilla **11** de forma que la parte afilada apunte hacia fuera de la rosca de transporte **6**. Asegúrese de que el alojamiento angular de la cuchilla **11** quede correctamente colocado en el eje angular.
- 3) Seleccione el disco picador **9/10** deseado.
- 4) Coloque el disco picador **9/10** seleccionado en la carcasa **4** de forma que la fijación de la carcasa **4** encastre en el alojamiento del borde del disco picador **9/10**.
- 5) Tras montar todo correctamente, enrosque con firmeza el anillo de cierre **8** con la mano.

Tras esto, podrá montarse el accesorio en el robot de cocina (consulte el capítulo "Montaje en el robot de cocina").

Montaje del accesorio embutidor

Si necesita ayuda, consulte el capítulo "Descripción de las piezas del accesorio embutidor".

- 1) Coloque la rosca de transporte **6** en la carcasa **4**.
- 2) A continuación, introduzca la pieza distanciadora **12**. Asegúrese de que la fijación de la carcasa **4** encastre en el alojamiento del borde de la pieza distanciadora **12**.
- 3) Tras esto, coloque la boquilla embutidora **17** frente a la pieza distanciadora **12**.
- 4) Enrosque firmemente el anillo de cierre **8** con la mano.

Tras esto, podrá montarse el accesorio en el robot de cocina (consulte el capítulo "Montaje en el robot de cocina").

Montaje del accesorio para kibbeh

Si necesita ayuda, consulte el capítulo "Descripción de las piezas del accesorio para kibbeh".

- 1) Coloque la rosca de transporte **6** en la carcasa **4**.
- 2) Inserte el disco para kibbeh **16**. Asegúrese de que la fijación de la carcasa **4** encastre en el alojamiento del borde del disco para kibbeh **16**.
- 3) Inserte el embudo para kibbeh **15** frente al disco para kibbeh **16**.
- 4) Enrosque firmemente el anillo de cierre **8** con la mano.

Tras esto, podrá montarse el accesorio en el robot de cocina (consulte el capítulo "Montaje en el robot de cocina").

Montaje del accesorio para pastas de mantequilla

Si necesita ayuda, consulte el capítulo "Descripción de las piezas del accesorio para pastas de mantequilla".

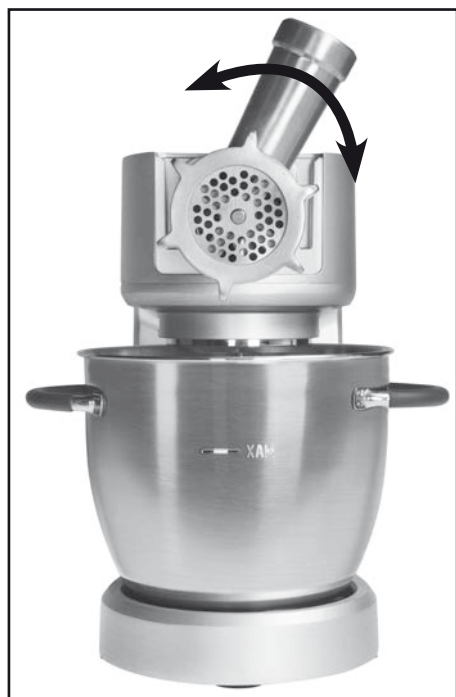
- 1) Coloque la rosca de transporte **6** en la carcasa **4**.
- 2) A continuación, introduzca la pieza distanciadora **12**. Asegúrese de que la fijación de la carcasa **4** encastre en el alojamiento del borde de la pieza distanciadora **12**.
- 3) A continuación, coloque el soporte de la placa con motivos **13** sobre la pieza distanciadora **12**. Asegúrese de que el alojamiento del borde del soporte de la placa con motivos **13** encaje en el encastre de la pieza distanciadora **12**.
- 4) Enrosque firmemente el anillo de cierre **8** con la mano.
- 5) Deslice la placa con motivos **14** por el soporte de la placa con motivos **13** de forma que el motivo deseado quede frente al orificio del soporte de la placa con motivos **13**.

Tras esto, podrá montarse el accesorio en el robot de cocina (consulte el capítulo "Montaje en el robot de cocina").

Montaje en el robot de cocina

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Asegúrese de que el robot de cocina esté desenchufado antes de montar el accesorio picador de carne en él.
- 1) Retire la cubierta del accionamiento para accesorios adicionales (consulte el capítulo "Procesamiento con accesorios adicionales" en las instrucciones de uso del robot de cocina).
 - 2) Coloque la conexión de encastre **5** en el accionamiento para accesorios adicionales de forma que el tubo de llenado **3** apunte diagonalmente hacia arriba (en el ejemplo, se muestra la carcasa **4** con el accesorio picador de carne montado):



- 3) Gire el tubo de llenado **3** hacia arriba de forma que quede en posición vertical y que el accesorio quede firmemente fijado:



Procesamiento de los alimentos

INDICACIÓN

- No ponga el robot de cocina en funcionamiento durante más de 10 minutos ininterrumpidamente. De lo contrario, podría sobrecalentarse.

