



ELECTRIC MINCER SFW 300 B1

PL

ELEKTRYCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

EE

ELEKTRILINE HAKKLIHAMASIN

Kasutusjuhend

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

LT

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

Naudojimo instrukcija

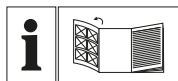
LV

ELEKTRISKĀ GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

Lietošanas pamācība

IAN 485585_2501

PL LT LV



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

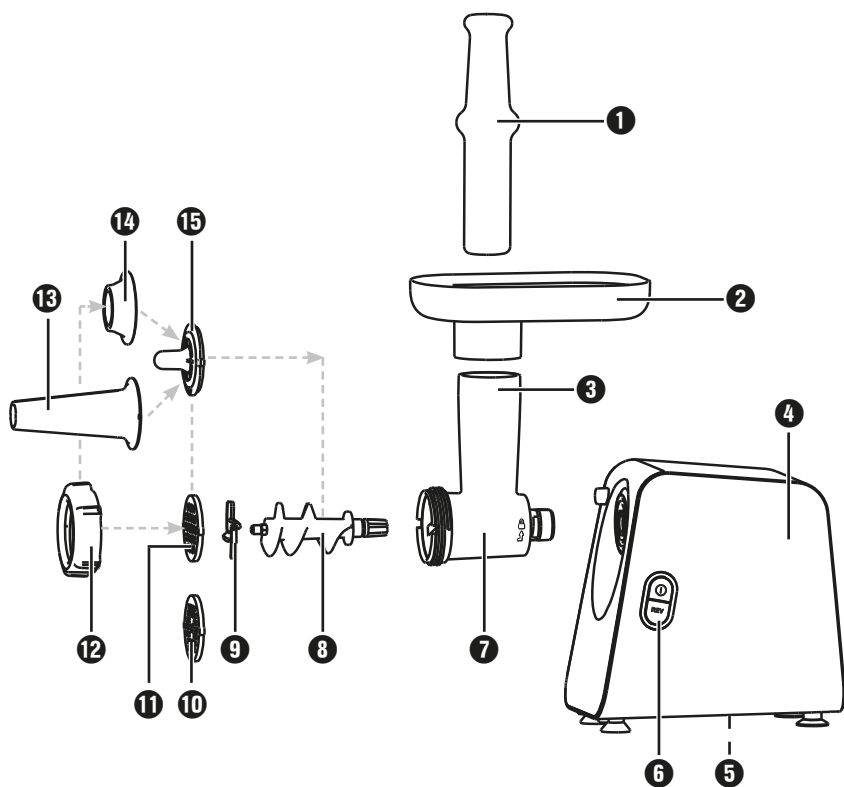
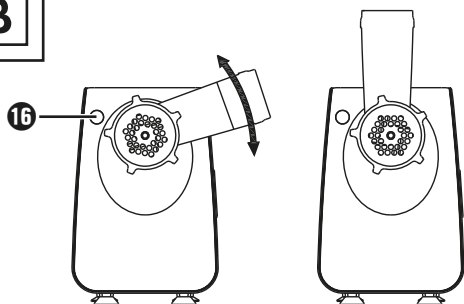
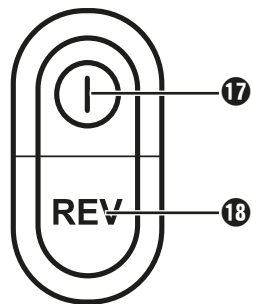
LV

Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

Polski	Instrukcja obsługi	Strona	1
Lietuvių	Naudojimo instrukcija	Puslapis	13
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	25
Latvijas	Lietošanas pamācība	Lappuse	37
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B****C**

Spis treści

1. Wstęp	2
2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	2
4. Wskazówki bezpieczeństwa	3
5. Zakres dostawy / opis części	5
6. Dane techniczne	5
7. Montaż/rozkładanie	5
7.1. Montaż maszyny do mięsa	5
7.2. Montaż nasadki do nadziewania kielbas.	6
7.3. Montaż nasadki do kebbe	6
8. Obsługa	7
8.1. Mielenie mięsa	7
8.2. Przetwarzanie kielbasy	7
8.3. Praca z nasadką do kebbe.	8
9. Usuwanie błędów	8
10. Czyszczenie	8
11. Przechowywanie	9
12. Utylizacja	9
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	9
13.1. Serwis.	10
13.2. Importer	10
14. Przepisy	11
14.1. Klasyczne klopsy	11
14.2. Kielbasa gruboziarnista	11
14.3. Tatar z łososia.	11
14.4. Wegetariańskie placki z soczewicy	11
14.5. Kebbe.	12

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla zastosowań domowych, w gospodarstwach domowych:

- mielenie surowego mięsa,
- nadziewanie kielbas w naturalnych i sztucznych osłonkach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania produktów zamrożonych ani innych twardej produktów żywnościowych, np. kości czy orzechów ani do zastosowań przemysłowych i komercyjnych.

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących wskazówek ostrzegawczych i symboli (o ile mają zastosowanie):



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Podczas segregacji odpadów przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.
---	--

4. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Uważaj, aby nie uszkodzić przy tym kabla zasilającego. Trzymaj go z dala od gorących miejsc i układaj tak, aby nie mógł zostać zakleszczony.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie zanurzaj bloku silnika w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane tutaj. Występuje duże niebezpieczeństwo wypadku, jeśli w wyniku nieprawidłowego używania urządzenia ochronne urządzenia zostaną wyłączone!
- Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w urządzeniu. Nigdy nie wkładaj do urządzenia żadnych przedmiotów – za wyjątkiem popychacza odpowiedniego do danej nasadki i przetwarzanej żywności. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku!

- Przed montażem i demontażem elementów osprzętu wyjmij najpierw wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim produktów spożywczych. W przeciwnym razie urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji.
- Uwaga: nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

5. Zakres dostawy / opis części

Rysunek A:

- ❶ Popychacz
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Blok silnika
- ❺ Nawijak kabla
- ❻ Panel przycisków
- ❼ Nasadka maszynki do mięsa
- ❽ Ślimak transportowy
- ❾ Nóż krzyżowy
- ❿ Grube sitko
- ⓫ Drobne sitko
- ⓬ Pierścień zamykający
- ⓭ Nasadka do nadziewania kielbas
- ⓮ Nasadka do kebbe A
- ⓯ Nasadka do kebbe B
(do zastosowania z nasadką do kebbe A ❸ i nasadką do nadziewania kielbas ❷)

Rysunek B:

- ⓫ Przycisk zwalniający

Rysunek C:

- ⓫ Przycisk ❶ (wł./wyt.)
- ⓫ Przycisk REV (wstecz)

Nie przedstawiono:

Instrukcja obsługi

6. Dane techniczne

Napięcie	220-240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	300 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Czas pracy krótkotrwałej	7 minut

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej (KB) określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy krótkotrwałej urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

7. Montaż/rozkładanie

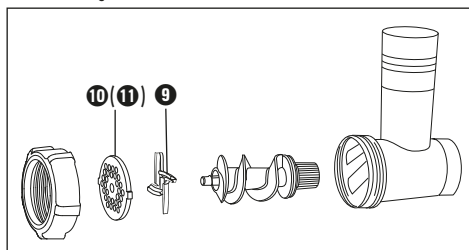
❗ UWAGA!

- Metalowe elementy osprzętu są powleczone cienką warstwą oleju, który chroni je przed korozją. Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale **10. Czyszczenie**. Następnie natrzyj wszystkie części metalowe olejem jadalnym.

❶ Wskazówka

- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia folię ochronną z urządzenia.

7.1. Montaż maszynki do mięsa



Rys. 1

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż podajnik ślimakowy ❸ w nasadkę maszynki do mięsa ❼.
- 3) Załóż nóż krzyżowy ❾ tak, by strona z nożami była skierowana w stronę przeciwną do ślimaka transportowego ❸. Zwróć uwagę, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego ❾ trafiło poprawnie na kwadratową część osi.

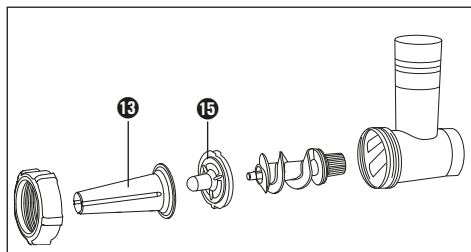
⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nóż krzyżowy ❾ jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo obrażeń!

! UWAGA!

- ▶ Urządzenie ulega uszkodzeniu, jeśli nóż krzyżowy 9 zostanie włożony odwrotnie!
- 4) Wybierz żądane sitko 10/11.
- 5) Włóż wybrane sitko 10/11 w nasadkę maszynki do mięsa 7 w taki sposób, aby mocowania sitka 10/11 znalazły się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa 7.
- 6) Jeżeli wszystko jest poprawnie złożone, dokręć siłą ręki pierścień zamykający 12.
- 7) Zamontowana nasadka maszynki do mięsa 7 jest połączona z blokiem silnika 4 przez zamknięcie bagnetowe:
 - Naciśnij przycisk odblokowania 16 i włóż jednocześnie nasadkę maszynki do mięsa 7 w blok silnika 4, aby symbol  na nasadce maszynki do mięsa 7 znalazł się na symbolu  na bloku silnika 4 (rys. B).
 - Obróć podajnik 3 na nasadce maszynki do mięsa 7 do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na podajniku 3 był skierowany na symbol  . Puść przycisk odblokowania 16. Nasadka maszynki do mięsa 7 jest teraz mocno połączona z blokiem silnika 4.
 - Na koniec załóż tacę podajnika 2 na górze na podajnik 3.
 - Aby zdjąć, naciśnij przycisk odblokowania 16 i obróć podajnik 3 ponownie w prawo (rys. B)  . Następnie można wyciągnąć nasadkę maszynki do mięsa 7.

7.2. Montaż nasadki do nadziewania kielbas

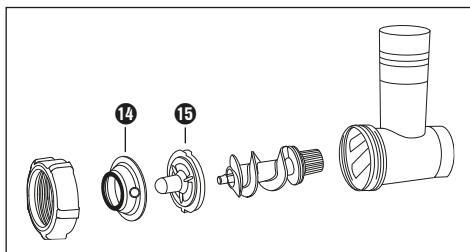


Rys. 2

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki do mięsa 7, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.

- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w nasadce maszynki do mięsa 7 i wyczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Włóż podajnik ślimakowy 8 ponownie w nasadkę maszynki do mięsa 7.
- 5) Włóż nasadkę do kebba 16 w taki sposób, aby mocowania znajdowały się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa 7.
- 6) Następnie załóż nasadkę do nadziewania kielbas 13 przed nasadką do kebba B 15.
- 7) Dokręć siłą ręki pierścień zamykający 12.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynki do mięsa 7, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.

7.3. Montaż nasadki do kebba



Rys. 3

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki do mięsa 7, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść nasadkę maszynki do mięsa 7.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Włóż podajnik ślimakowy 8 ponownie w nasadkę maszynki do mięsa 7.
- 5) Włóż nasadkę do kebba 16 w taki sposób, aby mocowania znajdowały się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa 7.
- 6) Załóż nasadkę do kebba A 14 na nasadkę do kebba B 15 i dokręć siłą ręki pierścień zamykający 12.
- 7) Zamontuj nasadkę maszynki do mięsa 7, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.

8. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy bloku silnika  – w środku nie ma żadnych elementów obsługowych. Po otwarciu obudowy wygasa roszczenie gwarancyjne.

UWAGA!

- ▶ Nie używaj urządzenia dłużej niż 7 minut ciągle. Następnie pozostaw urządzenie na około 30 minut wyłączone, aby nie dopuścić do przegrzania.

Wskazówka

- ▶ Przycisk REV  można aktywować tylko przy zatrzymanym silniku.

- 1) Zamontuj odpowiednią nasadkę (patrz rozdział **7. Montaż/rozkładanie**).
- 2) Urządzenie ustaw tak, aby było całkowicie stabilne.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nigdy nie wkładaj ręk do podłączonego lub nawet pracującego urządzenia, jeśli się przewróci lub wpadnie do wody – ani w innych sytuacjach awaryjnych! W razie niebezpieczeństwa natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy!

