

IT MT

## **ACCESSORIO TRITACARNE**

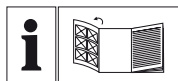
Istruzioni per l'uso

GB MT

## **MEAT MINCING ATTACHMENT**

Operating instructions

**PER ROBOT DA CUCINA  
FOR FOOD PROCESSOR SKV 1200 A1**



IT MT

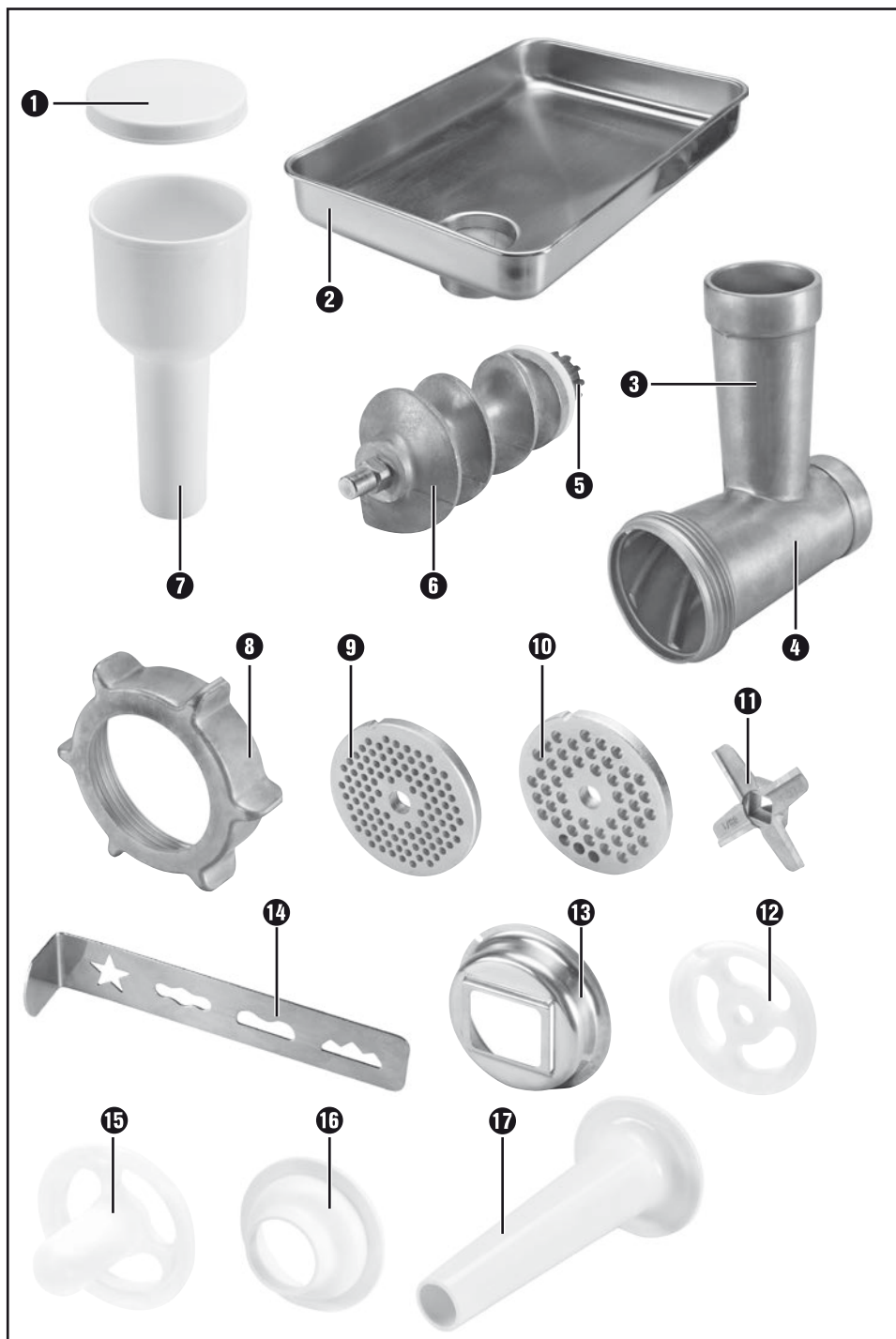
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

GB MT

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

|         |                        |        |    |
|---------|------------------------|--------|----|
| IT / MT | Istruzioni per l'uso   | Pagina | 1  |
| GB / MT | Operating instructions | Page   | 17 |



**Indice**

**Introduzione. ....2**

**Uso conforme .....2**

**Volume della fornitura .....2**

**Indicazioni relative alla sicurezza .....3**

**Preparativi .....4**

**Descrizione del componente "Tritacarne" .....5**

**Descrizione del componente "Accessorio per salsicce" .....6**

**Descrizione del componente "Accessorio per quibe" .....7**

**Descrizione del componente "Accessorio per pasticcini" .....8**

**Montaggio .....9**

Montaggio tritacarne ..... 9

Montaggio dell'accessorio per salsicce ..... 9

Montaggio dell'accessorio per quibe ..... 9

Montaggio dell'accessorio per pasticcini ..... 9

Montaggio sul robot da cucina ..... 10

**Lavorazione di alimenti. ....11**

Triturazione di carne ..... 11

Riempimento di salsicce. .... 11

Formazione delle polpette quibe. .... 12

Produzione di pasticcini. .... 12

**Smontaggio .....13**

**Pulizia e manutenzione .....13**

**Conservazione .....13**

**Smaltimento .....13**

**Garanzia della Kompernass Handels GmbH. ....14**

Assistenza ..... 15

Importatore ..... 15

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

L'accessorio per carne tritata è previsto esclusivamente per la lavorazione di alimenti in quantità consuete nell'uso domestico in ambiente privato:

- triturazione di carne fresca,
- formazione di rotolini cavi,
- produzione di salsicce in budella naturali o artificiali,
- produzione di pasticcini

L'accessorio per carne tritata non è previsto per la lavorazione di alimenti congelati o comunque duri, come ad es. ossa o noci, e non è destinato all'uso commerciale o industriale.

L'accessorio per carne tritata deve essere utilizzato solo in collegamento con il robot da cucina SKV 1200 A1.



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## Volume della fornitura

- Coperchio del pressino ❶
- Vaschetta ❷
- Alloggiamento ❹ con pozzetto di riempimento ❸
- Coclea di trasporto ❻ con connessione di blocco ❺
- Pressino ❽
- Anello di chiusura ❾
- Disco forato a fori fini ❿
- Disco forato a fori larghi ⓫
- Lama a croce ⓬
- Distanziale ⓭
- Supporto della striscia con motivi ⓮
- Striscia con motivi ⓯
- Tramoggia per quibe ⓰
- Disco per quibe ⓱
- Beccuccio per il riempimento di salsicce ⓲

Manuale di istruzioni

### NOTA

- I componenti dell'accessorio per quibe e per riempimento di salsicce al momento della consegna potrebbero essere inseriti nel pressino ❽.
- Controllare l'integrità e la completezza della fornitura subito dopo il disimballaggio. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

## Indicazioni relative alla sicurezza

### **PERICOLO**

- ▶ Rispettare scrupolosamente il manuale di istruzioni e in particolare le indicazioni relative alla sicurezza del robot da cucina SKV 1200 A1!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non inserire mai le mani nelle aperture dell'apparecchio. Non inserirvi mai neanche alcun oggetto, fatta eccezione per il pressino del relativo accessorio e per gli alimenti da lavorare. In caso contrario, può sussistere il pericolo di gravi infortuni!
- ▶ Estrarre la spina dalla presa di rete 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, estrarre sempre la spina dalla presa di rete in modo da evitare un azionamento involontario dell'apparecchio.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali per questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Si potrebbero altrimenti arrecare danni irreparabili all'apparecchio.
- ▶ Prima di sostituire accessori o parti complementari che si muovono durante il funzionamento, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Attenzione: la lama a croce è molto affilata! Procedere sempre con cautela durante l'uso e la pulizia dell'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.

## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ 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.