Triturado de la carne

Cuando el accesorio picador de carne esté correctamente montado en el robot de cocina:

- 1) Coloque un recipiente lo suficientemente grande bajo el accesorio picador de carne para que caigan aquí los alimentos procesados.
- 2) Coloque la bandeja de llenado ② sobre el tubo de llenado ③.
- 3) Si aún no lo ha hecho: cierre el compactador ⑦ con la tapa del compactador ①.
- 4) Corte la carne que desee procesar en trozos de aprox. 2 cm. Asegúrese de no introducir ningún hueso ni tendón en el accesorio picador de carne.
- 5) Conecte el enchufe del robot de cocina a la red eléctrica.
- 6) Ajuste el interruptor giratorio del robot de cocina en un nivel bajo (1-3).
- 7) Introduzca los alimentos que desee procesar en el tubo de llenado ③. Utilice el compactador ⑦ para empujar la carne hacia el interior del tubo de llenado ③.
- 8) Cuando haya procesado todos los alimentos, gire el regulador giratorio del robot de cocina hasta la posición 0 y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Embutido de salchichas y chorizo

Cuando el accesorio embutidor esté correctamente montado en el robot de cocina:

- 1) Coloque la bandeja de llenado ② sobre el tubo de llenado ③.
- 2) Si aún no lo ha hecho: cierre el compactador ⑦ con la tapa del compactador ①.
- 3) Coloque el intestino (natural o artificial) sobre la boquilla embutidora ⑩ y cierre el otro extremo con un nudo. Para calcular: por cada kilo de masa de relleno, se precisa 1,60 m de intestino.

CONSEJO

Sumerja previamente el intestino natural durante unas 3 horas en agua templada y escúrralo bien antes de embutirlo. Así, conservará su elasticidad. Podrá adquirir intestinos naturales en comercios especializados, en las proximidades de mataderos o en su carnicería.

- 4) Conecte el enchufe del robot de cocina a la red eléctrica.
- 5) Ajuste el interruptor giratorio del robot de cocina en un nivel bajo (1-3).
- 6) Introduzca el relleno para el embutido en el tubo de llenado ③. Utilice el compactador ⑦ para empujar el relleno hacia el interior del tubo de llenado ③.
- 7) La boquilla embutidora ⑩ presiona el relleno para el embutido en el interior del intestino. Una vez alcanzada la longitud deseada, apague el robot de cocina, pince el extremo del embutido con los dedos y gírelo un par de veces alrededor de su eje longitudinal.

CONSEJO

Los embutidos se expanden al cocinarlos y congelarlos. Por este motivo, procure no llenarlos excesivamente para evitar que revienten.

- 8) Cuando haya procesado todos los alimentos, gire el regulador giratorio del robot de cocina hasta la posición 0 y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Preparación de rollitos huecos para kibbeh

Con el accesorio para kibbeh, podrá preparar rollitos huecos de carne o verduras trituradas para después rellenarlos como desee.

INDICACIÓN

- Triture primero dos veces la carne en el accesorio picador de carne antes de procesarla con el accesorio para kibbeh.
- 1) Coloque la bandeja de llenado ❷ sobre el tubo de llenado ❸.
- 2) Si aún no lo ha hecho: cierre el compactador ❶ con la tapa del compactador ❶.
- 3) Conecte el enchufe del robot de cocina a la red eléctrica.
- 4) Ajuste el interruptor giratorio del robot de cocina en un nivel bajo (1-3).
- 5) Introduzca la masa para los rollitos de kibbeh en el tubo de llenado ❸. Utilice el compactador ❶ para empujar la masa hacia el interior del tubo de llenado ❸.
- 6) Cuando haya procesado todos los alimentos, gire el regulador giratorio del robot de cocina hasta la posición 0 y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Preparación de pastas de mantequilla

Tras preparar la masa para pastas de mantequilla según la receta y montar el accesorio para pastas de mantequilla correctamente en el robot de cocina:

- 1) cubra una bandeja de horno pequeña con papel de horno y colóquela bajo el orificio de salida de la parte frontal del accesorio.
- 2) Coloque la bandeja de llenado ❷ sobre el tubo de llenado ❸.
- 3) Si aún no lo ha hecho: cierre el compactador ❶ con la tapa del compactador ❶.
- 4) Conecte el enchufe del robot de cocina a la red eléctrica.
- 5) Ajuste el interruptor giratorio del robot de cocina en un nivel bajo (1-3).
- 6) Introduzca la masa a través del tubo de llenado ❸ de forma uniforme; tras esto, la rosca de transporte ❹ la presionará contra el motivo seleccionado de la placa con motivos ❺.
- 7) Cuando la pasta haya alcanzado la longitud deseada, detenga el aparato y corte la masa en el orificio de salida. Coloque la pasta sobre la bandeja de horno.
- 8) Vuelva a encender el aparato y prosiga de la misma manera con el resto de la masa.
- 9) Cuando haya procesado la masa, gire el regulador giratorio del robot de cocina hasta la posición 0 y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Desmontaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de desmontar el accesorio!

- 1) Retire la bandeja de llenado ②.
- 2) Pulse el botón pequeño situado junto al tubo de llenado ③ en el robot de cocina, gire el accesorio al mismo tiempo hacia el lateral y retírelo del robot de cocina.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Proceda con cautela al limpiar la cuchilla ⑪! La cuchilla posee bordes afilados.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún producto de limpieza agresivo, abrasivo ni químico, ya que podría dañar las superficies.
- No limpie las piezas de este accesorio en el lavavajillas, ya que podrían dañarse.

- 1) Limpie todas las piezas en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave.
- 2) Enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- 3) Séquelo todo bien.

INDICACIÓN

- Después de cada uso, vuelva a untar las piezas metálicas con aceite para cocinar. De lo contrario, podrían decolorarse.

Almacenamiento

Guarde todas las piezas del accesorio picador de carne en un lugar limpio y seco.

También pueden guardarse los discos picadores ⑨/⑩ en el compactador ⑦ para su almacenamiento.

Desecho

Deseche el accesorio de forma respetuosa con el medio ambiente.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 281064 - C

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALEMANIA
www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones:

01 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200A1-C-072016-2

IAN 281064 - C