Wskazówka

- ▶ W zależności od rodzaju wykonania przestrzegaj wskazówek w poszczególnych rozdziałach **8.1. Mielenie mięsa**, **8.2. Przetwarzanie kielbasy**, **8.3. Praca z nasadką do kebbe**.
- 3) Artykuły spożywcze przeznaczone do zmielenia włóż w tacę podajnika  i ustaw naczynie wychwytowe z przodu pod otworem wylotowym.
 - 4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 5) Naciśnij przycisk  , aby włączyć urządzenie.
 - 6) Wsuń artykuły spożywcze do podajnika  i dociśnij go popychaczem  lekko do dołu.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Artykuły spożywcze wciskaj wyłącznie popychaczem  w podajnik  – nigdy palcami, widelcami, trzonkami łyżeczek itp.

UWAGA!

- ▶ Nigdy nie dociskaj tak mocno, aby silnik był słyszalnie wolniejszy. W przeciwnym razie urządzenie może ulec przeciążeniu i uszkodzeniu.

8.1. Mielenie mięsa

- Wkładaj kawałki mięsa, które bez problemu mieszczą się w podajniku . W razie potrzeby pokrój wcześniej mięso. Uważaj, aby w mięsie nie było kości ani ścięgien.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Mielone mięso jest bardzo podatne na zarazki. Dlatego podczas mielenia mięsa zadbaj o odpowiednią higienę. W przeciwnym razie może dojść do problemów zdrowotnych.
- Przetwarzaj składniki zgodnie z wcześniejszym opisem.

8.2. Przetwarzanie kielbasy

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę zmiel je najpierw dwukrotnie w maszynce do mięsa.
- 2) Na nadzienie do kielbasy dodaj do mięsa mielonego np. drobno posiekaną cebulę, przyprawy i inne składniki w zależności od receptury oraz ugnieć dobrze masę. Przed dalszym przetwarzaniem wstaw je na 30 min. do lodówki.
- 3) Naciśnij jelito (naturalne lub sztuczne) na nasadkę do nadziewania kielbas  i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg masy kielbasy należy liczyć ok. 1,60 m jelita.

Wskazówka

Naturalne jelito włóż wcześniej na 3 godziny do letniej wody. Przed naciąganiem na tuleję do nadziewania należy je dokładnie wyżyć. Naturalne jelito stanie się na skutek tego z powrotem elastyczne. Naturalne jelita można kupić w sklepach z artykułami dla masarzy w pobliżu ubojni lub u lokalnego rzeźnika.

- 4) Kontynuuj obsługę w sposób opisany w rozdziale **8. Obsługa**.
- 5) Nadzienie kielbasy jest wciskane przez nasadkę do nadziewania kielbas **17** do jelita. Po osiągnięciu żądanej długości, wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć ją kilka razy wzdłuż osi.

Wskazówka

Kielbasa wydłuża się podczas gotowania i zamrażania. Dlatego nie należy jej przepełniać, gdyż mogłaby pęknąć.

8.3. Praca z nasadką do kebbe

Z nasadką do kebbe **14/15** można formować puste rurki z mięsa lub warzyw, które można następnie wypełnić dowolnym nadzieniem.

- 1) Przed przepuszczeniem przez nasadkę do kebbe **14/15** zmiel mięso najpierw dwukrotnie w maszynce do mięsa (patrz rozdział **8.1. Mielenie mięsa**).
- 2) Zamontuj nasadkę do kebbe **14/15** (patrz rozdział **7.3. Montaż nasadki do kebbe**).
- 3) Kontynuuj obsługę w sposób opisany w rozdziale **8. Obsługa**.

9. Usuwanie błędów

Jeśli napęd jest zablokowany przez spiętrzone artykuły spożywcze:

- naciśnij przycisk **I 17**, aby zatrzymać maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk REV **18**. Napęd działa teraz do tyłu. W ten sposób można przetransportować artykuły spożywcze nieznacznie do tyłu, aby ponownie odblokować napęd.
- Kiedy napęd jest wolny, puść przycisk REV **18**.
- Naciśnij przycisk **I 17**, aby uruchomić maszynkę do mięsa.
- Jeśli napęd nie zostanie odblokowany, oczyść urządzenie w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.

Jeśli silnik nagle przestanie działać, być może doszło do załączenia wewnętrznego zabezpieczenia przed przeciążeniem. Ma ono chronić silnik.

- Wyłącz urządzenie i pozostaw je na 30 min do ostygnięcia przed dalszym użytkowaniem.
- Jeśli nie da to efektu, odczekaj jeszcze kolejne 15 min.
- Jeśli i ten czas minie bez efektu, oznacza to usterkę. W takim przypadku skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub widać uszkodzenia części urządzenia:

- Wyłącz niezwłocznie urządzenie, naciskając przycisk **I 17**!
- Jeśli nie da się tego zrobić bezpiecznie, wyciągnij wtyk sieciowy.
- Najpierw zleć naprawę tych uszkodzeń działowi obsługi klienta, a następnie używaj urządzenia dalej.

10. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nigdy nie zanurzaj bloku silnika **4** w wodzie ani w innych cieczach! Jeśli przenikająca wilgoć dojdzie do przewodów elektrycznych, grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. W ten sposób eliminuje się zagrożenia wypadkiem z powodu nieoczekiwanego, przypadkowego rozruchu i porażenia elektrycznego.

OSTRZEŻENIE!

- Nóż krzyżowy **9** jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo obrażeń!

UWAGA!

- Nie używaj żadnych środków do czyszczenia, trących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie i pozostawić resztki na artykułach spożywczych.

- Wszystkie powierzchnie zewnętrzne oraz kabel zasilający czyść lekko zwilżoną szmatką. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dobrze urządzenie, zanim użyjesz go ponownie.
- Akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością, myj gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przeznaczonym do zastosowań spożywczych.

Wskazówka

- ▶  Części akcesoriów z tworzywa sztucznego są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!
- Przed dalszym używaniem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

Wskazówka

- ▶ Po każdym użyciu natrzyj ponownie wszystkie części metalowe olejem jadalnym! W przeciwnym razie mogą się przebarwić!

11. Przechowywanie

- Kabel zasilający nawiń na nawijak kabla .
- Po wysuszeniu natrzyj nasadki metalowe cienką warstwą oleju jadalnego – jeśli urządzenie nie będzie od razu używane. W ten sposób uzyskuje się dobrą ochronę przed korozją.
- Przechowuj urządzenie w miejscu suchym i zabezpieczonym przed słońcem oraz pyłem.

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 485585_2501 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

■ W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

■ Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 485585_2501.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 485585_2501

13.2. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

14. Przepisy

14.1. Klasyczne klopsy

Składniki

- 400 g łopatki wołowej
- 100 g piersi wołowej
- 1 cebula
- 1 bułka (czerstwa, namoczona w wodzie)
- 1 jajo
- 1 łyżeczka musztardy
- Sól, pieprz, papryka
- Olej do smażenia

Przygotowanie

- 1) Obierz cebulę, pokrój na kawałki i zmiel przez drobne sitko ❶.
- 2) Wkładaj mięso przez drobne sitko ❶ (aby uzyskać bardzo drobne klopsy ewentualnie zmiel dwukrotnie).
- 3) Wyciśnij bułkę i dodaj do masy jajko, musztardę i przyprawę.
- 4) Ugnieć wszystko dobrze, uformuj klopsy i usmaż w patelni na kolor złoty.

14.2. Kielbasa gruboziarnista

Składniki

- 400 g łopatki wieprzowej
- 100 g boczku wieprzowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- Jelito do wypełnienia

Przygotowanie

- 1) Pokrój mięso w kostkę i dobrze schłódź.
- 2) Zmiel mięso i czosnek przez drobne sitko ❶.
- 3) Dokładnie wymieszaj z przyprawami.

- 4) Zamontuj nasadkę do nadziewania kielbas ❸ na urządzeniu.
- 5) Wypełnij jelita masą mięsną i upiecz lub przysmaż na grillu.

14.3. Tatar z łososia

Składniki

- 300 g świeżego fileta łososia
- 1 łyżka soku cytrynowego
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka drobno posiekanego koperku
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Pokrój łososia w kostkę i pozostaw do lekkiego zamrożenia w zamrażarce.
- 2) Gdy łosoś będzie lekko zmrożony, zmiel przez drobne sitko ❶.
- 3) Masę łososia ostrożnie wymieszaj z pozostałymi składnikami.
- 4) Podawaj jak przystawkę z tostem lub na ciemnym chlebie.

❶ Wskazówka

Stosuj tylko świeże mięso i szybko spożyj tatara.

14.4. Wegetariańskie placki z soczewicy

Składniki:

- 250 g gotowanej soczewicy
- 1 marchewka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 65 g płatków owsianych
- 1 jajo
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Pokrój na grubo marchewkę, cebulę i czosnek oraz zmiel z soczewicą w drobnym sitku **11**.
- 2) Tę masę soczewicy z płatkami owsianymi wymieszaj z jajkiem oraz przyprawami do uzyskania kształtowanej masy.
- 3) Utwórz małe kulki i upiecz w patelni lub w piekarniku.

14.5. Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

- 350 g chudej wołowiny lub jagnięciny
- 2 cebule
- 10 g mąki
- 25 g kruszonych orzeszków piniowych
- Po 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, cynamonu, kminu rzymskiego (kumin), mielonego kminku, goździków w proszku, mielonej gałki muszkatołowej
- Sól i pieprz

Składniki ciasta

- 500 g kaszy bulgur (namoczonej)
- 500 g chudej wołowiny lub jagnięciny
- 1 cebula
- 1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

- 1) Najpierw przygotuj nadzienie mięsne, aby ostygło w czasie przygotowywania ciasta:
- 2) Zmiel mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając grubego, a później drobnego sitka **10/11**).
- 3) Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszaj.
- 4) Posiekaj cebulę i zasmaż. Dodaj masę mięsną i wymieszaj z cebulą. Wszystko dobrze przesmaż i pozostaw do ostygnięcia. Uważaj, aby masa mięsna usmażyła się na krucho, dzięki temu będzie można łatwiej włożyć ją do ciasta na kebbe.

Ciasto

- 1) Zmiel mięso do ciasta dwa razy po kolei maszynką do mięsa (najpierw używając grubego, a później drobnego sitka **10/11**).
- 2) Wymieszaj drobno posiekaną cebulę i przyprawę z kaszą bulgur.
- 3) Tę masę również zmielić dwukrotnie maszynką do mięsa.
- 4) Sitko **11** i nóż krzyżowy **9** wymień na nasadkę do kebbe **14/15** (patrz rozdział **7.3. Montaż nasadki do kebbe**) i uformuj ciasto kebbe na długość ok. 7 cm.

Przygotowanie

Poszczególne kawałki ciasta kebbe należy od razu po przygotowaniu wypełnić nadzieniem i ścisnąć ich końce, aby powstały z nich małe pierożki.

- We frytownicy:
Gotowe kebbe frytuj w oleju o temperaturze 190°C przez ok. 3 minuty. Kebbe powinny być usmażone na złoty kolor.
- We frytownicy niskotłuszczowej:
gotowy kebbe spryskaj niewielką ilością oleju i piecz w temp. 210°C przez ok. 25 minut na kolor złoty.

i Porada

Kebbe można również zamrozić na surowo i przygotować później.

Turinys

1. Įžanga	14
2. Naudojimas pagal paskirtį	14
3. Naudojami įspėjimai ir ženklai	14
4. Saugos nurodymai	15
5. Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas	16
6. Techniniai duomenys	16
7. Surinkimas ir išrinkimas	17
7.1. Mėsmales surinkimas	17
7.2. Dešrų kimšimo antgalio surinkimas	17
7.3. Suktinukų antgalio surinkimas	18
8. Naudojimas	18
8.1. Mėsos malimas	19
8.2. Dešrų gaminimas	19
8.3. Suktinukų antgalio naudojimas	19
9. Sutrikus veikimui	19
10. Valymas	20
11. Laikymas	20
12. Šalinimas	20
13. Kompernaß Handels GmbH garantija	21
13.1. Priežiūra	22
13.2. Importuotojas	22
14. Receptai	22
14.1. Klasikiniai kukuliukai	22
14.2. Stambiai smulkinta kepanoji dešra	22
14.3. Lašišų tartaras	22
14.4. Vegetariški lęšių maltiniai	23
14.5. Suktinukai	23

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Šis buitinis prietaisas skirtas tik namuose įprastiems maisto produktų kiekiams apdoroti:

- šviežiai mėsai malti,
- dešroms su natūraliu ar dirbtiniu apvalkalu gaminti.