## **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!

## **Preparativi**

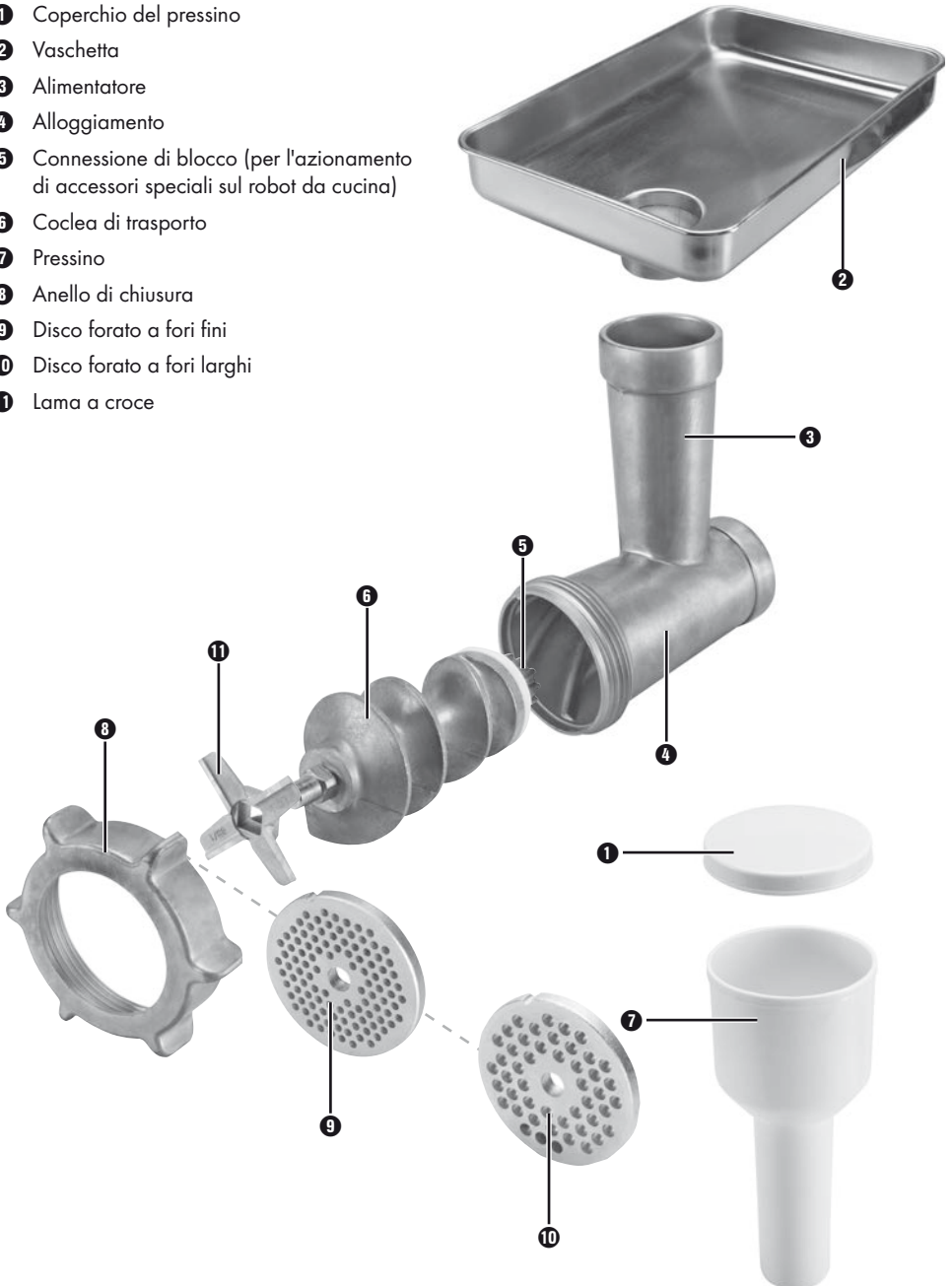
- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette.

### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Ricoprire tutti gli accessori in metallo con un sottile strato di olio al fine di proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire tutti i componenti accuratamente, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Frizionare quindi tutte le parti in metallo con un po' di olio alimentare.

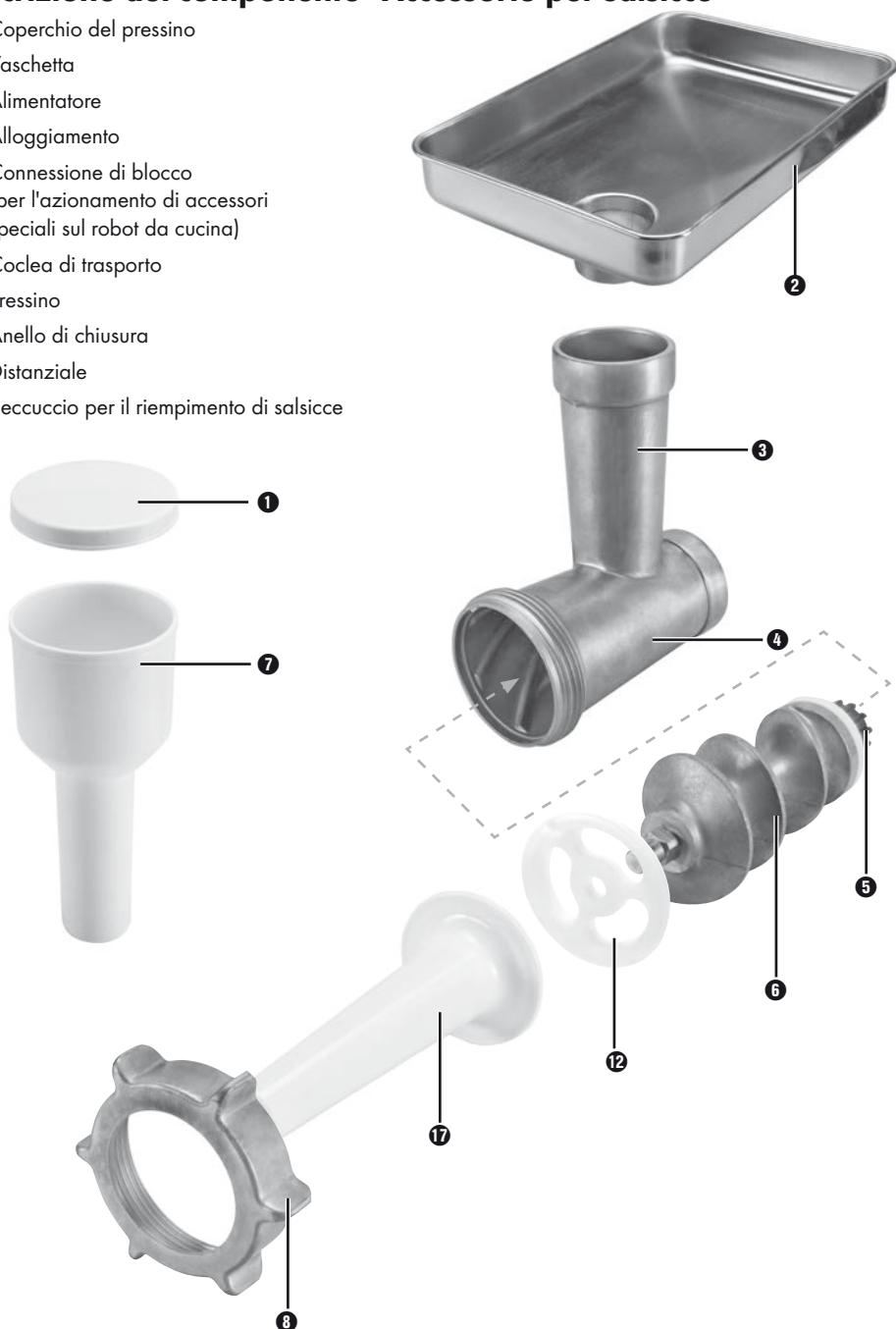
**Descrizione del componente "Tritacarne"**

