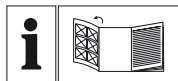


PT

ACESSÓRIO PARA PICADORA DE CARNE

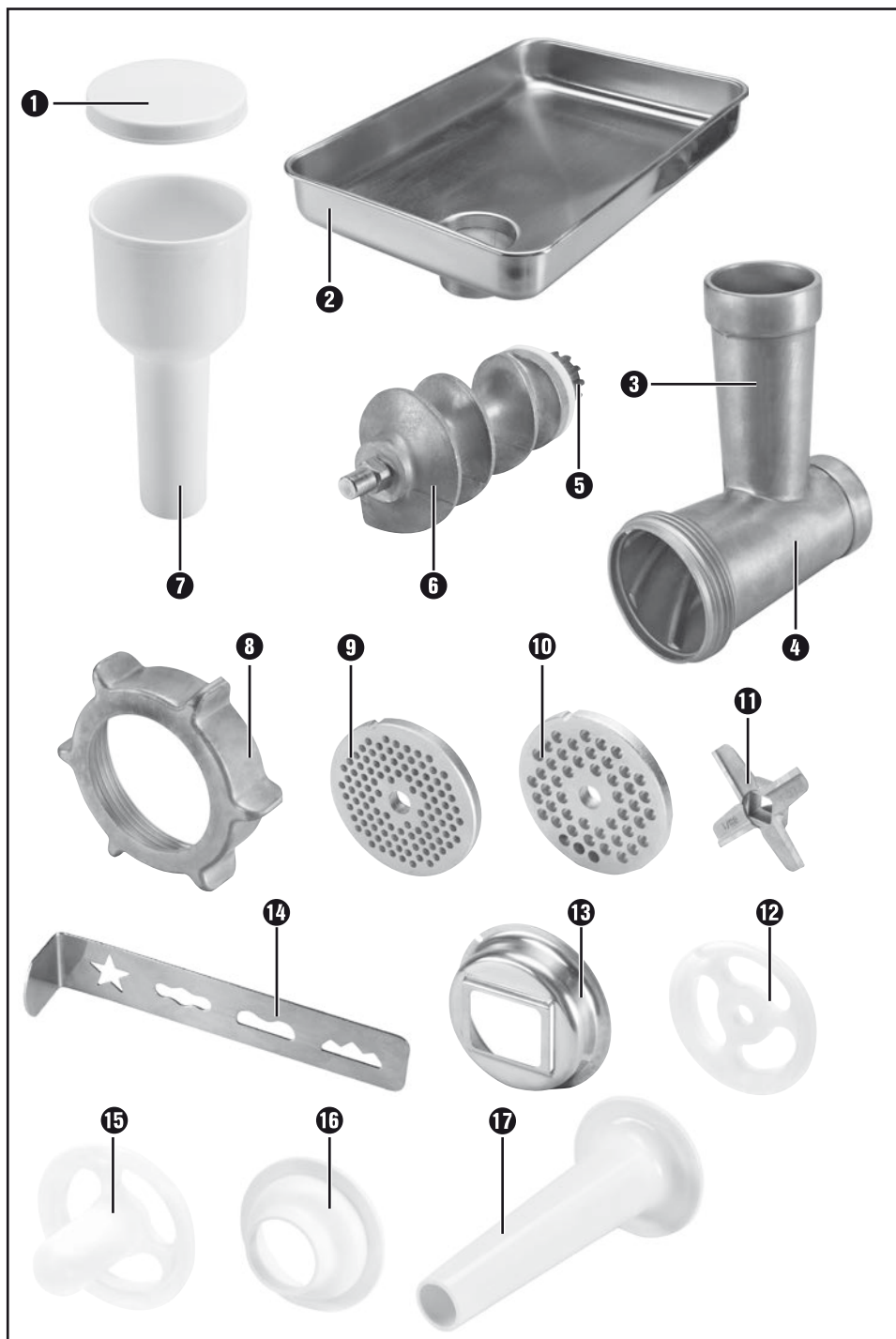
Manual de instruções

PARA ROBOT DE COZINHA SKV 1200 A1



PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.