Prietaisu negalima apdoroti šaldytų ar kitokių kietų maisto produktų, pvz., kaulų ar riešutų; prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms.

3. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.

	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinius. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

4. Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų apgadintas. Jį laikykite atokiai nuo karštų paviršių ir nutieskite taip, kad laidas nebūtų prispaustas.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Variklio bloko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.

ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nenaudokite prietaiso kitokiems nei čia aprašytiems tikslams. Kai netinkamai naudojant prietaisą nustoja veikti jo apsauginiai įtaisai, prietaisas kelia didelį nelaimingo atsitikimo pavojų!
- Niekada neikiškite rankų į prietaiso angas. Į angas niekada neikiškite jokių daiktų, išskyrus su antgaliu naudojamą stūmiklį ir apdorojamus maisto produktus. Antraip prietaisas gali kelti didelį nelaimingo atsitikimo pavojų!
- Prieš įdėdami ar išimdami priedus pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo parengto naudoti prietaiso. Baigę naudoti prietaisą ar pertraukę darbą, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitos dalys gali būti nepakankamai saugios.
- Niekada neįjunkite tuščio prietaiso. Nes prietaisas gali nepataisomai sugesti.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas, o jo kištukas ištrauktas iš elektros lizdo.

- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje.
- Atsargiai. Kryžminis peilis labai aštrus! Naudodami ar valydami prietaisą visada būkite atsargūs.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Vaikams prietaisą naudoti draudžiama.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

5. Tiekiamas rinkinys / dalių aprašas

A paveikslėlis:

- 1 Stūmiklis
- 2 Produktų padėklas
- 3 Pildymo vamzdis
- 4 Variklio blokas
- 5 Laido ritė
- 6 Mygtukų laukelis
- 7 Malimo vamzdis
- 8 Tiekimo sraigtas
- 9 Kryžminis peilis
- 10 Stambus malimo sietelis
- 11 Smulkus malimo sietelis
- 12 Suveržimo žiedas
- 13 Dešrų kimšimo antgalis
- 14 Suktinukų antgalis A
- 15 Suktinukų antgalis B (naudojamas su suktinukų antgaliu A 14 ir dešrų kimšimo antgaliu 13)

B paveikslėlis:

- 16 Atlaisvinimo mygtukas

C paveikslėlis:

- 17 Mygtukas ① (įj. / išj.)
- 18 REV mygtukas (atbulinė eiga)

Nepavaizduota:

Naudojimo instrukcija

6. Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~, 50 Hz
Vartojamoji galia	300 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	0,2 W
TV trukmė	7 minutės

TV trukmė

TV trukmė (trumpalaikio veikimo trukmė) parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytai TV trukmei, prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol atvės variklis.

7. Surinkimas ir išrinkimas

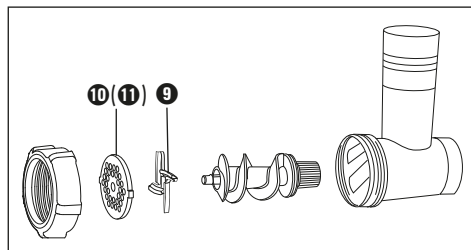
! DĖMESIO!

- ▶ Metaliniai priedai yra padengti nuo korozijos saugančiu plonu alyvos sluoksniu. Todėl, prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, visas dalis kruopščiai nuvalykite, kaip išsamiai aprašyta **10. Valymas** skyriuje. Paskui visas metalines dalis įtrinkite trupčiu valgomojo aliejaus.

i Nurodymas

- ▶ Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą pašalinkite nuo jo apsauginę plėvelę.

7.1. Mėsmaalės surinkimas



1 pav.

- 1) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 2) Tiekimo sraigta 8 įkiškite į malimo vamzdį 7.
- 3) Paskui kryžminį peilį 9 įdėkite taip, kad jo pusė su peiliais būtų priešingoje pusėje nei tiekimo sraigta 8. Įsitikinkite, kad kryžminio peilio 9 kamputa išpjoja tinkamai uždėta ant kamputos ašies.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Kryžminis peilis 9 labai aštrus! Pavojus susižaloti!

! DĖMESIO!

- ▶ Kryžminį peilį 9 įdėjus atvirkščiai, prietaisas suges!
- 4) Pasirinkite norimą malimo sietelį 10 / 11.

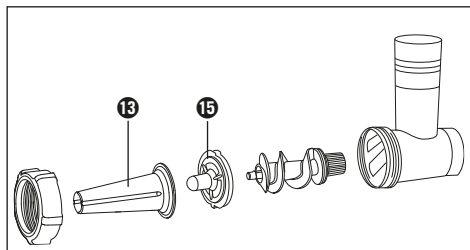
- 5) Pasirinktą malimo sietelį 10 / 11 į malimo vamzdį 7 įdėkite taip, kad malimo sietelio 10 / 11 fiksatoriai būtų malimo vamzdžio 7 įdubose.

- 6) Visą tinkamai sudėję, ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą 12.

- 7) Visiškai surinktas malimo vamzdis 7 su variklio bloku 4 sujungiamas kaištine jungtimi:

- Paspauskite atlaisvinimo mygtuką 16 ir tuo pat metu malimo vamzdį 7 į variklio bloką 4 kiškite taip, kad ženklas ant malimo vamzdžio 7 būtų ties ženklu ant variklio bloko 4 (B pav.).
- Pildymo vamzdį 3 prie malimo vamzdžio 7 pasukite taip, kad jis būtų ties prietaiso viduriu (B pav.) ir ženklas ant pildymo vamzdžio 3 sutaptų su ženklu. Atleiskite atlaisvinimo mygtuką 16. Dabar malimo vamzdis 7 tvirtai sujungtas su variklio bloku 4.
- Galiausiai ant pildymo vamzdžio 3 viršaus uždėkite produktų padėklą 2.
- Norėdami atskirti, paspauskite atlaisvinimo mygtuką 16 ir pildymo vamzdį 3 vėl pasukite į dešinę (B pav.). Tada malimo vamzdį 7 galėsite ištraukti.

7.2. Dešrų kimšimo antgalio surinkimas

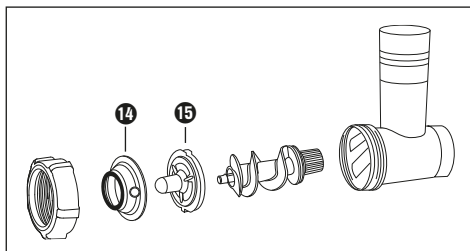


2 pav.

- 1) Atskirkite malimo vamzdį 7, kaip aprašyta skyriuje **7.1. Mėsmaalės surinkimas**.
- 2) Išrinkite visas ant malimo vamzdžio 7 bei jame sumontuotas dalis ir jas išplaukite.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.

- 4) Tiekimo sraigtą **8** vėl įkiškite į malimo vamzdį **7**.
- 5) Suktinukų antgalį B **15** prijunkite taip, kad fiksatoriai būtų malimo vamzdžio **7** įdubose.
- 6) Tada priešais suktinukų antgalį B **15** prijunkite dešrų kimšimo antgalį **13**.
- 7) Ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **12**.
- 8) Prijunkite malimo vamzdį **7**, kaip aprašyta skyriuje **7.1. Mėsmaalės surinkimas**.

7.3. Suktinukų antgalio surinkimas



3 pav.

- 1) Atskirkite malimo vamzdį **7**, kaip aprašyta skyriuje **7.1. Mėsma­lės surinkimas**.
- 2) Atskirkite visus prijungtus antgalius ir išplaukite malimo vamzdį **7**.
- 3) Visas metalines dalis įtrinkite valgomuoju aliejumi.
- 4) Tiekimo sraigta **8** vėl įkiškite į malimo vamzdį **7**.
- 5) Suktinukų antgalį B **15** prijunkite taip, kad fiksatoriai būtų malimo vamzdžio **7** įdubose.
- 6) Suktinukų antgalį A **14** uždėkite ant suktinukų antgalio B **15** ir ranka tvirtai prisukite suveržimo žiedą **12**.
- 7) Prijunkite malimo vamzdį **7**, kaip aprašyta skyriuje **7.1. Mėsma­lės surinkimas**.

8. Naudojimas

⚠ PAVOJUS!

- Niekada neatidarykite variklio bloko ❹ korpuso – jame nėra jokių valdymo įtaisų. Atidarius korpusą, prarandama garantija.

⚠ DÈMESIO!

- ▶ Vienu kartu nenaudokite prietaiso ilgiau nei 7 minutes. Paskui prietaisą maždaug 30 minučių išjunkite, kad prietaisas neperkaistų.

i Nurodymas

- REV mygiuką **18** galima jungti tik tada, kai variklis neveikia.
- 1) Surinkite norimą antgalį (žr. skyrių **7. Surinkimas ir išrinkimas**).
 - 2) Prietaisą pastatykite taip, kad jis visiškai tvirtai stovėtų.

PAVOJUS!

- Niekada nebandykite sugriebti į elektros tinklą įjungto arba netgi veikiančio prietaiso, jei jis krinta ant žemės arba į vandenį, ar kitais nenumatytais atvejais! Nenumatytu atveju nedelsdami ištraukite tinklo kištuka!

i Nurodymas

- Priklausomai nuo naudojimo būdo, vado-
vaukitės nurodymais atitinkamuose skyriuose
**8.1. Mėsos malimas, 8.2. Dešrų
gaminimas, 8.3. Suktinukų antgalio
naudojimas.**
- 3) Apdorojamus maisto produktus sudėkite į pro-
duktų padėklą **2**, o apdorotų maisto produktų
indą pastatykite priekyje po produktų išstūmi-
mo anga.
- 4) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- 5) Paspauskite mygtuką **1** **17** ir įjunkite prietaisą.
- 6) Maisto produktus stumkite į pildymo vamzdį **3**,
juos lengvai žemyn spausdami stūmikliu **1**.

⚠️ ISPĒJIMAS!

- Maisto produktus į pildymo vamzdį **3** spauskite tik stūmikliu **1** – niekada nedarykite to pirštais, šakutėmis, šaukštų kotais ar panašiais daiktais.

⚠ DÈMESIO!

- Niekada nespaukite produktų taip stipriai, kad variklis girdimai sulėtėtų. Antraip dėl per didelės apkrovos prietaisas gali sugesti.

8.1. Mėsos malimas

- Mėsos gabaliukai turi laisvai tilpti pildymo vamzdyje ④. Jei reikia, mėsą iš anksto supjaustykite. Įsitikinkite, kad mėsoje nėra kaulų ir sausgyslių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Malta mėsa labai greitai užteršiama. Todėl apdorodami mėsą laikykitės higienos taisyklių. Antraip gali sutrikti sveikata.
- Apdorokite maisto produktus, kaip aprašyta pirmiau.

8.2. Dešrų gaminimas

- 1) Prieš gamindami dešras, mėsą mėsmale pirmiausia du kartus sumalkite.
- 2) Gamindami dešrų įdarą, į maltą mėsą įdėkite, pvz., smulkiai pjaustytų svogūnų, prieskonių, kitų sudedamųjų dalių pagal receptą ir masę gerai išminkykite. Prieš toliau apdorodami, įdarą 30 minučių palaikykite šaldytuve.
- 3) Dešros apvalkalą (natūralų arba dirbtinį) užmaukite ant dešrų kimšimo antgalio ⑬, o kitaime gale sumegzkite mazgą. 1 kg įdaro masės prireiks apie 1,60 m dešros apvalkalo.

ℹ️ Nurodymas

Natūralų apvalkalą (žarną) prieš gamindami dešras apie 3 valandas pamirkykite drungname vandenyje ir prieš užmaudami išgręžkite. Taip natūrali žarna vėl taps elastinga. Natūralių žarnų galite įsigyti mėsininkų reikmenų parduotuvėse prie skerdyklų arba iš savo mėsininko.

- 4) Naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **8. Naudojimas**.
- 5) Dešros įdaras į dešros apvalkalą kemšamas dešrų kimšimo antgaliu ⑬. Kai dešra yra norimo ilgio, prietaisą išjunkite, dešrą gale suspauskite ir porą kartų apskukite išilgai.

ℹ️ Nurodymas

Verdant arba šaldant dešra pailgėja. Todėl dešros per daug nepripildykite, kad ji nesprogtų.

8.3. Suktinukų antgalio naudojimas

Suktinukų antgaliu ⑭ / ⑮ galite suformuoti tuščia-vidurius mėsos ar daržovių vamzdelius ir prikimšti juos norimo įdaro.