- ❶ Coperchio del pressino
- ❷ Vaschetta
- ❸ Alimentatore
- ❹ Alloggiamento
- ❺ Connessione di blocco (per l'azionamento di accessori speciali sul robot da cucina)
- ❻ Coclea di trasporto
- ❼ Pressino
- ❽ Anello di chiusura
- ❾ Disco forato a fori fini
- ❿ Disco forato a fori larghi
- ⓫ Lama a croce



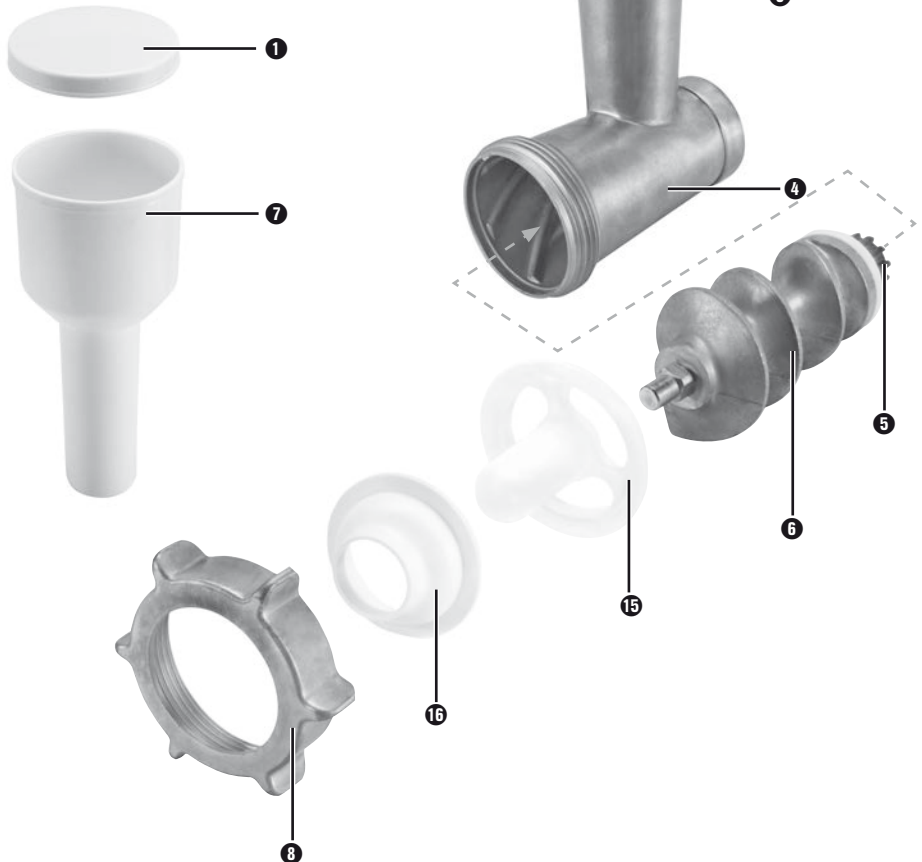
## Descrizione del componente "Accessorio per salsicce"

- ❶ Coperchio del pressino
- ❷ Vaschetta
- ❸ Alimentatore
- ❹ Alloggiamento
- ❺ Connessione di blocco  
(per l'azionamento di accessori  
speciali sul robot da cucina)
- ❻ Coclea di trasporto
- ❼ Pressino
- ❽ Anello di chiusura
- ❿ Distanziale
- ⓫ Beccuccio per il riempimento di salsicce



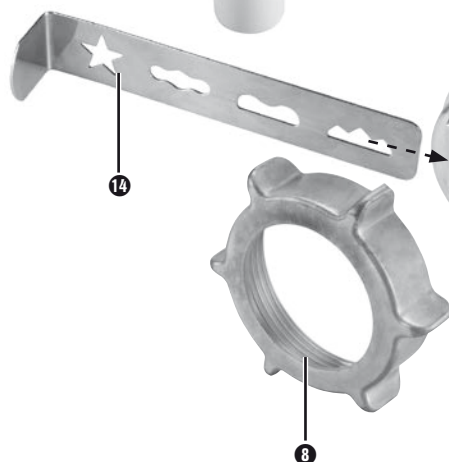
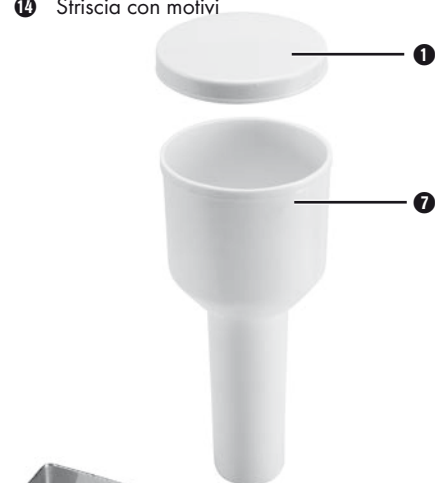
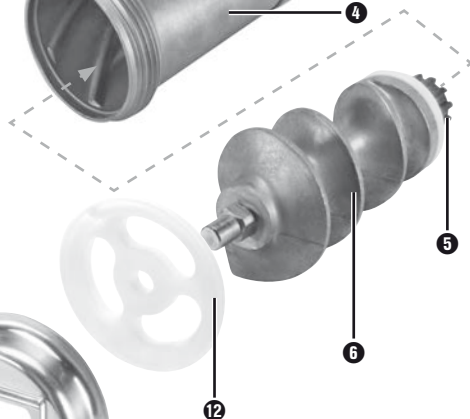
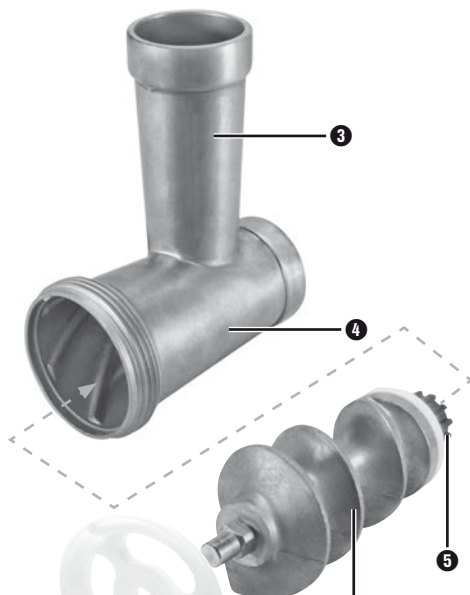
**Descrizione del componente "Accessorio per quibe"**

- 1** Coperchio del pressino
- 2** Vaschetta
- 3** Alimentatore
- 4** Alloggiamento
- 5** Connessione di blocco  
(per l'azionamento di accessori  
speciali sul robot da cucina)
- 6** Coclea di trasporto
- 7** Pressino
- 8** Anello di chiusura
- 15** Tramoggia per quibe
- 16** Disco per quibe



## Descrizione del componente "Accessorio per pasticcini"

- ❶ Coperchio del pressino
- ❷ Vaschetta
- ❸ Alimentatore
- ❹ Alloggiamento
- ❺ Connessione di blocco  
(per l'azionamento di accessori  
speciali sul robot da cucina)
- ❻ Coclea di trasporto
- ❼ Pressino
- ❽ Anello di chiusura
- ❿ Distanziale
- ⓫ Supporto della striscia con motivi
- ⓭ Striscia con motivi



## Montaggio

### Montaggio tritacarne

Consultare come ausilio il capitolo "Descrizione dei componenti "Tritacarne"".

- 1) Infilare la coclea di trasporto **6** nell'alloggiamento **4**.
- 2) Impostare quindi la lama a croce **11** in modo tale che il lato con la lama sia rivolto lontano dalla coclea di trasporto **6**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato della lama a croce **11** poggia correttamente sull'asse quadrato.
- 3) Selezionare il disco forato desiderato **9/10**.
- 4) Collocare il disco forato selezionato **9/10** nell'alloggiamento **4** in modo che il fissaggio dell'alloggiamento **4** si inserisca nell'intaglio sul margine del disco forato **9/10**.
- 5) Dopo aver introdotto tutto correttamente, avvitare saldamente a mano l'anello di chiusura **8**.