Índice

Introdução	2
Utilização correta	2
Conteúdo da embalagem	2
Instruções de segurança	3
Preparações	4
Descrição dos componentes "Picadora de carne"	5
Descrição dos componentes "Acessório para encher salsichas"	6
Descrição dos componentes "Acessório para Quibe"	7
Descrição dos componentes "Acessório para biscoitos"	8
Montagem	9
Montagem da picadora de carne	9
Montagem do acessório para encher salsichas	9
Montagem do acessório para Quibe	9
Montagem do acessório para biscoitos	9
Montagem no robô de cozinha	10
Processar alimentos	11
Picar carne	11
Encher salsichas	11
Moldar rolinhos de Quibe	12
Fazer biscoitos	12
Desmontagem	13
Limpeza e conservação	13
Armazenamento	13
Eliminação	13
Garantia da Kompernass Handels GmbH	14
Assistência Técnica	15
Importador	15

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O acessório para picadora de carne foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em quantidades domésticas e apenas para utilização privada:

- Picar carne fresca,
- Moldar rolinhos ocós,
- Fazer salsichas em tripa natural ou artificial,
- Fabrico de biscoitos

O acessório para picadora de carne não foi concebido para o processamento de alimentos congelados ou de outros sólidos, p. ex., ossos ou nozes, nem para a utilização em áreas comerciais ou industriais.

O acessório para picadora de carne só pode ser utilizado em associação com o robô de cozinha SKV 1200 A1.



Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Conteúdo da embalagem

- Tampa do calcador ❶
- Prato de enchimento ❷
- Caixa ❸ com compartimento de enchimento ❹
- Parafuso sem-fim ❺ com conexão de bloqueio ❻
- Calcador ❼
- Anel de fecho ❽
- Disco perfurado fino ❾
- Disco perfurado grosso ❿
- Lâmina em cruz ⓫
- Espaçador ⓬
- Suporte da tira com padrões ⓭
- Tira com padrões ⓮
- Funil para Quibe ⓯
- Disco para Quibe ⓰
- Bico de enchimento de salsichas ⓱

Manual de instruções

NOTA

- Quando da entrega, as peças do acessório para Quibe e para encher salsichas encontram-se, eventualmente, no calcador ❼.
- Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Instruções de segurança

PERIGO

- ▶ Observe impreterivelmente o manual de instruções e, particularmente, as instruções de segurança do robô de cozinha SKV 1200 A1!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque as mãos nas aberturas do aparelho. Nunca introduza quaisquer objetos no mesmo – com a exceção do respetivo calcador pertencente ao acessório e dos alimentos a preparar. Caso contrário, pode existir um elevado risco de acidentes!
- ▶ Desligue primeiro a ficha da tomada antes de encaixar ou retirar os acessórios.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire sempre a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar um arranque inadvertido.
- ▶ Utilize apenas os acessórios originais neste aparelho. As outras peças podem não ser suficientemente seguras.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Cuidado: a lâmina cruzada é muito afiada! Manuseie e limpe o aparelho com cuidado.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes!
Perigo de sobreaquecimento!