- 1) Prieš išspausdami mėsą pro suktinukų antgalį ⑭ / ⑮, jį pirmiausia mėsmale du kartus sumalkite (žr. skyrių **8.1. Mėsos malimas**).
- 2) Prijunkite suktinukų antgalį ⑭ / ⑮ (žr. skyrių **7.3. Suktinukų antgalio surinkimas**).
- 3) Naudokite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **8. Naudojimas**.

9. Sutrikus veikimui

Jei susikaupę maisto produktai užblokavo pavarą:

- Paspauskite mygtuką ① ⑰ ir sustabdykite mėsmalę.
- Spauskite REV mygtuką ⑱. Pavara ima sukintis priešinga kryptimi. Maisto produktai šiek tiek pastumiami atgal ir pavara vėl gali laisvai sukintis.
- Kai pavara laisvai sukasi, atleiskite REV mygtuką ⑱.
- Paspauskite mygtuką ① ⑰ ir įjunkite mėsmalę.
- Jei atlikus šiuos veiksmus pavara nepradedą laisvai sukintis, išvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.

Jei variklis staiga sustoja, gali būti, kad suveikė prietaiso viduje įtaisytas perkrovos saugiklis. Jis apsaugo variklį.

- Prieš toliau naudodami prietaisą, jį išjunkite ir leiskite apie 30 minučių atvėsti.
- Jei prietaisas vis dar neveikia, palaukite dar 15 minučių.
- Jei ir praėjus šiam laikui prietaisas neveikia, jį sugedo. Šiuo atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Jei pažeistas maitinimo laidas arba pastebite, kad prietaiso dalys apgadintos:

- Nedelsdami išjunkite prietaisą paspausdami mygtuką ① ⑦!
- Jei to negalima padaryti saugiai, ištraukite tinklo kištuką.
- Prieš vėl naudodami prietaisą pirmiausia paveskite klientų aptarnavimo tarnybai sutaisyti šiuos gedimus.

10. Valymas

PAVOJUS!

- Variklio bloko ④ niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Priešingu atveju įsiskverbus drėgmei sudrėkę elektros laidai kels mirtiną elektros smūgio pavojų.
- Prieš valydami prietaisą, pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Tai padės išvengti nelaimingų atsitikimų pavojaus prietaisui netikėtai pradėjus veikti ar dėl elektros smūgio.

ISPĖJIMAS!

- Kryžminis peilis ⑨ labai aštrus! Pavojus susižaloti!

DĖMESIO!

- Nenaudokite valiklių, šveitimo priemonių ar tirpiklių. Šios priemonės gali sugadinti prietaisą, o likučiai gali patekti ant maisto produktų.
- Visus išorinius paviršius ir maitinimo laidą valykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada valykite vien švarių vandeniu sudrėkinta šluoste, kad pašalintumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti. Prieš vėl naudodami, prietaisą gerai nusauskite.
- Su maisto produktais galinčius liestis priedus plaukite karštu vandeniu ir maisto produktams tinkamu buitiniu plovikliu.

Nurodymas

-  Priedo plastikines dalis galima plauti indaplovėje.
- Jei įmanoma, šias plastikines dalis sudėkite į patį viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis!
- Prieš toliau naudodami prietaisą, viską gerai nusauskite.

Nurodymas

- Nuplautas metalines dalis visada vėl įtrinkite valgomuoju aliejumi! Antraip gali pakisti metalinių dalių spalva!

11. Laikymas

- Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ⑤.
- Jei prietaiso iškart toliau nenaudosite, nusauskite metalinius antgalius įtrinkite trupučiu valgomąjo aliejaus. Taip juos gerai apsaugosite nuo korozijos.
- Prietaisą laikykite sausoje, nuo saulės ir dulkių apsaugotoje vietoje.

12. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

13. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylandčioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 485585_2501.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 485585_2501 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

13.1. Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva
Tel. 08 00 33 144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 485585_2501

13.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisieki su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VOKIETIJA
www.kompernass.com

14. Receptai

14.1. Klasikiniai kukuliukai

Produktai

- 400 g jautienos mentės
- 100 g jautienos krūtininės
- 1 svogūnas
- 1 bandelė (sužiedėjusi, išmirkyta vandenyje)
- 1 kiaušinis
- 1 a. š. garstyčių
- Druskos, pipirų, paprikos
- Aliejaus kepti

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūną, supjaustykite gabalais ir sumalkite per smulkų malimo sietelį ①.
- 2) Mėsą taip pat sumalkite per smulkų malimo sietelį ① (jei norite, kad kukuliukų mėsa būtų ypač smulki, ją priraukite permalkite du kartus).

- 3) Išspauskite bandelę ir kartu su kiaušiniu, garstyčiomis bei prieskoniais sudėkite į mėsos masę.
- 4) Viską gerai suminkykite, suformuokite kukuliukus ir kepkite keptuvėje, kol kukuliukai taps rusvai auksinės spalvos.

14.2. Stambiai smulkinta kepamoji dešra

Produktai

- 400 g kiaulienos mentės
- 100 g kiaulienos papildvė
- 2 skiltelės česnaku
- 1 a. š. mairūnų
- 1 a. š. druskos
- 1/2 a. š. pipirų
- Dešrų apvalkalo

Paruošimas

- 1) Mėsą supjaustykite kubeliais ir gerai atvėsinkite.
- 2) Mėsą ir česnakus sumalkite per smulkų malimo sietelį ①.
- 3) Gerai sumaišykite su prieskoniais.
- 4) Prie prietaiso prijunkite dešrų kimšimo antgalį ③.
- 5) Mėsos masę sukimškite į apvalkalą ir dešrą kepkite orkaitėje arba ant grotelių.

14.3. Lašišų tartaras

Produktai

- 300 g šviežios lašišų filė
- 1 v. citrinų sulčių
- 1 a. š. garstyčių
- 1 a. š. smulkiai kapotų krapų
- Druskos, pipirų

Paruošimas

- 1) Lašišų filė supjaustykite kubeliais ir šaldiklyje šiek tiek pašaldykite.
- 2) Tada ją sumalkite per smulkų malimo sietelį ①.

- 3) Lašišų masę atsargiai sumaišykite su likusiais produktais.
- 4) Patiekite kaip užkandį su skrudinta ar juoda duona.

Nurodymas

Naudokite tik šviežias žuvis ir tartarą kuo greičiau suvalgykite.

14.4. Vegetariški lęšių maltiniai

Produktai

- 250 g virtų lęšių
- 1 morka
- 1 mažas svogūnas
- 1 česnako skiltelė
- 65 g avižinių dribsnių
- 1 kiaušinis
- 1 a. š. kumino
- Druskos, pipirų

Paruošimas

- 1) Morką, svogūną bei česnaką stambiai supjaustykite ir kartu su lęšiais sumalkite per smulkų malimo sietelį **10**.
- 2) Iš šios lęšių masės ir avižinių dribsnių, kiaušinio bei prieskonių paruoškite formuojamą masę.
- 3) Suformuokite mažus rutuliukus ir iškepkite keptuvėje arba orkaitėje.

14.5. Suktinukai

Produktai mėsos įdarui

- 350 g liesos jautienos arba ėrienos
- 2 svogūnai
- 10 g miltų
- 25 g stambiai kapotų piniųų
- Po 1/2 a. š. maltų kvapiųjų pipirų, cinamono, kumino, maltų kmynų, maltų gvazdikėlių, malto muskato
- Druskos ir pipirų

Produktai apvalkalui

- 500 g mirkytų bulguro kruopų
- 500 g liesos jautienos arba ėrienos
- 1 svogūnas
- 1 žiupsnis pipirų, 1 žiupsnis aitriosios paprikos

Mėsos įdaras

- 1) Pirmiausia paruoškite mėsos įdarą, kad, kol ruošite apvalkalą, jis atvėstų.
- 2) Mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia stambiau, o paskui smulkiu malimo sieteliu **10** / **11**).
- 3) Gerai sumaišykite mėsą, miltus, piniņas ir prieskonius.
- 4) Susmulkinkite ir pakepinkite svogūnus. Mėsos masę sumaišykite su svogūnais. Viską gerai iškepkite ir atvėsinkite. Iškepta mėsos masė turi būti biri – tada ją lengviau sudėsite į suktinuko apvalkalą.

Apvalkalas

- 1) Suktinukų apvalkalui skirtą mėsą du kartus sumalkite mėsmale (pirmiausia stambiau, o paskui smulkiu malimo sieteliu **10** / **11**).
- 2) Sumaišykite su bulguro kruopomis, susmulkintais svogūnais ir prieskoniais.
- 3) Gautą masę taip pat du kartus sumalkite mėsmale.
- 4) Vietoj malimo sietelio **11** ir kryžminio peilio **9** prijunkite suktinukų antgalį **14** / **15** (žr. skyrių **7.3. Suktinukų antgalio surinkimas**) ir pagaminkite apie 7 cm ilgio suktinukų apvalkalus.

Paruošimas

Vos pagaminę suktinukų apvalkalus, juos iškart prikimškite mėsos įdaro ir užspauskite galus, suformuodami nedidelius krepšelius.

- Gaminimas gruzdintuvėje:
Paruoštus suktinukus gruzdinkite apie 3 minutes iki 190 °C įkaitintame aliejuje. Gruzdinti suktinukai turi būti rusvai auksinės spalvos.

- Gaminimas karšto oro gruzdintuvėje:
Paruoštus suktinukus apipurkškite trupučiu
aliejaus ir gruzdinkite apie 25 minutes
210 °C temperatūroje, kol jie taps rusvai
auksinės spalvos.

i Patarimas

Nekeptus suktinukus galima užšaldyti ir iškepti
vėliau.

Sisukord

1. Sissejuhatus	26
2. Sihipärane kasutamine	26
3. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	26
4. Ohutusjuhised	27
5. Tarnekomplekt/osade kirjeldus	28
6. Tehnilised andmed	28
7. Kokkupanemine/lahtivõtmine	29
7.1. Hakklihamasina kokkupanemine.	29
7.2. Vorstiotsaku monteerimine.	29
7.3. Kibbeh'i otsaku monteerimine.	30
8. Käsitsemine	30
8.1. Liha hakkimine	31
8.2. Vorsti töötlemine	31
8.3. Kibbeh'i otsakuga töötamine	31
9. Törke korral	31
10. Puhastamine	32
11. Hoiustamine	32
12. Jäätmekäitlus	32
13. Kompernaß Handels GmbH garantii	32
13.1. Teenindus	33
13.2. Importija	33
14. Retseptid	34
14.1. Klassikalised frikadellid.	34
14.2. Jäme praevorst	34
14.3. Lõhetartar	34
14.4. Vegetaarsed praetud läätsed.	34
14.5. Kibbeh	35

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

2. Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult toiduainete töötlemiseks kodumajapidamises tavapärastes kogustes:

- Värske liha peenestamine,
- Vorsti valmistamine naturaalses või tehisooles.

Seade ei ole ette nähtud külmutatud või muul viisil kõvade toiduainete, nt luude või pähklite töötlemiseks ning töõnduslikes või töõstuslikes valdkondades kasutamiseks.

3. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümboolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümболи ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümболи ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümболи ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või möõduka vigastuse.

	TÄHELEPANU! Selle sümболи ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kaitse kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Ärge käideldage elektriseadet olmejäätmete hulgas!
 	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusesse.
 	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

4. Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kahjustada. Hoidke võrgukaabel kuumadest piirkondadest eemal ja paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
-  Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul esineb elektrilöögi tõttu eluoht.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge kasutage seadet mitte kunagi muul kui siin kirjeldatud eesmärgil. Kui te väärkasutuse tõttu inaktiveerite seadmel kaitseseadised, esineb tõsine õnnetusohut!
- Ärge mitte kunagi pange kätt seadmel avadesse. Ärge mitte kunagi sisestage avadesse mitte mingeid esemeid – välja arvatud vastava otsaku juurde kuuluvat täitepulka ja töödeldavaid toiduaineid. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusohut!
- Enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist tõmmake esmalt pistik pistikupesast välja.
- Ärge jätke käitusvalmis seadet mitte kunagi järelevalveta. Kogemata käivitumise vältimiseks tõmmake pärast kasutamist või töökatkestuste korral alati pistik pistikupesast välja.
- Kasutage ainult selle seadme originaaltarvikuid. Teised osad ei pruugi olla piisavalt ohutud.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet tühjal. See võib seadet jäädavalt kahjustada.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist peab seade olema välja lülitatud ja võrgust lahutatud.
- Ärge kasutage seadet muul kui selles juhendis kirjeldatud eesmärgil.