L'accessorio può ora venire connesso al robot da cucina (v. capitolo "Montaggio sul robot da cucina").

### Montaggio dell'accessorio per salsicce

Consultare come ausilio il capitolo "Descrizione dei componenti "Accessorio per salsicce"".

- 1) Collocare la coclea di trasporto **6** nell'alloggiamento **4**.
- 2) Inserire quindi il distanziale **12**. Assicurarsi che il fissaggio sull'alloggiamento **4** in si inserisca nell'intaglio al margine del distanziale **12**.
- 3) Inserire quindi il beccuccio per il riempimento di salsicce **17** davanti al distanziale **12**.
- 4) Avvitare saldamente a mano l'anello di chiusura **8**.

L'accessorio può ora venire connesso al robot da cucina (v. capitolo "Montaggio sul robot da cucina").

### Montaggio dell'accessorio per quibe

Consultare come ausilio il capitolo "Descrizione dei componenti "Accessorio per quibe".

- 1) Collocare la coclea di trasporto **6** nell'alloggiamento **4**.
- 2) Inserire quindi il disco per quibe **16**. Assicurarsi che il fissaggio sull'alloggiamento **4** si inserisca nell'intaglio al margine del disco per quibe **12**.
- 3) Inserire quindi la tramoggia per quibe **15** davanti al disco per quibe **16**.
- 4) Avvitare saldamente a mano l'anello di chiusura **8**.

L'accessorio può ora venire connesso al robot da cucina (v. capitolo "Montaggio sul robot da cucina").

### Montaggio dell'accessorio per pasticcini

Consultare come ausilio il capitolo "Descrizione dei componenti "Accessorio per pasticcini".

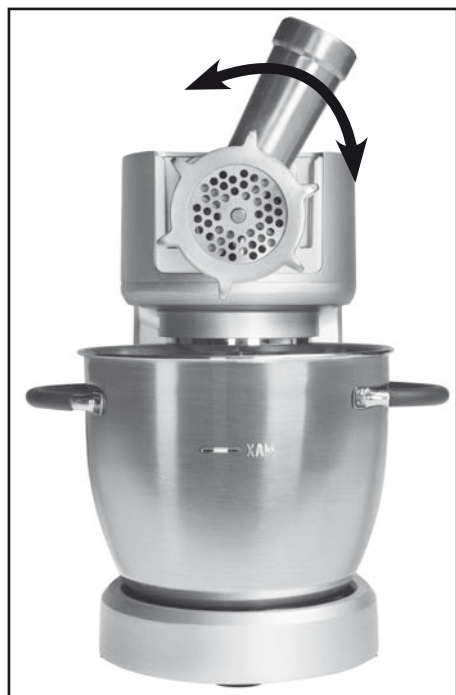
- 1) Infilare la coclea di trasporto **6** nell'alloggiamento **4**.
- 2) Inserire quindi il distanziale **12**. Assicurarsi che il fissaggio sull'alloggiamento **4** in si inserisca nell'intaglio al margine del distanziale **12**.
- 3) Inserire quindi il supporto della striscia con motivi **13** sul distanziale **12**. Assicurarsi che l'intaglio sul margine del supporto della striscia con motivi **13** poggia sul blocco del distanziale **12**.
- 4) Avvitare saldamente a mano l'anello di chiusura **8**.
- 5) Spingere la striscia con motivi **14** attraverso il supporto per striscia con motivi **13** in modo che il motivo desiderato si trovi davanti all'apertura del supporto della striscia con motivi **13**.

L'accessorio può ora venire connesso al robot da cucina (v. capitolo "Montaggio sul robot da cucina").

## Montaggio sul robot da cucina

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Prima di montare l'accessorio tritacarne assicurarsi che la spina di rete del robot da cucina non sia stata inserita!
- 1) Rimuovere la copertura dal motore degli accessori speciali (v. capitolo "Lavorare con gli accessori speciali" nel manuale di istruzioni del robot da cucina).
- 2) Inserire la connessione di blocco ❸ nel motore degli accessori speciali in modo che il pozzetto di riempimento ❹ sporga trasversalmente verso l'alto (qui viene mostrato per esempio l'alloggiamento ❷ con il tritacarne installato):



- 3) Ruotare il pozzetto di riempimento ❹ in modo che sporga orizzontalmente verso l'alto e l'accessorio sia inserito saldamente:



## Lavorazione di alimenti

### NOTA

- Fare funzionare il robot da cucina massimo 10 minuti per volta. L'apparecchio potrebbe altrimenti surriscaldarsi!

### Triturazione di carne

Se l'accessorio per tritacarne è montato correttamente sul robot da cucina:

- 1) inserire un contenitore di dimensioni sufficienti sotto l'accessorio tritacarne per raccogliere gli alimenti lavorati.
- 2) Collocare la vaschetta **2** sul pozzetto di riempimento **3**.
- 3) Se non è ancora stato fatto: chiudere il pressino **7** con il coperchio del pressino **1**.
- 4) Preparare la carne da lavorare tagliandola in pezzi di dimensioni di circa 2 cm. Assicurarsi di non inserire ossa o tendini nel tritacarne.
- 5) Inserire la spina di rete del robot da cucina in una presa di rete.
- 6) Impostare il selettore del robot da cucina a un livello più basso (1 - 3).
- 7) Versare gli alimenti da lavorare nel pozzetto di riempimento **3**. Utilizzare poi il pressino **7** per continuare a spingere la carne nel pozzetto di riempimento **3**.
- 8) Se si sono lavorati tutti gli alimenti, riportare il selettore del robot da cucina alla posizione 0 ed estrarre la spina di rete dalla presa di rete.

### Riempimento di salsicce

Se l'accessorio per il riempimento di salsicce è montato correttamente sul robot da cucina:

- 1) collocare la vaschetta **2** sul pozzetto di riempimento **3**.
- 2) Se non è ancora stato fatto: chiudere il pressino **7** con il coperchio del pressino **1**.
- 3) Inserire le budella per salsicce per salsicce (naturali o artificiali) sul beccuccio per il riempimento di salsicce **17** e annodare l'altra estremità. Per 1 kg di carne tritata è possibile calcolare circa 1,60 m di budella.

### SUGGERIMENTO

Tre ore prima della lavorazione collocare le budella naturali in acqua tiepida e strizzarle prima di riempirle. In tal modo le budella naturali torneranno a essere elastiche. Le budella naturali si trovano presso i negozi specializzati in articoli per macelleria nelle vicinanze dei macelli o presso il proprio macellaio.

- 4) Inserire la spina di rete del robot da cucina in una presa di rete.
- 5) Impostare il selettore del robot da cucina a un livello basso (1 - 3).
- 6) Versare gli alimenti da lavorare nel pozzetto di riempimento **3**. Quindi utilizzare il pressino **7** per continuare a spingere il ripieno per salsicce nel pozzetto di riempimento **3**.
- 7) Il ripieno per salsicce viene spinto attraverso il beccuccio per il riempimento di salsicce **17** nelle budella. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere il robot da cucina, premere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno all'asse longitudinale.

### SUGGERIMENTO

Le salsicce si espandono durante la cottura e in caso di congelamento. Pertanto non bisogna riempirle eccessivamente, poiché potrebbero esplodere.

- 8) Se si sono lavorati tutti gli alimenti, riportare il selettore del robot da cucina alla posizione 0 ed estrarre la spina di rete dalla presa di rete.

## Formazione delle polpette quibe

Con l'accessorio per quibe, con alimenti tritati si possono ottenere rotolini cavi di carne o verdure che si possono poi riempire a piacere.