Preparações

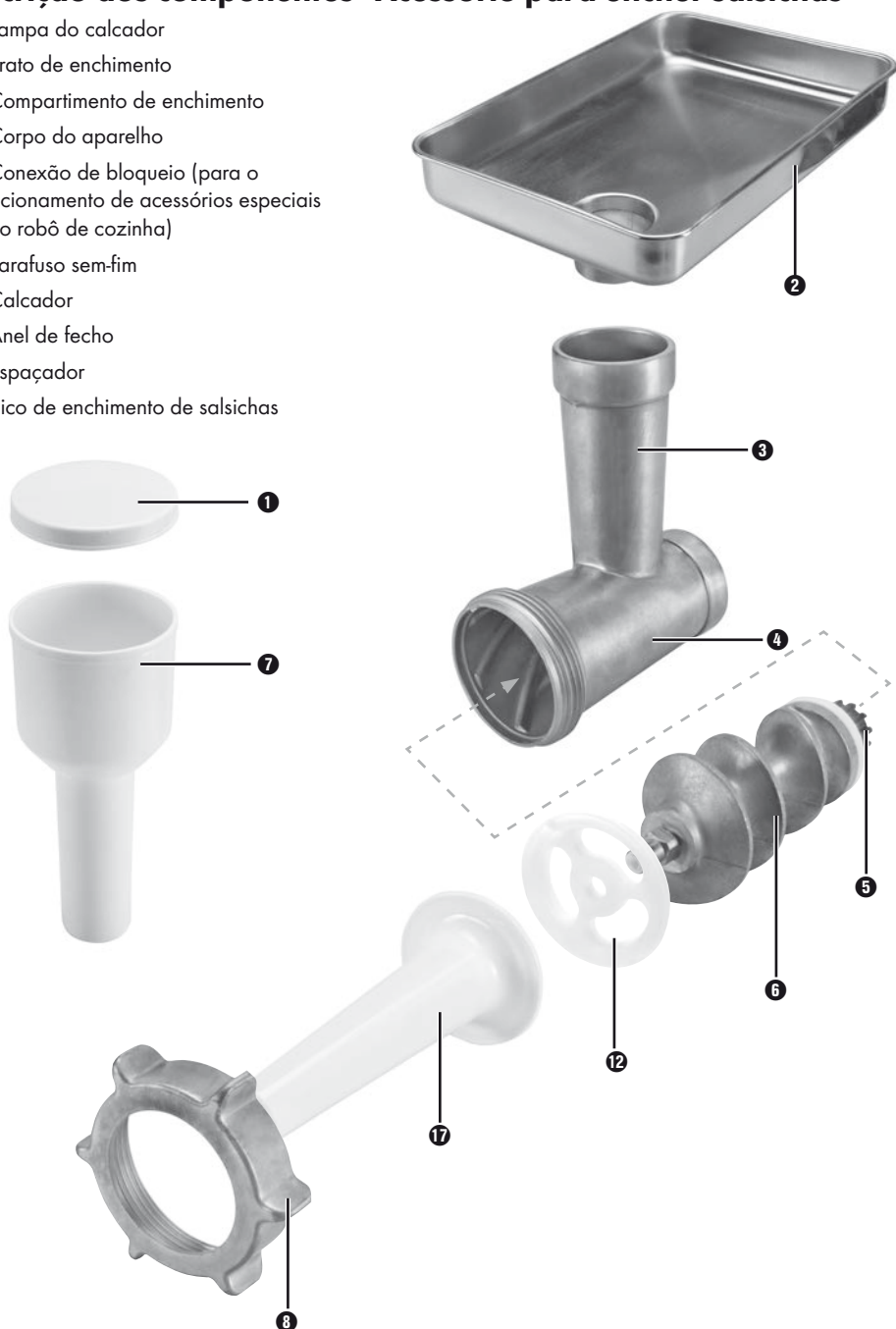
- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Todos os acessórios de metal são fornecidos revestidos com uma película fina de óleo, para os proteger da corrosão. Por esta razão, limpe todas as peças antes da primeira utilização, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção". Unte depois todas as partes metálicas com um pouco de óleo alimentar.

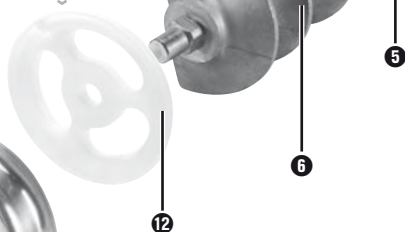
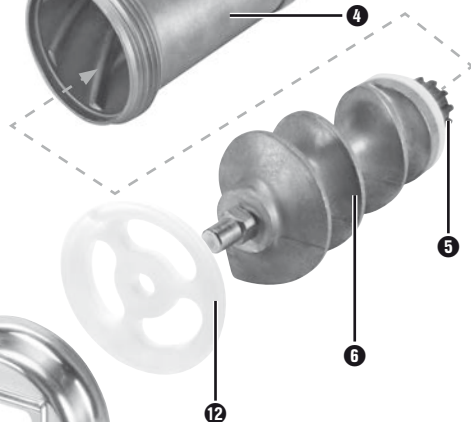
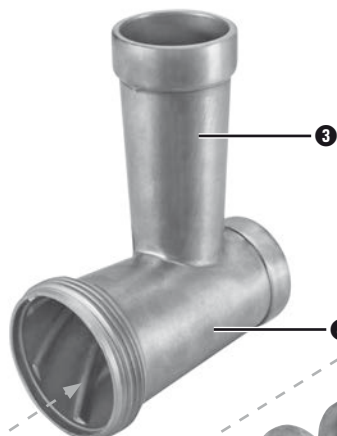
Descrição dos componentes "Acessório para encher salsichas"