- Ettevaatust: Ristnuga on väga terav! Toimige seadme kasutamisel ja puhastamisel alati ettevaatlikult.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.

5. Tarnekomplekt/ osade kirjeldus

Joonis A:

- 1 Täitepulk
- 2 Täitmisalus
- 3 Täitekanal
- 4 Mootoriplokk
- 5 Kaablihoidik
- 6 Klaviatuur
- 7 Hakklhamasina korpus
- 8 Etteandetigu
- 9 Ristnuga
- 10 Jäme peenestusketas
- 11 Peen peenestusketas
- 12 Kinnitusrõngas
- 13 Vorstiotsak
- 14 Kibbeh'i otsak A
- 15 Kibbeh'i otsak B
(kasutada koos kibbeh'i otsakuga A 14 ja vorstiotsakuga 13)

Joonis B:

- 16 Lukustuse vabastusklahv

Joonis C:

- 17 Klahv ① (Sees/Väljas)
- 18 Klahv REV (tagasikäik)

Pole kujutatud:

Kasutusjuhend

6. Tehnilised andmed

Pinge	220–240 V ~, 50 Hz
Võimsustarve	300 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,2 W
PK aeg	7 minutit

PK aeg

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

7. Kokkupanemine/lahtivõtmine

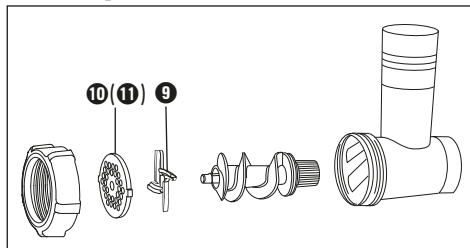
! TÄHELEPANU!

- ▶ Metallist tarvikud on nende korrosiooni eest kaitsmiseks kaetud õhukese õlikihiga. Puhastage seetõttu enne esimest kasutamist hoolikalt kõiki osi peatükis **10. Puhastamine** kirjeldatud viisil. Hõõruge seejärel kõik metallosad vähese toiduõliga sisse.

i Juhis

- ▶ Eemaldage enne esimest kasutamist seadmelt kaitsekile.

7.1. Hakklihakasina kokkupanemine



Joonis 1

- 1) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 2) Asetage etteandetigu **8** hakklihakasina korpusesse **7**.
- 3) Paigaldage siis ristnuga **9** selliselt, et nuga külge on suunatud etteandeteost **8** eemale. Jälgige, et ristnuga **9** kandiline väljalõige asub õigesti kandilisel teljel.

! HOIATUS!

- ▶ Ristnuga **9** on väga terav! Vigastusoh!

! TÄHELEPANU!

- ▶ Kui ristnuga **9** paigaldatakse vastupidises asendis, saab seade kahjustada!

- 4) Valige soovitud peenestusketas **10/11**.

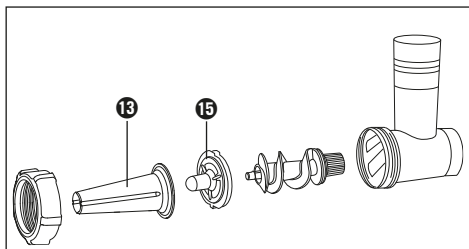
- 5) Asetage valitud peenestusketas **10/11** selliselt hakklihakasina korpusesse **7**, et peenestusketas **10/11** fiksaatorid asuvad hakklihakasina korpuse **7** väljalõigetesse.

- 6) Kui kõik on õigesti paigaldatud, keerake kinnitusrõngas **12** käega peale.

- 7) Kokkumonteeritud hakklihakasina korpus **7** ühendatakse mootoriploki **4** bajonettluku abil:

- Vajutage lukustuse vabastusklahvi **16** ja asetage samaaegselt hakklihakasina korpus **7** mootoriplokki **4**, nii et sümbol  hakklihakasina korpusel **7** on suunatud sümbolile  mootoriplokil **4** (joonis B).
- Keerake sealjuures täitekanalit **3** hakklihakasina korpusel **7** keskmise asendisse (joonis B), nii et sümbol  täitekanalil **3** on suunatud sümbolile . Laske lukustuse vabastusklahvi **16** lahti. Hakklihakasina korpus **7** on nüüd mootoriploki **4** tugevalt ühendatud.
- Lõpuks asetage täitmisalus **2** üleval täitekanalile **3**.
- Eemaldamiseks vajutage lukustuse vabastusklahvi **16** ja keerake täitekanalit **3** jälle paremale (joonis B) . Seejärel võite tõmmata hakklihakasina korpuse **7** välja.

7.2. Vorstiotsaku monteerimine

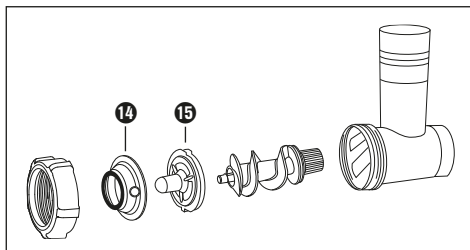


Joonis 2

- 1) Eemaldage hakklihakasina korpus **7** nagu peatükis **7.1. Hakklihakasina kokkupanemine** kirjeldatud.
- 2) Võtke kõik hakklihakasina korpusele/korpusesse **7** monteeritud osad koost lahti ja puhastage need.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.

- 4) Asetage etteandetigu **8** uuesti hakklihamasina korpusesse **7**.
- 5) Asetage kibbeh'i otsak B **15** selliselt sisse, et fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **7** väljalõigetes.
- 6) Asetage siis vorstiotsak **13** kibbeh'i otsaku B **15** ette.
- 7) Keerake kinnitusrõngas **12** käega peale.
- 8) Monteerige hakklihamasina korpust **7** nagu peatükis **7.1. Hakklihamasina kokkupanemine** kirjeldatud.

7.3. Kibbeh'i otsaku monteerimine



Joonis 3

- 1) Eemaldage hakklihamasina korpust **7** nagu peatükis **7.1. Hakklihamasina kokkupanemine** kirjeldatud.
- 2) Eemaldage võimalikud otsakud ja puhastage hakklihamasina korpust **7**.
- 3) Hõõruge kõik metallosad toiduõliga sisse.
- 4) Asetage etteandetigu **8** uuesti hakklihamasina korpusesse **7**.
- 5) Asetage kibbeh'i otsak B **15** selliselt sisse, et fiksaatorid asuvad hakklihamasina korpuse **7** väljalõigetes.
- 6) Asetage kibbeh'i otsak A **14** kibbeh'i otsaku B **15** ja keerake kinnitusrõngas **12** käega kinni.
- 7) Monteerige hakklihamasina korpust **7** nagu peatükis **7.1. Hakklihamasina kokkupanemine** kirjeldatud.

8. Käsitsemine

⚠ OHT!

- Ärge mitte kunagi avage mootoriploki **4** korpust – selles ei ole käsitselemente. Korpuse avamisel kaotab garantii kehtivuse.

❗ TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage seadet pidevkaütuses kauem kui 7 minutit. Ülekuumenemise vältimiseks hoidke seadet seejärel umbes 30 minutit väljalülitatult.

i Juhis

- Klahvi REV **18** saab aktiveerida ainult siis, kui mootor seisab.

1) Monteerige soovitud otsak (vt peatükk **7. Kokkupanemine/lahtivõtmine**).

2) Paigaldage seade selliselt, et see seisab absoluutselt stabiilselt.

⚠ OHT!

- Ärge mitte kunagi võtke ühendatud või isegi töötavast seadmest kinni, kui seade peaks olema kukkunud või sattunud vette - või muudes hädaolukordades! Tõmmake hädaolukorras võrgupistik koheselt välja!

i Juhis

- Jälgige, olenevalt töötlemisviisi, juhiseid vastavates peatükkides **8.1. Liha hakkimine**, **8.2. Vorsti töötlemine**, **8.3. Kibbeh'i otsakuga töötamine**.

3) Asetage töödeldavad toiduained täitmisalusele **2** ja asetage ette väljastusava alla kogumisnõu.

4) Ühendage võrgupistik pistikupessa.

5) Seadme sisselülitamiseks vajutage klahvi **1** **17**.

6) Lükake toiduained täitekanalisse **3** ja suruge neid täitepulgaga **1** kergelt allapoole.

⚠ HOIATUS!

- Suruge toiduaineid täitekanalisse **3** ainult täitepulga **1** abil – mitte kunagi sõrmede, kahvlite, lusikavarte või muu sarnasega.

❗ TÄHELEPANU!

- Ärge suruge mitte kunagi nii tugevasti, et mootor töötab kuuldavalt aeglasemalt. Vastasel juhul võidakse seade üle koormata ja seade võib saada kahjustada.

8.1. Liha hakkimine

- Kasutage lihatükke, mis sobivad probleemi- vabalt täitekanalisse ④. Vajadusel tükeldage liha eelnevalt. Jälgige, et lihas ei ole konte või kööluseid.

⚠ HOIATUS!

- Hakklihas võivad väga kergesti paljuneda mikroobid. Jälgige liha töötlemisel seetõttu head hügieeni. Vastasel juhul võivad tekkida terviseprobleemid.
- Töödelge lisandid eelnevalt kirjeldatud viisil.

8.2. Vorsti töötlemine

- 1) Peenestage liha enne vorstiks töötlemist esmalt kaks korda hakklihamasinas.
- 2) Vorstitäidise valmistamiseks lisage hakklihale juurde nt peeneks lõigatud sibulad, vürtsid ja täiendavad lisandid vastavalt retseptile ning sõtkuge mass hästi läbi. Pange mass enne edasist töötlemist 30 minutiks külmikusse.
- 3) Lükake vorstisool (naturaalne või tehissool) vorstiotsakule ⑬ ja siduge teine ots kinni. 1 kg täitemassi kohta võite arvestada umbes 1,60 m vorstisoolt.

ⓘ Juhis

Asetage naturaalsed sooled eelnevalt umbes 3 tunniks leigesse vette ja suruge sooled enne otsaku peale lükkamist kuivaks. Naturaalsed sooled muutuavad nii jälle elasteks. Naturaalseid sooli saate osta tapamajade läheduses asuvatest spetsialiseeritud lihakauplustest või oma lihunikut.

- 4) Toimige käsitlemisel nii, nagu peatükis 8.

Käsitlemine kirjeldatud.

- 5) Vorstitäidis pressitakse läbi vorstiotsaku ⑬ vorstisoolde. Kui soovitud pikkus on saavutatud, lülitage seade välja, suruge vorsti ots kokku ja keerake vorsti paar keerdu ümber selle pikitelje.

ⓘ Juhis

Keetmisel ja külmutamisel vorst paisub. Ärge täitke vorsti seetõttu ülemäära, see võib sel juhul lõhkeda.

8.3. Kibbeh'i otsakuga

töötamine

Kibbeh'i otsakuga ⑭/⑮ saate lihast või köögiviljadest vormida õõnsaid rulle, mida saate vastavalt soovile täita.

- 1) Peenestage liha enne läbi kibbeh'i otsaku ⑭/⑮ pressimist esmalt kaks korda hakklihamasinas (vt peatükk 8.1. Liha hakkimine).
- 2) Monteerige kibbeh'i otsak ⑭/⑮ (vt peatükk 7.3. Kibbeh'i otsaku monteerimine).
- 3) Toimige käsitlemisel nii, nagu peatükis 8. Käsitlemine kirjeldatud.

9. Törke korral

Kui ajam on kuhjunud toiduainete tõttu blokeerunud:

- Vajutage hakklihamasina peatamiseks klahvi ① ⑰.
- Hoidke klahvi REV ⑱ vajutatult. Ajam töötab nüüd tagasisuunas. Sellega saate ajami uuesti vabastamiseks transportida toiduaineid veidi tagasisuunas.
- Kui ajam on vaba, laske klahv REV ⑱ lahti.
- Vajutage hakklihamasina käivitamiseks klahvi ① ⑰.
- Kui teil ei õnnestu ajamit sellega vabastada, puhastage seade nagu peatükis 10. Puhastamine kirjeldatud.

Kui mootor seiskub äkki, võib põhjus seisneda sisemise ülekoormuskaitse rakendumises.

See peab mootorit kaitsma.