### NOTA

- Tritare la carne solo due volte con l'accessorio tritacarne prima di pressarla attraverso l'accessorio per quibe.
- 1) Collocare la vaschetta **2** sul pozzetto di riempimento **3**.
- 2) Se non è ancora stato fatto: chiudere il pressino **7** con il coperchio del pressino **1**.
- 3) Inserire la spina di rete del robot da cucina in una presa di rete.
- 4) Impostare il selettore del robot da cucina a un livello più basso (1 - 3).
- 5) Versare la massa con cui si intendono formare rotolini di quibe nel pozzetto di riempimento **3**. Quindi utilizzare il pressino **7** per continuare a spingere la massa nel pozzetto di riempimento **3**.
- 6) Se si sono lavorati tutti gli alimenti, riportare il selettore del robot da cucina alla posizione 0 ed estrarre la spina di rete dalla presa di rete.

## Produzione di pasticcini

Se si desidera preparare un impasto per pasticcini in base alla ricetta e si è installato correttamente l'accessorio per pasticcini con il robot da cucina:

- 1) collocare una piccola teglia da forno provvista di carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita davanti sull'accessorio.
- 2) Collocare la vaschetta **2** sul pozzetto di riempimento **3**.
- 3) Se non è ancora stato fatto: chiudere il pressino **7** con il coperchio del pressino **1**.
- 4) Inserire la spina di rete del robot da cucina in una presa di rete.
- 5) Impostare il selettore del robot da cucina a un livello basso (1 - 3).
- 6) Premere l'impasto in modo uniforme nel pozzetto di riempimento **3** - la coclea di trasporto **6** preme l'impasto attraverso il motivo selezionato della striscia con motivi **14**.
- 7) Quando si è ottenuta la quantità desiderata di pasticcini, fermare l'apparecchio e staccare l'impasto dall'uscita di apertura. Collocare i pasticcini sulla piastra da forno.
- 8) Riaccendere l'apparecchio e procedere analogamente con il resto dell'impasto.
- 9) Dopo aver lavorato l'impasto, riportare il selettore del robot da cucina alla posizione 0 ed estrarre la spina di rete dalla presa di rete.

## Smontaggio

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Disconnettere sempre l'apparecchio dalla rete elettrica, prima di smontare l'accessorio pasta!

- 1) Rimuovere la vaschetta **2**.
- 2) Premere il tasto accanto al pozzetto di riempimento **3** presente sul robot da cucina, ruotare contemporaneamente l'accessorio sul lato ed estrarlo dal robot da cucina.

## Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Procedere cautamente nella pulizia della lama a croce **1**! Essa possiede bordi affilati.

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o chimici. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare le parti di questo accessorio in lavastoviglie! Ciò può danneggiare le parti degli accessori!

- 1) Pulire tutte le parti in acqua calda versandovi un po' di detersivo delicato.
- 2) Risciacquare tutte le parti con acqua pulita, per rimuovere qualsiasi resto di detersivo.
- 3) Asciugare tutto accuratamente.

### **NOTA**

- Dopo ogni pulizia, strofinare le parti metalliche con olio alimentare! In caso contrario, le parti metalliche possono scolorirsi!

## Conservazione

Conservare tutte le parti dell'accessorio tritacarne in un posto pulito e asciutto.

I dischi forati **9**/**10** possono essere conservati anche nel pressino **7**.

## Smaltimento

Smaltire l'accessorio in modo ecologicamente corretto.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

### Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

IT

### Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

MT

### Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 281064 - C

## 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

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**Contents**

**Introduction .....18**

**Intended use.....18**

**Package contents.....18**

**Safety information.....19**

**Preparations.....20**

**Component description "Meat grinder" .....21**

**Component description "Sausage stuffer attachment" .....22**

**Component description "Kibbeh attachment" .....23**

**Component description "Spritz cookie attachment" .....24**

**Assembly .....25**

Assembling the meat grinder..... 25

Assembling the sausage stuffer attachment..... 25

Assembling the kibbeh attachment..... 25

Assembling the spritz cookie attachment..... 25

Fitting onto the food processor..... 26

**Processing food .....27**

Grinding meat..... 27

Stuffing sausages..... 27

Forming kibbeh rolls..... 28

Making spritz cookies..... 28

**Dismantling.....29**

**Cleaning and care .....29**

**Storage.....29**

**Disposal .....29**

**Kompernass Handels GmbH warranty .....30**

Service..... 31

Importer..... 31

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## Intended use

The meat grinder attachment is intended exclusively for processing foods in the usual household quantities in private households:

- grinding fresh meat,
- forming hollow rolls,
- making sausages in natural or artificial skin,
- making spritz cookies.

The meat grinder attachment is not intended for processing frozen foods or other hard foods, e.g. bones or nuts, and not in commercial or industrial applications.

The meat grinder attachment may only be used in conjunction with the SKV 1200 A1 food processor.



All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

## Package contents

- Pusher lid ①
- Filler bowl ②
- Housing ④ with feed tube ③
- Transport screw ⑥ with locking connection ⑤
- Pusher ⑦
- Locking ring ⑧
- Perforated disc, fine ⑨
- Perforated disc, coarse ⑩
- Mincing knives ⑪
- Spacer ⑫
- Pattern strip holder ⑬
- Pattern strip ⑭
- Kibbeh funnel ⑮
- Kibbeh disc ⑯
- Sausage stuffer spout ⑰

## Operating instructions

### NOTE

- The components of the kibbeh and sausage stuffer attachment may be in the pusher ⑦ on delivery.
- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

## Safety information

### **DANGER**

- ▶ Please pay close attention to the operating instructions and, in particular, the safety instructions for the SKV 1200 A1 food processor!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never put your hand into the openings on the appliance. Never insert objects of any kind into the openings – except for the appropriate pusher for the attachment and the foodstuffs to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ First, disconnect the plug from the mains power socket before fitting or removing attachments.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To prevent the appliance from being switched on accidentally, always unplug it after use or during breaks.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ Do not operate the appliance empty. 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 proceed with caution 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.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.

## **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!

## **Preparations**

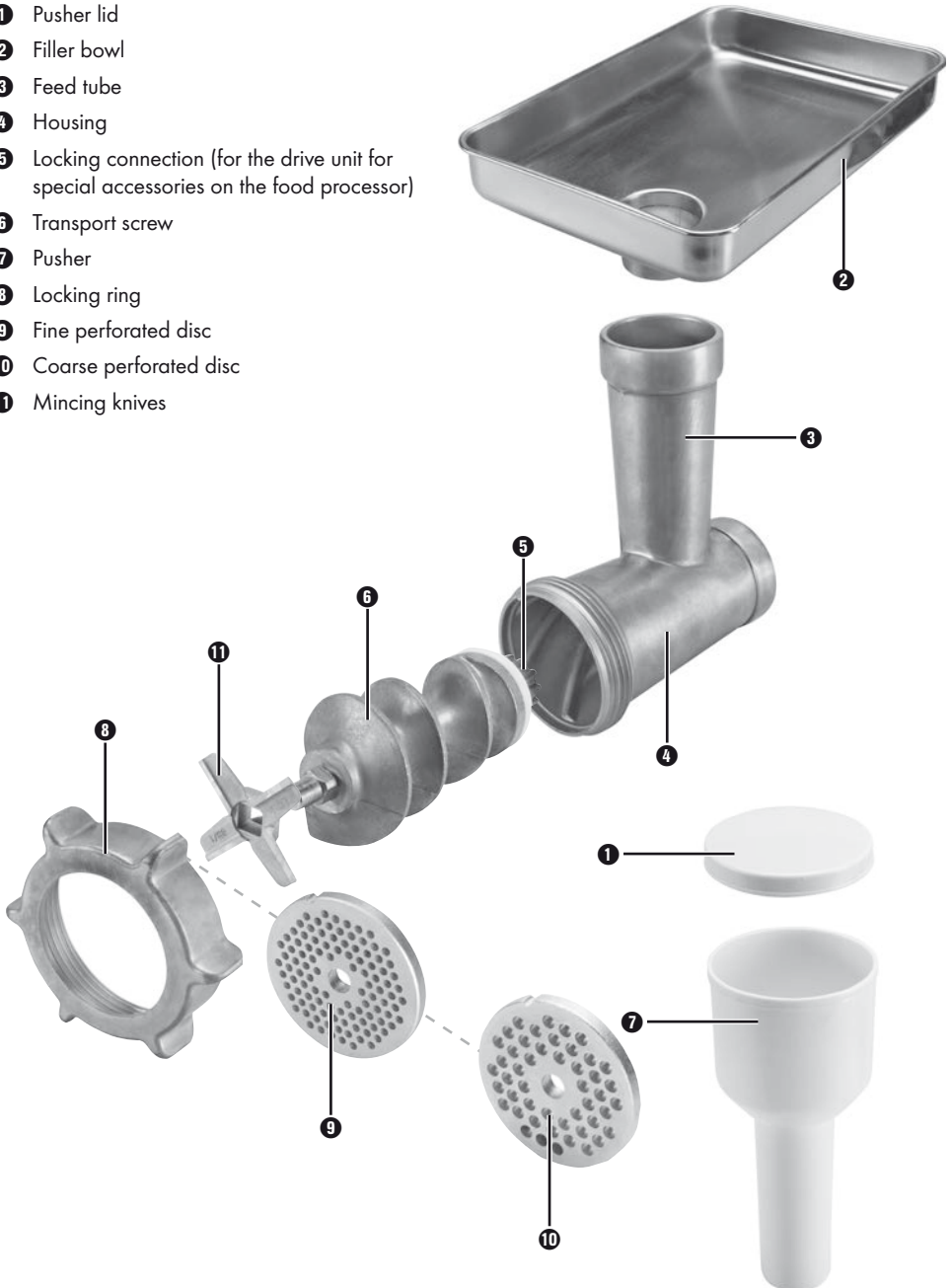
- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.

### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ All of the metal components are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, clean all parts carefully before first use as described in detail in the section "Cleaning and Care". Rub all the metal parts afterwards with a little cooking oil.

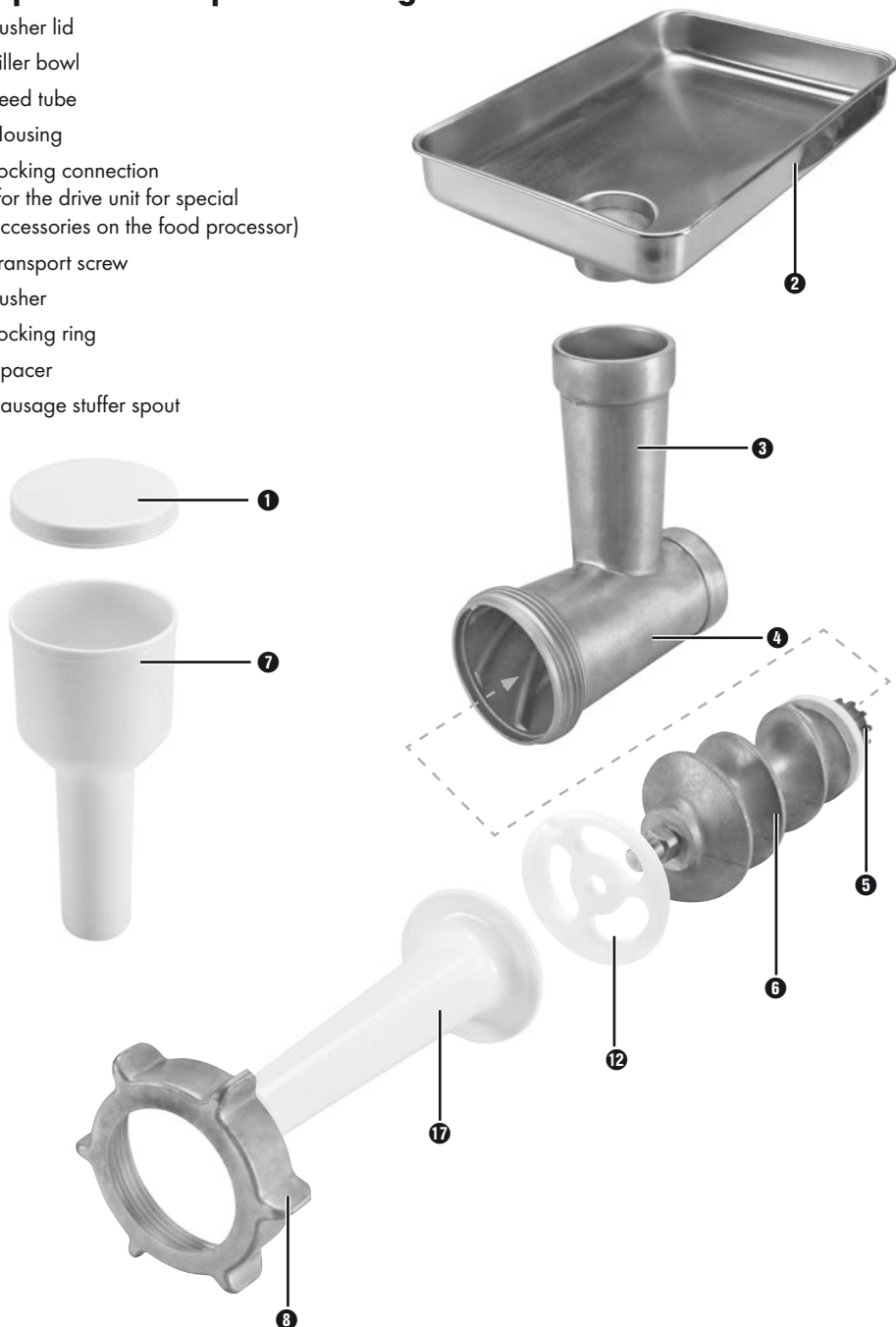
## Component description "Meat grinder"

- ❶ Pusher lid
- ❷ Filler bowl
- ❸ Feed tube
- ❹ Housing
- ❺ Locking connection (for the drive unit for special accessories on the food processor)
- ❻ Transport screw
- ❼ Pusher
- ❽ Locking ring
- ❾ Fine perforated disc
- ❿ Coarse perforated disc
- ⓫ Mincing knives