- ❶ Tampa do calcador
- ❷ Prato de enchimento
- ❸ Compartimento de enchimento
- ❹ Corpo do aparelho
- ❺ Conexão de bloqueio (para o acionamento de acessórios especiais no robô de cozinha)
- ❻ Parafuso sem-fim
- ❼ Calcador
- ❽ Anel de fecho
- ❿ Espaçador
- ⓫ Bico de enchimento de salsichas



Descrição dos componentes "Acessório para biscoitos"

- ❶ Tampa do calcador
- ❷ Prato de enchimento
- ❸ Compartimento de enchimento
- ❹ Corpo do aparelho
- ❺ Conexão de bloqueio (para o acionamento de acessórios especiais no robô de cozinha)
- ❻ Parafuso sem-fim
- ❼ Calcador
- ❽ Anel de fecho
- ❿ Espaçador
- ⓫ Suporte da tira com padrões
- ⓬ Tira com padrões



❸



❸

Montagem

Montagem da picadora de carne

Consulte o capítulo "Descrição dos componentes "Picadora de carne"" para ajudar.

- 1) Coloque o parafuso sem-fim **6** no corpo do aparelho **4**.
- 2) Coloque depois a lâmina em cruz **11**, de modo que o lado com as lâminas do parafuso sem-fim **6** fique orientado para fora. Certifique-se de que o entalhe quadrado da lâmina em cruz **11** está corretamente instalado no eixo angular.
- 3) Selecione o disco perfurado **9/10** desejado.
- 4) Insira o disco perfurado selecionado **9/10** no corpo do aparelho **4**, de modo que o dispositivo de fixação no corpo **4** prenda no entalhe, na borda do disco perfurado **9/10**.
- 5) Quando estiver tudo corretamente instalado, enrosque bem manualmente o anel de fecho **8**.

O acessório pode agora ser ligado ao robô de cozinha (ver capítulo "Montagem no robô de cozinha").

Montagem do acessório para encher salsichas

Consulte o capítulo "Descrição dos componentes "Acessório para encher salsichas"" para ajudar.

- 1) Coloque o parafuso sem-fim **6** no corpo do aparelho **4**.
- 2) Coloque agora o espaçador **12**. Certifique-se de que o dispositivo de fixação no corpo do aparelho **4** prende no entalhe na borda do espaçador **12**.
- 3) Coloque agora o bico de enchimento de salsichas **17** à frente do espaçador **12**.
- 4) Enrosque bem manualmente o anel de fecho **8**.

O acessório pode agora ser ligado ao robô de cozinha (ver capítulo "Montagem no robô de cozinha").

Montagem do acessório para Quibe

Consulte o capítulo "Descrição dos componentes "Acessório para Quibe"" para ajudar.

- 1) Coloque o parafuso sem-fim **6** no corpo do aparelho **4**.
- 2) Coloque depois o disco para Quibe **16**. Certifique-se de que o dispositivo de fixação no corpo do aparelho **4** prende no entalhe na borda do disco para Quibe **16**.
- 3) Coloque depois o funil para Quibe **15** à frente do disco para Quibe **16**.
- 4) Enrosque bem manualmente o anel de fecho **8**.

O acessório pode agora ser ligado ao robô de cozinha (ver capítulo "Montagem no robô de cozinha").

Montagem do acessório para biscoitos

Consulte o capítulo "Descrição dos componentes "Acessório para biscoitos"" para ajudar.