- Lülitage seade enne edasi kasutamist välja ja laske seadmel umbes 30 minutit jahtuda.
- Kui see ei peaks andma tulemusi, oodake veelkord täiendavalt 15 minutit.
- Kui ka see aeg on tulemuseta möödunud, viitab see seadme defektile. Pöörduge sel juhul klienditeeninduse poole.

Kui võrgukaabel on kahjustatud või seadme osadel on nähtavad kahjustused:

- Lülitage seade koheselt välja, selleks vajutage klahvi ① 17!
- Kui see ei ole ohutult võimalik, tõmmake võrgupistik välja.
- Laske see kahjustus enne seadme uuesti kasutamist esmalt klienditeenindusel remontida.

10. Puhastamine

OHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki ④ vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib sissetunginud niiskuse sattumisel elektrijuhthetetele elektrilöögi tõttu eluoht.
- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja. Sellega vältide ootamatu, soovimatu käivitumise tõttu õnnetus-ohutuid ja elektrilööke.

HOIATUS!

- ▶ Ristnuga ⑨ on väga terav! Vigastusohut!

TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge kasutage puhastus-, küürimisvahendeid või lahusteid. Need võivad seadet kahjustada ja jätta toiduainetesse jääke.
- Puhastage kõiki välispindu ja võrgukaablit kergelt niisutatud pesulapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Seejärel pühkige üle vaid puhta veega niisutatud lapiga, et eemaldada võimalikud pesuaine jäägid. Kuivatage seade hästi enne uuesti kasutamist.
- Puhastage toiduainetega kokku puutuda võivad tarvikuid kuuma pesuvee ja toiduainetele sobiva kodumajapidamises kasutatava pesuainega.

Juhis

- ▶  Tarvikute plastosad sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.
- ▶ Asetage need plastosad nõudepesumasinas võimalusel kõige ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad osad deformeeruda!

- Kuivatage enne seadme edasi kasutamist hästi kõik osad.

Juhis

- ▶ Hõõruge kõik metallosad iga kord pärast puhastamist uuesti toiduõliga sisse! Vastasel juhul võivad metallosad muuta oma värvust!

11. Hoiustamine

- Kerige võrgukaabel kaablihooidikule ⑤.
- Kui te ei kasuta seadet kohe edasi, hõõruge metallist otsakud pärast kuivamist õhukeselt toiduõliga sisse. Sellega tagate hea kaitse korrosiooni eest.
- Ladustage seadet kuivas ning päikese ja tolmu eest kaitstud kohas.

12. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja lõpul käidelda olemajäätmete hulgas.

Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitluste tevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

13. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuu-
päevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead,
siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või
tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eeldu-
seks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse
defektna seade ja ostudokument (kassatšekk) ja
kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid
ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi
remonditud või uue toote. Toote remontimise või
väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asenda-
tud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjus-
tustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal,
tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist.
Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid
on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid
järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kont-
rollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral.
See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad
tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõ-
ttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele
kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist
valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjus-
tatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hoolda-
tud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt
järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid.
Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid,
mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest
hoiatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mit-
te äriaraseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse,
kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud,
kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures
läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud
teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun
järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks
alles kassatšekk ja toote number
(IAN) 485585_2501, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrile leiate toote tüübisildilt, tootele
tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-
lehel (all vasakul) või toote tagaküljel või all
olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puu-
dused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud
teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti**
teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta
saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades
ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles
puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saa-
te alla laadida selle ja mitmeid teisi
käsiraamatuid, tootevideoid ja pai-
galdustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehe-
le (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile
(IAN) 485585_2501 sisestamisega avada oma
kasutusjuhendi.

13.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 485585_2501

13.2. Importiija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole
teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust
nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

14. Retseptid

14.1. Klassikalised frikadellid

Lisandid

- 400 g veise abaliha
- 100 g veiserinda
- 1 sibul
- 1 kukkel (varem küpsetatud, vees leotatud)
- 1 muna
- 1 tl sinepit
- Soola, pipart, paprikat
- Õli praadimiseks

Valmistamine

- 1) Koorige sibulad, lõigake tükkideks ja hakkige läbi peene peenestusketta ⑪.
- 2) Peenestage liha samuti läbi peenestusketta ⑪ (eriti peente frikadellide saamiseks hakkige vajadusel kaks korda).
- 3) Suruge kuklid kuivaks ja lisage koos muna, sinepi ja vürtsidega massile.
- 4) Sõtkuge kõik hästi läbi, vormige frikadellid ja praadige pannil kuldpruuniks.

14.2. Jäme praevorst

Lisandid

- 400 g sea abaliha
- 100 g seakõhtu
- 2 küüslauguküünt
- 1 tl majoraani
- 1 tl soola
- 1/2 tl pipart
- Sool täitmiseks

Valmistamine

- 1) Lõigake liha kuubikuteks ja jahutage hästi.
- 2) Hakkige liha ja küüslauk läbi peene peenestusketta ⑪.
- 3) Segage põhjalikult vürtsidega.

4) Monteerige vorstotsak ⑬ seadmele.

5) Täitke sooled lihamassiga ja praadige või grillige.

14.3. Lõhetartar

Lisandid

- 300 g värsket lõhefileed
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl sinepit
- 1 tl peeneks hakitud tilli
- Soola, pipart

Valmistamine

- 1) Lõigake lõhe kuubikuteks ja külmutage kergelt sügavkülmikus.
- 2) Kui lõhe on kergelt külmunud, hakkige läbi peene peenestusketta ⑪.
- 3) Segage lõhemass ettevaatlikult ülejäänud lisanditega.
- 4) Serveerige eelroana röstleival või mustal leival.

⑪ Juhis

Kasutage ainult värsket kala ja tarbige tartar kiiresti.

14.4. Vegetaarsed praetud läätsed

Lisandid:

- 250 g keedetud läätsi
- 1 suviporgand
- 1 väike sibul
- 1 küüslauguküüs
- 65 g kaerahelbeid
- 1 muna
- 1 tl vürtsköömned
- Soola, pipart

Valmistamine

- 1) Lõigake suviporgand, sibul ja küüslauk jämedalt tükkideks ja hakkige koos läätsedega läbi peene peenestusketta **11**.
- 2) Segage see läätsemass koos kaerahelveste, muna ja vürtsidega vormitavaks massiks.
- 3) Vormige väikesed pallikesed ja küpsetage pannil või ahjus.

14.5. Kibbeh

Lihatäidise lisandid

- 350 g lahjat loomaliha või lambaliha
- 2 sibulat
- 10 g jahu
- 25 g jämedalt peenestatud piiniaseemneid
- Vastavalt 1/2 tl nelkpipra pulbrit, kaneeli, vürtsköömneid, köömnepulbrit, nelgipulbrit, muskaatpähkli pulbrit
- Soola ja pipart

Ümbrise lisandid

- 500 g bulguri nisu (leotatud)
- 500 g lahjat loomaliha või lambaliha
- 1 sibul
- 1 näputäis pipart, 1 näputäis tšillipipart

Lihatäidis

- 1) Esmalt valmistage ette lihatäidis, et see saaks ümbrise valmistamise ajal jahtuda:
- 2) Peenestage liha hakklihamasinaga kaks korda (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **10/11**).
- 3) Segage liha, jahu, piiniaseemned ja vürtsid hästi läbi.
- 4) Hakkige ja pruunistage sibulad. Lisage lihamass ja segage sibulatega. Praadige kõik hästi läbi ja laske siis jahtuda. Järgige, et lihamass praetakse sõmeraks - siis saab kibbeh'i ümbriseid sellega paremini täita.

Ümbris

- 1) Peenestage ümbrise liha kaks korda järjest hakklihamasinaga (esalt jämeda ja siis peene peenestuskettaga **10/11**).
- 2) Segage bulguri nisu, peenestatud sibula ja vürtsidega.
- 3) Peenestage seda massi samuti kaks korda hakklihamasinaga.
- 4) Vahetage peenestusketas **11** ja ristnuga **9** kibbeh'i otsaku **14/15** vastu (vt peatükk **7.3. Kibbeh'i otsaku monteerimine**) ja vormige umbes 7 cm pikkused kibbeh'i ümbrised.

Valmistamine

Täitke üksikud kibbeh'i ümbrised kohe pärast valmistamist lihatäidisega ja suruge mõlemast otsast kokku, nii et tekivad väikesed taskud.

- Fritüüris:
Frittige valmis kibbeh'id 190 °C kuumas õlis umbes 3 minutit. Kibbeh'id tuleks frittida kuldpruuniks.
- Kuumaõhufritüüris:
Pihustage valmis kibbeh'itele veidi õli ja küpsetage 210 °C juures umbes 25 minutit kuldpruuniks.

i Nõuanne

Kibbeh'id saab ka toorelt külmutada ja hiljem valmistada.

Satura rādītājs

1. Ievads	38
2. Noteikumiem atbilstoša lietošana	38
3. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	38
4. Drošības norādījumi	39
5. Piegādes komplekts un detaļu apraksts	41
6. Tehniskie parametri	41
7. Salikšana un izjaukšana	41
7.1. Gaļas maļamās mašīnas salikšana	41
7.2. Desu iepildes uzgaļa uzlikšana.	42
7.3. Kebbe uzgaļa uzlikšana	42
8. Lietošana	43
8.1. Gaļas malšana	43
8.2. Gaļas pārstrāde desā.	43
8.3. Darbs ar Kebbe uzgali	44
9. Ja notiek kļūme	44
10. Tīrīšana	44
11. Uzglabāšana	45
12. Likvidēšana	45
13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	45
13.1. Serviss.	46
13.2. Importētājs	46
14. Receptes	46
14.1. Klasiskās kotletes	46
14.2. Rupja maluma cepamdesa	47
14.3. Laša tartars	47
14.4. Veģetārās lēcu bumbiņas	47
14.5. Kebbe.	47

1. Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi!

Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

2. Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu apstrādei nelielos daudzumos privātās mājsaimniecībās:

- svaigas gaļas samalšanai;
- desu iepildīšanai dabīgā vai mākslīgā apvalkā.

Ierīce nav paredzēta sasaldētu vai cietu pārtikas produktu, piemēram, kaulu vai riekstu apstrādei, kā arī izmantošanai komerciālā vai rūpnieciskā vidē.

3. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.

	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasiet instrukciju.
	Mainstrāva/mainspriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija.
	Neiegremdējiet ūdenī!
	Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Atbrīvojieties no iepakojuma videi draudzīgā veidā.



Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ņemiet vērā iepakojuma materiālu marķējumus. Tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

4. Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu bojāts. Uztādiet ierīci atstatos no karstām zonām un izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu nekur iespiest.
- Ja ierīces barošanas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
-  Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nekad neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, kā tikai šeit aprakstītajiem. Pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks, ja izmantojat ierīci nepareizi, deaktivizējot tās aizsargierīces!
- Nekad nelieciet pirkstus ierīces atverēs. Nekad neievietojiet šajās atverēs nekādus priekšmetus – izņēmums ir uzgaļa bīdītājs un apstrādājamie pārtikas produkti. Pretējā gadījumā pastāv nopietns nelaimes gadījumu risks!
- Vispirms atvienojiet no tīkla kontaktspraudni un tikai tad uzlieciet vai noņemiet piederumus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir gatava darbam. Pēc ierīces lietošanas vai darba pārtraukumos vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai nepieļautu nejaušu ierīces iedarbības sākumu.

- Izmantojiet vienīgi šai ierīcei paredzētos oriģinālos piederumus. Var gadīties, ka citu piederumu izmantošana šajā ierīcē nebūs pietiekami droša.
- Nekad nedarbiniet tukšu ierīci. Šādi ierīci var neatgriezeniski sabojāt.
- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā.
- Uzmanību! Krustveida nazis ir ļoti ass! Rīkojoties ar ierīci vai tīrot ierīci, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu, un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

5. Piegādes komplekts un detaļu apraksts

A attēls:

- 1 Bidītājs
- 2 Iepildes paliktnis
- 3 Iepildes tekne
- 4 Motora bloks
- 5 Kabeļa uztišanas ietvars
- 6 Taustiņu nodalījums
- 7 Gaļas mašīnas izvirkājums
- 8 Padeves gliemezis
- 9 Krustveida nazis
- 10 Caurumots disks ar liela izmēra atverēm
- 11 Caurumots disks ar maza izmēra atverēm
- 12 Nostiprinājuma gredzens
- 13 Desu iepildes uzgalis
- 14 Kebbe uzgalis A
- 15 Kebbe uzgalis B
(izmantojams kopā ar Kebbe uzgali A 14 un desu iepildes uzgali 13)

B attēls:

- 16 Atbloķēšanas poga

C attēls:

- 17 Taustiņš ① (ieslēgšana/izslēgšana)
- 18 Taustiņš REV (atpakaļkustība)

Bez attēla:

lietošanas instrukcija

6. Tehniskie parametri

Spriegums:	220-240 V ~, 50 Hz
Jaudas patēriņš:	300 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	0,2 W
Īsl. darbības laiks:	7 minūtes

Īsl. darbības laiks

Īsl. darbības laiks (islaicīgas darbības laiks) informē lietotāju par to, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, lai motors nepārkarstu un netiktu bojāts. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.