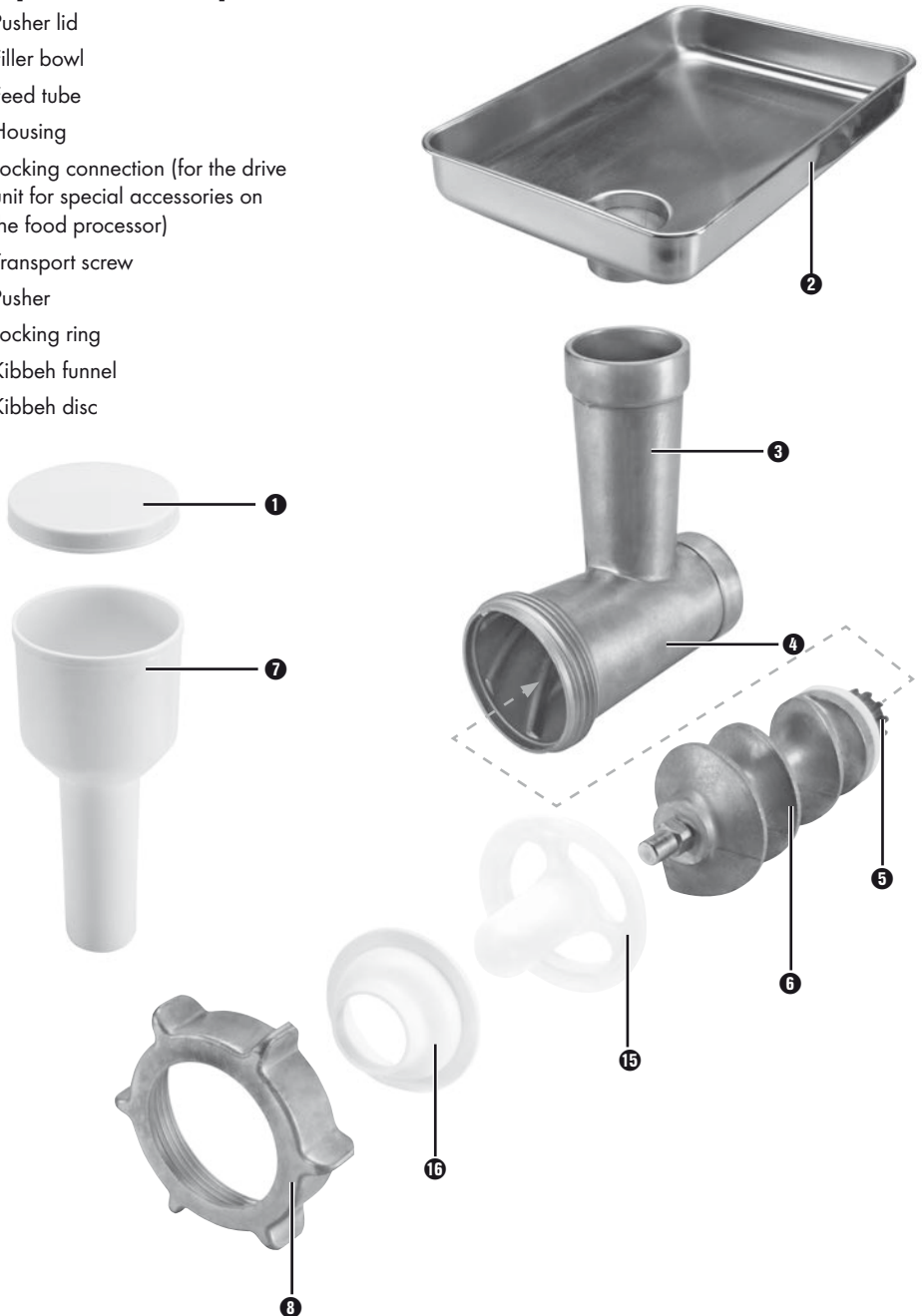
## Component description "Sausage stuffer attachment"

- ❶ Pusher lid
- ❷ Filler bowl
- ❸ Feed tube
- ❹ Housing
- ❺ Locking connection  
(for the drive unit for special  
accessories on the food processor)
- ❻ Transport screw
- ❼ Pusher
- ❽ Locking ring
- ❿ Spacer
- ⓫ Sausage stuffer spout



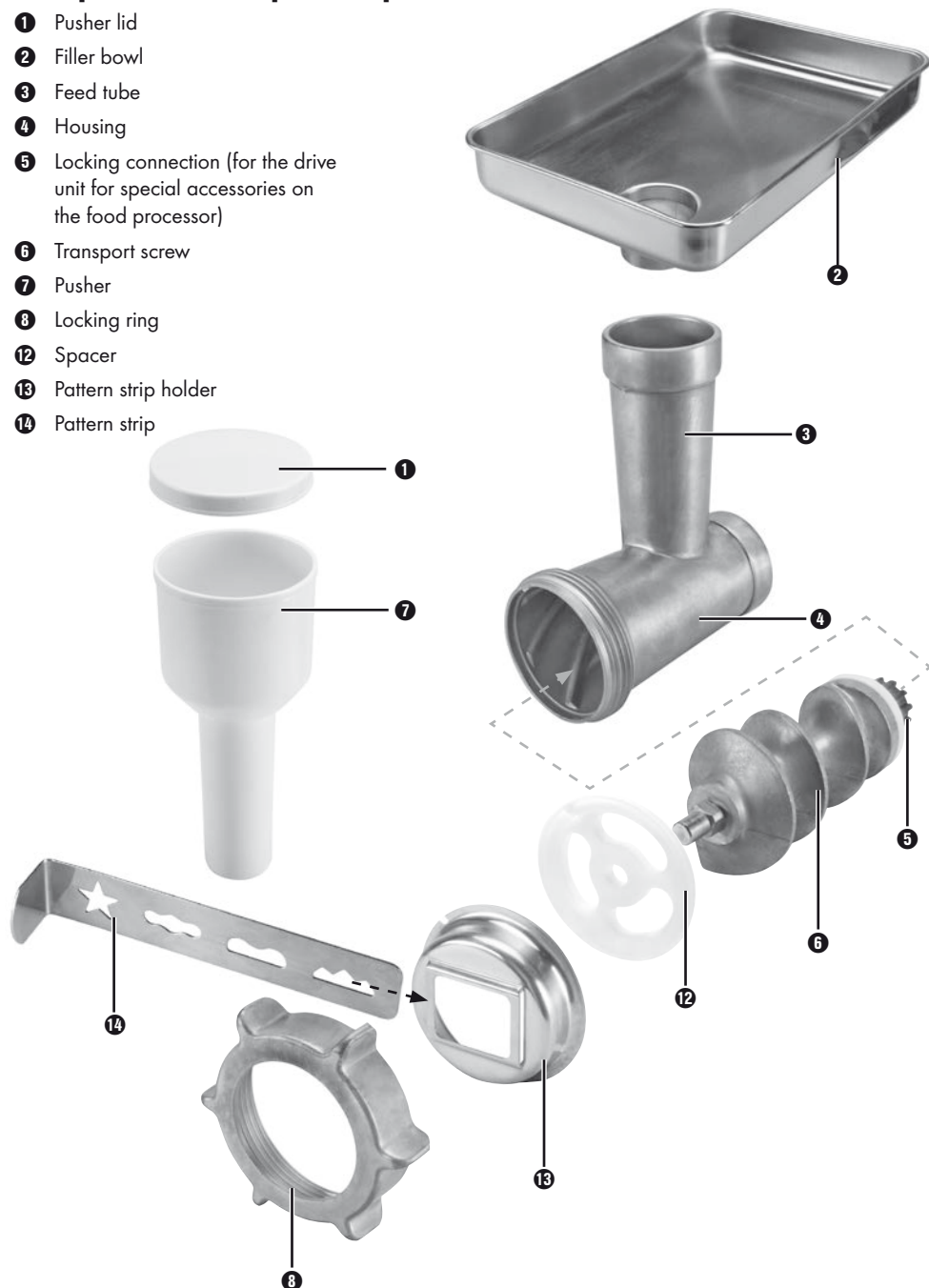
## Component description "Kibbeh attachment"

- ❶ Pusher lid
- ❷ Filler bowl
- ❸ Feed tube
- ❹ Housing
- ❺ Locking connection (for the drive unit for special accessories on the food processor)
- ❻ Transport screw
- ❼ Pusher
- ❽ Locking ring
- ❿ Kibbeh funnel
- ⓫ Kibbeh disc



## Component description "Spritz cookie attachment"

- ❶ Pusher lid
- ❷ Filler bowl
- ❸ Feed tube
- ❹ Housing
- ❺ Locking connection (for the drive unit for special accessories on the food processor)
- ❻ Transport screw
- ❼ Pusher
- ❽ Locking ring
- ❿ Spacer
- ⓫ Pattern strip holder
- ⓬ Pattern strip



## Assembly

### Assembling the meat grinder

Refer to the section "Component description, meat grinder".

- 1) Place the transport screw **6** in the housing **4**.
- 2) Then insert the mincing knife **11** so that the side with the knives is facing away from the transport screw **6**. Ensure that the angled recess of the mincing knife **11** lies correctly on the angled axle.
- 3) Select the required perforated disc **9/10**.
- 4) Place the selected perforated disc **9/10** into the housing **4** so that the fixture on the housing **4** grips into the recess on the edge of the perforated disc **9/10**.
- 5) If everything is correctly inserted, screw the locking ring **8** hand tight.

The attachment can now be connected to the food processor (see section "Fitting onto the food processor").

### Assembling the sausage stuffer attachment

Refer to the section "Component description, sausage stuffer attachment".

- 1) Place the transport screw **6** in the housing **4**.
- 2) Then fit the spacer **12**. Ensure that the fixture on the housing **4** clicks into the recess on the edge of the spacer **12**.
- 3) Then fit the sausage stuffer spout **17** in front of the spacer **12**.
- 4) Screw the locking ring **8** hand-tight.