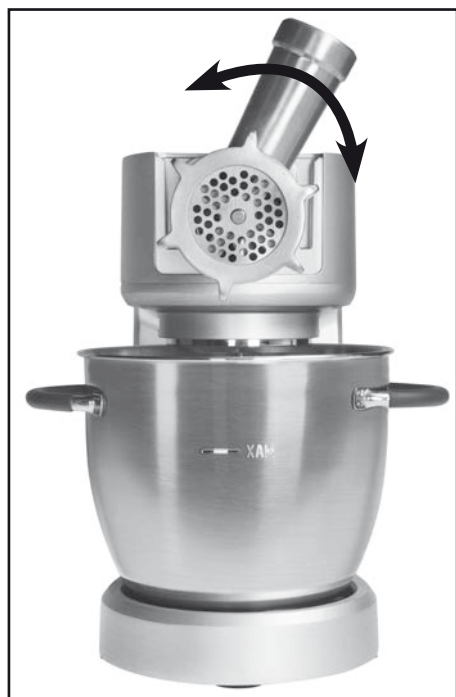
- 1) Coloque o parafuso sem-fim **6** no corpo do aparelho **4**.
- 2) Coloque agora o espaçador **12**. Certifique-se de que o dispositivo de fixação no corpo do aparelho **4** prende no entalhe na borda do espaçador **12**.
- 3) Coloque depois o suporte da tira com padrões **13** sobre o espaçador **12**. Certifique-se de que o entalhe na borda do suporte da tira com padrões **13** está no dispositivo de fixação, no espaçador **12**.
- 4) Enrosque bem manualmente o anel de fecho **8**.
- 5) Deslize a tira com padrões **14** pelo suporte da tira com padrões **13**, até o padrão desejado estar à frente da abertura do suporte da tira com padrões **13**.

O acessório pode agora ser ligado ao robô de cozinha (ver capítulo "Montagem no robô de cozinha").

Montagem no robô de cozinha

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que a ficha do robô de cozinha foi retirada da tomada, se montar o acessório para picadora de carne no robô de cozinha!
- 1) Coloque a cobertura do acionamento para acessórios especiais (ver capítulo "Trabalhos com acessórios especiais") no manual de instruções do robô de cozinha.
 - 2) Coloque a conexão de bloqueio ❸ no acionamento para acessórios especiais, de modo que o compartimento de enchimento ❹ aponte obliquamente para cima (a título de exemplo, neste caso é mostrado o corpo do aparelho ❺ com a picadora de carne montada):



- 3) Rode o compartimento de enchimento ❸, de modo que aponte a direita para cima e o acessório fique devidamente fixo:



Processar alimentos

NOTA

- Não deixe o robô de cozinha a funcionar por mais de 10 minutos sem interrupção. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer!

Picar carne

Se o acessório para picadora de carne estiver montado corretamente:

- 1) Coloque um recipiente suficientemente grande debaixo do acessório para picadora de carne, para que os alimentos processados possam cair dentro do mesmo.
- 2) Ponha o prato de enchimento ❷ no compartimento de enchimento ❸.
- 3) Se ainda não tiver sido feito: feche o calcador ❶ com a tampa do calcador ❶.
- 4) Prepare a carne a processar, cortando em pedaços de aprox. 2 cm. Verifique se não entram ossos ou tendões da carne na picadora de carne.
- 5) Insira a ficha do robô de cozinha numa tomada.
- 6) Coloque o interruptor rotativo do robô de cozinha num nível baixo (1 - 3).
- 7) Introduza os alimentos a processar no compartimento de enchimento ❸. Introduza depois o calcador ❶ para pressionar mais a carne no compartimento de enchimento ❸.
- 8) Quando tiver processado todos os alimentos, rode o interruptor rotativo do robô de cozinha para a posição 0 e retire a ficha da tomada.

Encher salsichas

Se o acessório para encher salsichas estiver montado corretamente no robô de cozinha:

- 1) Ponha o prato de enchimento ❷ no compartimento de enchimento ❸.
- 2) Se ainda não tiver sido feito: feche o calcador ❶ com a tampa do calcador ❶.
- 3) Coloque a tripa da salsicha (tripa natural ou artificial) sobre o bico de enchimento de salsichas ❶ e ate a outra extremidade. Para cada 1 kg de enchimento pode calcular cerca de 1,60 m de tripa de salsicha.

SUGESTÃO

Coloque a tripa natural, cerca de 3 horas antes em água morna e torça-a antes do enchimento. Deste modo, a tripa natural torna-se mais elástica. Encontra tripas naturais no comércio talhante, nas proximidades de matadouros ou no seu talho habitual.