7. Salikšana un izjaukšana

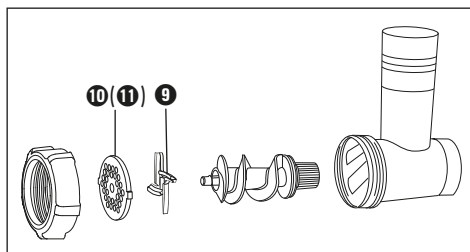
⚠ UZMANĪBU!

- Metāla piederumu daļas ir pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu, lai pasargātu tās no korozijas. Tāpēc pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet visas detaļas, kā detalizēti aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**. Pēc tam ieziediet visas metāla detaļas ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas.

① Ievēribai

- Pirms pirmreizējās izmantošanas noņemiet no ierīces aizsargplēvi.

7.1. Gaļas maļamās mašīnas salikšana



1. att.

- 1) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 2) Ievietojiet padeves gliemezi 8 gaļas maļamās mašīnas izvirkājumā 7.
- 3) Tad ielieciet krustveida nazi 9 tā, lai tā puse, kurā atrodas asmeņi, būtu vērsta prom no padeves gliemeža 8. Uzmaniet, lai krustveida naža 9 četrstūrainais padziļinājums būtu pareizi uzlikts uz četrstūra ass.

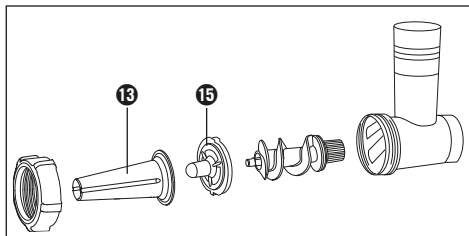
⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Krustveida nazis 9 ir ļoti ass! Savainošanās risks!

! UZMANĪBU!

- Ierīci var sabojāt, ja krustveida nazi 9 ieliek otrādi!
- 4) Izvēlieties vajadzīgo caurumoto disku 10/11.
- 5) Ielieciet izvēlēto caurumoto disku 10/11 gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 7 tā, lai caurumotā diska 10/11 fiksatori atrastos gaļas maļamās mašīnas izvirkējuma 7 padziļinājumos.
- 6) Kad viss ir pareizi ievietots, ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu 12.
- 7) Samontējot gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7 pievienojiet pie motora bloka 4, izmantojot bajonetsavienojumu:
 - Nospiediet atbloķēšanas taustiņu 16 un ievietojiet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7 motora blokā 4 tā, lai simbols uz gaļas mašīnas izvirkējuma 7 atrastos pie simbola uz motora bloka 4 (B att.).
 - Ieskrūvējiet iepildes tekni 3 gaļas maļamajā mašīnā 7 vidus pozīcijā (B att.) tā, lai simbols uz iepildes teknē 3 būtu vērsts pret simbolu uz . Atlaidiet atbloķēšanas taustiņu 16. Gaļas maļamās mašīnas izvirkējums 7 tagad ir stingri savienots ar motora bloku 4.
 - Procesa noslēgumā uzlieciet uz iepildes teknes 3 iepildes paliktņi 2.
 - Lai to noņemtu, nospiediet bloķēšanas taustiņu 16 un pagriežiet iepildes tekni 3 atkal pa labi (B att.). Pēc tam varat izņemt gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7.

7.2. Desu iepildes uzgaļa uzlikšana

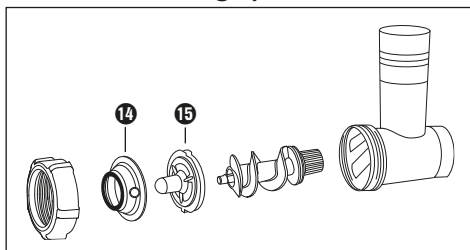


2. att.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7, kā norādīts 7.1. **Gaļas maļamās mašīnas salikšana.**

- 2) Pēc kārtas noņemiet un notīriet visas detaļas, kas piemontētas/iemontētas gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 7.
- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Ievietojiet padeves gliemezi 8 atpakaļ gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 7.
- 5) Ievietojiet Kebbe uzgali B 15 tā, lai fiksatori atrastos gaļas maļamās mašīnas izvirkējuma 7 padziļinājumos.
- 6) Tad uzlieciet desu iepildes uzgali 13 pirms Kebbe uzgaļa B 15.
- 7) Ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu 12.
- 8) Uzmontējot gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7, kā norādīts 7.1. **Gaļas maļamās mašīnas salikšana.**

7.3. Kebbe uzgaļa uzlikšana



3. att.

- 1) Noņemiet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7, kā norādīts 7.1. **Gaļas maļamās mašīnas salikšana.**
- 2) Noņemiet uzgaļus, ja tādi ir uzlikti, un iztīriet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7.
- 3) Ieziediet visas metāla detaļas ar pārtikas eļļu.
- 4) Ievietojiet padeves gliemezi 8 atpakaļ gaļas maļamās mašīnas izvirkījumā 7.
- 5) Ievietojiet Kebbe uzgali B 15 tā, lai fiksatori atrastos gaļas maļamās mašīnas izvirkējuma 7 padziļinājumos.
- 6) Uzlieciet Kebbe uzgali A 14 uz Kebbe uzgaļa B 15 un ar roku uzskrūvējiet nostiprinājuma gredzenu 12.
- 7) Uzmontējiet gaļas maļamās mašīnas izvirkījumu 7, kā norādīts 7.1. **Gaļas maļamās mašīnas salikšana.**

8. Lietošana

BĪSTAMI!

- ▶ Nekad neatveriet motora bloka  korpusu – tajā nav nekādu vadības elementu. Ja korpusu tiek atvērts, tiek zaudētas tiesības uz garantijas pakalpojumu.

UZMANĪBU!

- ▶ Nedarbiniet ierīci nepārtrauktas darbības režīmā ilgāk par 7 minūtēm. Pēc tam izslēdziet ierīci uz 30 minūtēm, lai nepieļautu pārkaršanu.

Ievēribai

- ▶ Taustiņu REV  iespējams aktivizēt tikai tad, kad nedarbojas motors.
- 1) Uzmontējiet vēlamo uzgali (skatiet nodaļu **7. Salikšana un izjaukšana**).
 - 2) Uzstādiert ierīci tā, lai tā stāvētu pilnīgi stabili.

BĪSTAMI!

- ▶ Nekādā gadījumā nesatveriet pie strāvas pievienotu vai darbībā esošu ierīci, ja tā ir nokritis vai iekļuvusi ūdenī, vai arī cita veida ārkārtas situācijās! Ārkārtas situācijā nekavējoties atvienojiet tikla kontaktspraudni!

Ievēribai

- ▶ Atkarībā no apstrādes veida ņemiet vērā norādes attiecīgajās nodaļās **8.1. Gaļas malšana**, **8.2. Gaļas pārstrāde desā**, **8.3. Darbs ar Kebbe uzgali**.
- 3) Uzlieciet apstrādājamo pārtikas produktu uz iepildes paliktņa  un zem izejas atveres palieciet apakšā trauku.
 - 4) Iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
 - 5) Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet taustiņu  .
 - 6) Bīdiert pārtikas produktu iepildes teknē  un ar bīdītāju  viegli spiediet to uz leju.

BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Spiediet pārtikas produktu iepildes teknē  tikai ar bīdītāju  – nekad ar pirkstiem, dakšīņu, karotes kātu vai tamlīdzīgiem priekšmetiem.

UZMANĪBU!

- ▶ Nekad nespiediet tik stipri, ka kļūst dzirdama motora darbības palēnināšanās. Pretējā gadījumā ierīci var pārslēgtot un sabojāt.

8.1. Gaļas malšana

- Izmantojiet tādus gaļas gabaliņus, kurus bez grūtībām varat ievietot iepildes teknē . Ja nepieciešams, iepriekš sagrieziet gaļu. Raugieties, lai gaļā nebūtu kaulu vai cīpslu.

BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Samaltā gaļā ātri vairojas mikroorganismi. Tāpēc ievērojiet higiēnas noteikumus, kad apstrādājat gaļu. Pretējā gadījumā var tikt nodarīts kaitējums veselībai.
- Pārstrādājiet produktu, kā aprakstīts iepriekš.

8.2. Gaļas pārstrāde desā

- 1) Vispirms divas reizes izmaliet gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat gatavot desu.
- 2) Lai pagatavotu desas pildījumu, pievienojiet maltajai gaļai, piemēram, smalki sagrieztus sīpolus, garšvielas un citas piedevas atbilstoši receptei un kārtīgi izmīciet masu. Pirms tālākās pārstrādes ielieciet masu uz 30 minūtēm ledusskapī.
- 3) Uzvelciet uz desu iepildes uzgala  desas apvalku (dabīgo vai mākslīgo) un aizsieniet ciet otru galu. Uz 1 kg gaļas masas nepieciešams apmēram 1,60 m garš desas apvalks.

Ievēribai

Dabīgo apvalku iepriekš uz 3 stundām ielieciet remdenā ūdenī un izgrieziet pirms uzvilkšanas uz desu uzgala. Šādi dabīgais apvalks atgūs elastīgumu. Dabīgos apvalkus var iegādāties gaļas subproduktu veikalos kautuvju tuvumā vai pie miesnieka.

- 4) Lietojiet ierīci tā, kā aprakstīts nodaļā

8. Lietošana.

- 5) Desas pildījums caur desu iepildes uzgali  tiek iespiests desas apvalkā. Kad ir iegūts vēlamais desas garums, izslēdziet ierīci, saspiediet desas galu un pāris reižu apgrieziet ap desas garenisko asi.

Ievēribai

Vārot vai saldējot desa uzbriest. Tāpēc neiepildiet apvalkā pārāk daudz pildījuma, citādi desas apvalks var pārpļst.

8.3. Darbs ar Kebbe uzgali

Ar Kebbe uzgali **14/15** no ievietotā pārtikas produkta varat izveidot gaļas vai dārzenu rulliņus ar tukšu vidu un piepildīt tos pēc saviem iesakiem.

- 1) Vispirms divas reizes izmaliet gaļu caur gaļas maļamo mašīnu, pirms sākat spiest to caur Kebbe uzgali **14/15** (skatiet nodaļu **8.1. Gaļas maļšana**).
- 2) Uzmontējiet Kebbe uzgali **14/15** (skatiet nodaļu **7.3. Kebbe uzgaļa uzlikšana**).
- 3) Lietojiet ierīci tā, kā aprakstīts nodaļā **8. Lietošana**.

9. Ja notiek kļūme

Ja piedziņu ir nobloķējis iestrēdzis pārtikas produkts:

- Nospiediet taustiņu **1** **17**, lai apturētu gaļas maļamo mašīnu.
- Turiet nospiestu taustiņu REV **18**. Tagad piedziņa griežas atpakaļvirzienā. Tā varat pārvietot pārtikas produktu nedaudz uz atpakaļ, lai atbrīvotu piedziņu.
- Kad piedziņa ir atbrīvota, atlaidiet taustiņu REV **18**.
- Nospiediet taustiņu **1** **17**, lai ieslēgtu gaļas maļamo mašīnu.
- Ja piedziņu šādi neizdodas atbrīvot, iztīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**.

Ja motors pēkšņi pārtrauc darboties, var gadīties, ka ir nostrādājusi ierīces iekšpusē uzstādītā aizsardzība pret pārslodzi. Tās uzdevums ir aizsargāt motoru.

- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 30 minūtes atdzist, pirms atkal turpināt ierīces izmantošanu.
- Ja šādai rīcībai nav rezultāta, nogaidiet vēl 15 minūtes.
- Ja arī šis laiks nedod gaidīto rezultātu, tas nozīmē, ka ierīcei ir defekts. Šādā gadījumā vērsieties klientu apkalpošanas centrā.