The attachment can now be connected to the food processor (see section "Fitting onto the food processor").

### Assembling the kibbeh attachment

Refer to the section "Component description, kibbeh attachment".

- 1) Place the transport screw **6** in the housing **4**.
- 2) Insert the kibbeh disc **16**. Ensure that the fixture on the housing **4** grips into the recess on the edge of the kibbeh disc **16**.
- 3) Then place the kibbeh funnel **15** in front of the kibbeh disc **16**.
- 4) Screw the locking ring **8** hand-tight.

The attachment can now be connected to the food processor (see section "Fitting onto the food processor").

### Assembling the spritz cookie attachment

Refer to the section "Component description, spritz cookie attachment".

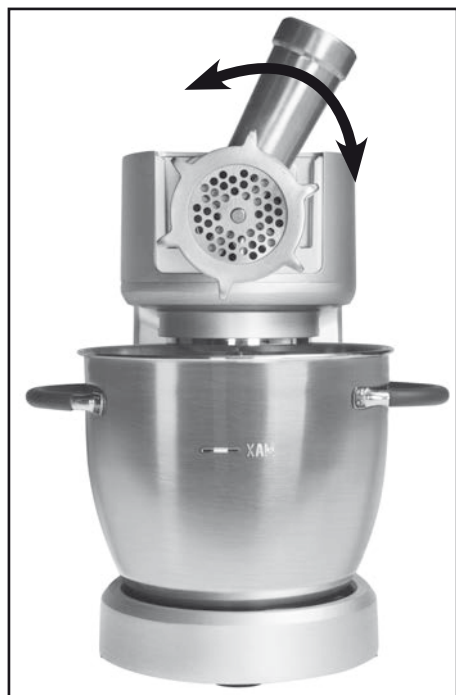
- 1) Place the transport screw **6** in the housing **4**.
- 2) Then fit the spacer **12**. Ensure that the fixture on the housing **4** clicks into the recess on the edge of the spacer **12**.
- 3) Now place the pattern strip holder **13** on the spacer **12**. Ensure that the recess on the edge of the pattern strip holder **13** lies on the latch of the spacer **12**.
- 4) Screw the locking ring **8** hand-tight.
- 5) Push the pattern strip **14** into the pattern strip holder **13** until the desired pattern lies over the opening in the pattern strip holder **13**.

The attachment can now be connected to the food processor (see section "Fitting onto the food processor").

## Fitting onto the food processor

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- Ensure that the food processor is unplugged when fitting the meat grinder attachment onto the food processor.
- 1) Remove the cover from the drive unit for special accessories (see section "Working with special accessories" in the food processor operating instructions).
  - 2) Insert the locking connection **5** into the drive unit for special accessories so that the feed tube **3** points diagonally upwards (in the example here, the housing **4** is shown with fitted meat grinder):



- 3) Turn the feed tube **3** so that it points straight upwards and the attachment is firmly attached:



## Processing food

### NOTE

- Do not let the food processor run for longer than 10 minutes at a time. Otherwise, the appliance may overheat!

### Grinding meat

Once the meat grinder attachment is correctly fitted on the food processor:

- 1) Place a sufficiently large container under the meat grinder attachment so that the processed food can fall in.
- 2) Place the filler bowl **2** on the feed tube **3**.
- 3) If not already done: Close the pusher **7** with the pusher lid **1**.
- 4) Prepare the meat to be processed by cutting it into pieces of approx. 2 cm. Ensure that no bones or sinews get into the meat grinder.
- 5) Insert the food processor plug into a mains power socket.
- 6) Turn the food processor rotary switch to a low setting (1–3).
- 7) Add the food to be processed into the feed tube **3**. Then use the pusher **7** to push the meat into the feed tube **3**.
- 8) Once you have processed all the food, turn the rotary switch of the food processor to position 0 and pull the power plug from of the mains power socket.

### Stuffing sausages

Once the sausage stuffer attachment is correctly fitted on the food processor:

- 1) Place the filler bowl **2** on the feed tube **3**.
- 2) If not already done: Close the pusher **7** with the pusher lid **1**.
- 3) Slip the sausage skin (natural or artificial) over the sausage stuffer spout **17** and tie the other end closed. You will need around 1.60 m of sausage skin for each 1 kg of sausage stuffing.

### TIP

Soak natural skin in lukewarm water for about 3 hours and wring it out before use. This gives the natural skin back its elasticity. You can purchase natural sausage skin from butcher suppliers near abattoirs or from your butcher.

- 4) Insert the food processor plug into a mains power socket.
- 5) Turn the food processor rotary switch to a low setting (1–3).
- 6) Add the sausage stuffing into the feed tube **3**. Then use the pusher **7** to push the sausage stuffing further into the feed tube **3**.
- 7) The sausage stuffing is pressed into the sausage skin through the sausage stuffer spout **17**. Once the sausage has reached the required length, switch off the food processor, pinch the end of the sausage and twist it a few times around its longitudinal axis.

### TIP

Sausage expands during cooking and freezing. Therefore, do not overfill the sausages otherwise they could burst.

- 8) Once you have processed all the food, turn the rotary switch of the food processor to position 0 and pull the power plug from of the mains power socket.

## Forming kibbeh rolls

You can use the kibbeh attachment to make ground food into hollow rolls of meat or vegetables, which you can then stuff with a filling of your choice.

### NOTE

- Feed the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kibbeh attachment.

- 1) Place the filler bowl ② on the feed tube ③.
- 2) If not already done: Close the pusher ⑦ with the pusher lid ①.
- 3) Insert the food processor plug into a mains power socket.
- 4) Turn the food processor rotary switch to a low setting (1–3).
- 5) Feed the mixture that you are using to form the kibbeh rolls into the feed tube ③. Then use the pusher ⑦ to push the mixture further into the feed tube ③.
- 6) Once you have processed all the food, turn the rotary switch of the food processor to position 0 and pull the power plug from of the mains power socket.

## Making spritz cookies

Once you have prepared a spritz cookie dough according to your recipe and fitted the shortbread attachment to the food processor:

- 1) Line a baking tray with baking paper and place it under the opening at the front of the attachment.
- 2) Place the filler bowl ② on the feed tube ③.
- 3) If not already done: Close the pusher ⑦ with the pusher lid ①.
- 4) Insert the food processor plug into a mains power socket.
- 5) Turn the food processor rotary switch to a low setting (1–3).
- 6) Press the dough evenly into the feed tube ③ – the transport screw ⑥ then pushes it through the selected pattern on the pattern strip ⑭.
- 7) Once the biscuit has reached the required length, stop the appliance and break off the dough at the opening. Place the biscuit on the baking tray.
- 8) Switch the appliance back on and repeat the process with the remaining dough.
- 9) Once you have processed all the dough, turn the food processor rotary switch into position 0 and pull the power plug from the mains power socket.

## Dismantling

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- Always disconnect the appliance from the power supply before dismantling the attachment.

- 1) Remove the filler bowl **2**.
- 2) Push the small button next to the feed tube **3** on the food processor and, at the same time, turn the attachment to the side and pull it off the food processor.

## Cleaning and care

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- Be careful when cleaning the mincing knife **11**! It has sharp edges.

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Do not use aggressive, abrasive or chemical cleaning agents. These may damage the surfaces.
- Do not clean the components of this attachment in a dishwasher! This can cause damage to the attachment components.

- 1) Clean all parts in warm water with a little mild detergent.
- 2) Rinse all the parts off using clean water to remove any remaining detergent residues.
- 3) Dry everything properly.

### **NOTE**

- After cleaning, rub a little cooking oil into the metal parts. Otherwise, the metal parts could become discoloured.

## Storage

Store all parts of the meat grinder attachment in a clean, dry location.

You can also keep the perforated discs **9**/**10** in the pusher **7** for storage.

## Disposal

Dispose of the attachment in an environmentally friendly manner.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 281064 - C

## 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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Last Information Update:

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

---

IAN 281064 - C