- 4) Insira a ficha do robô de cozinha numa tomada.
- 5) Coloque o interruptor rotativo do robô de cozinha num nível baixo (1 - 3).
- 6) Introduza o enchimento da salsicha no compartimento de enchimento ❸. Introduza depois o calcador ❶ no compartimento de enchimento, para pressionar mais enchimento da salsicha ❸.
- 7) O enchimento da salsicha é comprimido através do bico de enchimento de salsichas ❶ para dentro da tripa da salsicha. Quando tiver atingido o comprimento desejado, desligue o robô de cozinha, comprima a salsicha na extremidade e rode-a algumas vezes em torno do seu eixo longitudinal.

SUGESTÃO

A salsicha expande-se ao cozinhar e ao congelar. Não a encha em demasia, caso contrário, a salsicha poderá estourar.

- 8) Quando tiver processado todos os alimentos, rode o interruptor rotativo do robô de cozinha para a posição 0 e retire a ficha da tomada.

Moldar rolinhos de Quibe

Com o acessório para Quibe pode moldar rolinhos ocos de carne ou legumes a partir de alimentos picados, pode encher como desejar.

NOTA

- Rode a carne apenas duas vezes através do acessório para picadora carne antes de a pressionar pelo acessório para Quibe.
- 1) Ponha o prato de enchimento ❷ no compartimento de enchimento ❸.
- 2) Se ainda não tiver sido feito: feche o calçador ❶ com a tampa do calçador ❶.
- 3) Insira a ficha do robô de cozinha numa tomada.
- 4) Coloque o interruptor rotativo do robô de cozinha num nível baixo (1 - 3).
- 5) Introduza a quantidade, a partir da qual os rolinhos de Quibe são feitos, no compartimento de enchimento ❸. Introduza depois o calçador ❶ no compartimento de enchimento para pressionar mais a quantidade ❸.
- 6) Quando tiver processado todos os alimentos, rode o interruptor rotativo do robô de cozinha para a posição 0 e retire a ficha da tomada.

Fazer biscoitos

Se tiver preparado uma massa de biscoitos de acordo com a sua receita e o acessório para biscoitos estiver corretamente ligado ao robô de cozinha:

- 1) Cubra um pequeno tabuleiro com papel vegetal e coloque-o por baixo da abertura da saída, à frente, no acessório.
- 2) Ponha o prato de enchimento ❷ no compartimento de enchimento ❸.
- 3) Se ainda não tiver sido feito: feche o calçador ❶ com a tampa do calçador ❶.
- 4) Insira a ficha do robô de cozinha numa tomada.
- 5) Coloque o interruptor rotativo do robô de cozinha num nível baixo (1 - 3).
- 6) Pressione a massa uniformemente no compartimento de enchimento ❸ – o parafuso sem-fim ❻ pressiona-a depois através do motivo selecionado na tira com padrões ❶.
- 7) Quando os biscoitos tiverem atingido o comprimento desejado, pare o aparelho e corte a massa na abertura da saída. Coloque os biscoitos no tabuleiro.
- 8) Ponha o aparelho novamente a funcionar e proceda do mesmo modo com a massa restante.
- 9) Quando tiver processado a massa, rode o interruptor rotativo do robô de cozinha para a posição 0 e retire a ficha da tomada.

Desmontagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Desligue sempre primeiro o aparelho da corrente antes de desmontar o acessório!

- 1) Retire o prato de enchimento **2**.
- 2) Pressione o pequeno botão junto ao compartimento de enchimento **3**, no robô de cozinha, e rode simultaneamente o acessório para o lado e retire-o do robô de cozinha.

Limpeza e conservação

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Tenha cuidado ao limpar a lâmina em cruz **11**! Esta tem cantos afiados.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou químicos. Estes podem danificar as superfícies.
- Não lave as peças deste acessório na máquina de lavar loiça! Isto provoca danos nos acessórios!

- 1) Lave todas as peças em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça.
- 2) Passe todas as peças por água limpa, de forma que todos os resíduos de detergente sejam eliminados.
- 3) Seque tudo muito bem.

NOTA

- Após cada limpeza, esfregue novamente as peças de metal com óleo alimentar! Caso contrário, as peças de metal podem tingir!

Armazenamento

Guarde todas as peças do acessório para picadora de carne num local limpo e seco.

Para armazenar, pode guardar os discos perfurados **9/10** também no calçador **7**.

Eliminação

Elimine o acessório de modo ecológico.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 281064 - C

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado das informações:

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

IAN 281064 - C