Ja ir bojāts tīkla kabelis vai ierīces detaļām ir acīmredzami bojājumi:

- Nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu **1** **17**!

- Ja drošā veidā to nav iespējams izdarīt, atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- Uzticiet klientu apkalpošanas centram novērst bojājumu, pirms atkal izmantojat ierīci.

10. Tīrīšana

BĪSTAMI!

- Nekad neiegremdējiet motora bloku **4** ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens, kad iekļuvušais mitrums nonāk līdz strāvas vadiem.
- Vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci. Tā novērsīsiet negadījumu risku, ko rada negaidīta darbības sākšanās vai elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS!

- Krustveida nazis **9** ir ļoti ass! Savainošanās risks!

UZMANĪBU!

- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus. Tie var sabojāt ierīci, bet paliekas var nonākt pārtikas produktos.
- Visas ārējās virsmas un tīkla kabeli tīriet ar viegli samitrinātu lupatiņu. Ja netīrumus ir grūti noņirt, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet vēlreiz tikai ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pirms atkārtotas izmantošanas kārtīgi nožāvējiet ierīci.
- Notīriet visas piederumu detaļas, kas var nonākt saskarē ar pārtikas produktiem, ar karstu ūdeni un pārtikai piemērotu mazgāšanas līdzekli.

Ievērībai

-  Piederumu plastmasas daļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ja iespējams, plastmasas daļas ievietojiet trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas. Pretējā gadījumā šīs daļas var deformēties!

- Pirms atkārtotas ierīces izmantošanas visu kārtīgi nožāvējiet.

i Ievēribai

- Pēc katras tīrīšanas reizes atkal ieziediet visas metāla daļas ar pārtikas eļļu! Pretējā gadījumā metāla daļas var mainīt krāsu!

11. Uzglabāšana

- Tikla kabeli aptiniet ap kabeļa uztīšanas ietvaru **5**.
- Pēc nožūšanas ieziediet metāla uzgaļus plānā kārtiņā ar pārtikas eļļu, ja ierīce netiks drīzumā izmantota. Šādi ierīce tiks efektīvi aizsargāta pret koroziju.
- Uzglabājiet ierīci sausā un no saules un putekļiem aizsargātā vietā.

12. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos

savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļ nodošanas izdžēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var izmantot vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traukslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 485585_2501 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programtūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 485585_2501, atvērt savu lietošanas pamācību.

13.1. Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 485585_2501

13.2. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

14. Receptes

14.1. Klasiskās kotletes

Sastāvdaļas

- 400 g liellopa plecu daļas
- 100 g liellopa krūšu mīkstuma
- 1 sīpolš
- 1 maizīte (uzbriedusi, izmērcēta ūdenī)
- 1 ola
- 1 tējkarote sinepju
- Sāls, pipari, paprika
- Eļļa cepšanai

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolu, sagrieziet to gabaliņos un izmāliet caur disku ar mazajām atverēm **11**.
- 2) Izmāliet caur disku ar mazajām atverēm **11** arī gaļu (lai iegūtu īpaši sulīgas kotletes, izmāliet gaļu caur mašīnu divreiz).
- 3) Saspaidiet maizīti un kopā ar olu, sinepēm un garšvielām iemaisiet gaļas masā.
- 4) Visu labi samīciet, veidojiet kotletes un cepiet pannā zeltaini brūnas.

14.2. Rupja maluma cepamdesa

Sastāvdaļas

- 400 g kūkas pleca daļas
- 100 g kūkas pavedēres
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 tējkarote majorāna
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarote piparu
- Zarnu apvalks pildīšanai

Pagatavošana

- 1) Sagrieziet gaļu kubiciņos un kārtīgi atdzesējiet.
- 2) Izmaļiet gaļu un ķiploku caur disku ar mazajām atverēm 11.
- 3) Masu kārtīgi sajauciet ar garšvielām.
- 4) Uzmontējiet desu iepildes uzgali 13 uz ierīces.
- 5) Pildiet gaļas masu zarnu apvalkā un cepiet vai grilējiet.

14.3. Laša tartars

Sastāvdaļas

- 300 g svaigas laša filejas
- 1 ēdamkarote citrona sulas
- 1 tējkarote sinepju
- 1 tējkarote smalki sakapātu dilļu
- Sāls, pipari

Pagatavošana

- 1) Sagrieziet lasi kubiciņos un ļaujiet tiem nedaudz sasalt saldētavā.
- 2) Kad lasis ir nedaudz sasalis, izmaļiet to caur disku ar mazajām atverēm 11.
- 3) Uzmanīgi samaisiet laša masu ar pārējām sastāvdaļām.
- 4) Servējiet kā uzskodu kopā ar tostermaizi vai rupjmaizi.

Ievēribai

Izmantojiet tikai svaigu zivi un baudiet uzskodu uzreiz vai drīz pēc tās pagatavošanas.

14.4. Veģetārās lēcu bumbiņas

Sastāvdaļas:

- 250 g vārītu lēcu
- 1 burkāns
- 1 mazs sīpols
- 1 ķiploka daiviņa
- 65 g auzu pārslu
- 1 ola
- 1 tējkarote kumīna
- Sāls, pipari

Pagatavošana

- 1) Sagrieziet burkānu, sīpolu un ķiploku palielākos gabaliņos un kopā ar lēcām izmaļiet caur disku ar mazajām atverēm 11.
- 2) Sajauciet lēcu maisījumu ar auzu pārslām, olu un garšvielām, izveidojot formēšanai piemērotu masu.
- 3) Veidojiet no masas mazas bumbiņas un lieciet uz pannas vai krāsnī.

14.5. Kebbe

Sastāvdaļas gaļas pildījumam

- 350 g liesas liellopa vai jēra gaļas
- 2 sīpoli
- 10 g miltu
- 25 g rupji sakapātu pīniņu sēklu
- Pa 1/2 tējkarotei smaržīgo piparu pulvera, kanēļa, kumīna, ķimeņu pulvera, krustnagliņu pulvera, muskatiekstu pulvera
- Sāls un pipari

Sastāvdaļas ārējam apvalkam

- 500 g kviešu bulgura (izmērcēta)
- 500 g liesas liellopa vai jēra gaļas
- 1 sīpols
- 1 šķipsniņa piparu, 1 šķipsniņa čili

Gaļas pildījums

- 1) Vispirms sagatavojiet gaļas pildījumu, lai tas varētu atdzist, kamēr gatavojat ārējo apvalku.
- 2) Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra atverēm, pēc tam caur disku ar mazā izmēra atverēm **10/11**).
- 3) Kārtīgi samaisiet gaļu kopā ar miltiem, pīniju sēklām un garšvielām.
- 4) Sakapājiet un apcepīet sīpolus. Pievienojiet klāt gaļas masu un sajauciet ar sīpoliem. Visu labi apcepīet un tad ļaujiet atdzist. Pārliecinieties, ka gaļas masa ir izcepta irdenā konsistencē – tā to būs vieglāk iepildīt Kebbe apvalkā.

Ārējais apvalks

- 1) Gaļas maļamajā mašīnā divreiz izmaliet ārējam apvalkam paredzēto gaļu (vispirms caur disku ar lielā izmēra atverēm, pēc tam caur disku ar mazā izmēra atverēm **10/11**).
- 2) Sajauciet ar kviešu bulguru, smalki sagrieztajiem sīpoliem un garšvielām.
- 3) Arī šo masu divas reizes izmaliet caur gaļas maļamo mašīnu.
- 4) Nomainiet disku **11** un krustveida nazi **9** pret Kebbe uzgali **14/15** (skatiet nodaļu **7.3. Kebbe uzgaļa uzlikšana**) un izveidojiet apmēram 7 cm garus Kebbe ārējos apvalkus.

Pagatavošana

Katru Kebbe ārējo apvalku uzreiz pēc pagatavošanas piepildiet ar gaļas pildījumu un saspiediet kopā galus, lai izveidotos mazas kabatiņas.

- **Taukvāres katlā:**
Gatavos Kebbe apmēram 3 minūtes fritējiet līdz 190 °C uzkarstētā eļļā. Kebbe pēc fritēšanas jābūt zeltaini brūniem.
- **Karstā gaisa fritērī:**
Gatavos Kebbe apsmidziniet ar nedaudz eļļas un cepiet 210 °C temperatūrā aptuveni 25 minūtes, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

i Ievērībai

Kebbe var arī sasaldēt neapstrādātu un pagatavot vēlāk.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	50
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	50
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	50
4. Sicherheitshinweise	51
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	53
6. Technische Daten	53
7. Zusammenbauen/Zerlegen	53
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	54
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	54
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	55
8. Bedienen	55
8.1. Fleisch wolfen	56
8.2. Wurst verarbeiten	56
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	56
9. Im Fehlerfall	56
10. Reinigen	57
11. Aufbewahren	57
12. Entsorgung	58
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	58
13.1. Service	59
13.2. Importeur	59
14. Rezepte	60
14.1. Klassische Frikadellen	60
14.2. Grobe Bratwurst	60
14.3. Lachs-Tatar	60
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	60
14.5. Kebbe	61

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

2. 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.

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.

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
--	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
---	--

4. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlnutzung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!
- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- 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.

5. Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschale
- ➌ Einfüllschacht
- ➍ Motorblock
- ➎ Kabelaufwicklung
- ➏ Tastenfeld
- ➐ Fleischwolfvorsatz
- ➑ Transportschnecke
- ➒ Kreuzmesser
- ➓ grobe Lochscheibe
- ➔ feine Lochscheibe
- ➕ Verschlussring
- ➖ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ➗ Kebbe-Aufsatz A
- ➘ Kebbe-Aufsatz B
(zu benutzen mit Kebbe-Aufsatz A ➗ und
Wurst-Stopf-Aufsatz ➖)

Abbildung B:

- ➙ Entriegelungsknopf

Abbildung C:

- ➚ Taste ① (Ein/Aus)
- ➛ Taste REV (Rückwärtslauf)

Nicht abgebildet:

Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Spannung	220 – 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
KB-Zeit	7 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.

7. Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- Die metallischen 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 **10. Reinigen** ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

ℹ Hinweis

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

7.1. Fleischwolf zusammenbauen

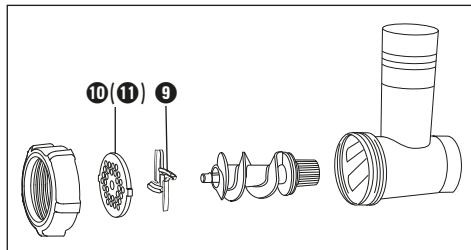


Abb. 1

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

⚠️ WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠️ ACHTUNG!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser 9 anders herum eingesetzt wird!
- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/11.
 - 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10/11 so in den Fleischwolfvorsatz 7 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10/11 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 7 liegen.
 - 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 12 handfest auf.
 - 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 7 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 4 verbunden:
 - Drücken Sie die Entriegelungstaste 16 und stecken Sie gleichzeitig den Fleischwolfvorsatz 7 in den Motorblock 4, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 7 am Symbol  am Motorblock 4 liegt (Abb. B).

- Drehen Sie dabei den Einfüllschacht 3 am Fleischwolfvorsatz 7 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht 3 am Symbol  weist. Lassen Sie die Entriegelungstaste 16 los. Der Fleischwolfvorsatz 7 ist nun fest mit dem Motorblock 4 verbunden.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 2 oben auf den Einfüllschacht 3.
- Zum Abnehmen drücken Sie die Entriegelungstaste 16 und drehen den Einfüllschacht 3 wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 7 herausziehen.

7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

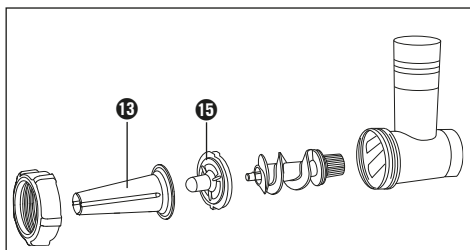


Abb. 2

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 7, wie unter 7.1. Fleischwolf zusammenbauen beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz 7 montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke 8 wieder in den Fleischwolfvorsatz 7 ein.
- 5) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz B 15 so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 7 liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 13 vor den Kebbe-Aufsatz B 15.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 12 handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 7 wie unter 7.1. Fleischwolf zusammenbauen beschrieben.

7.3. Kebbe-Aufsatz montieren

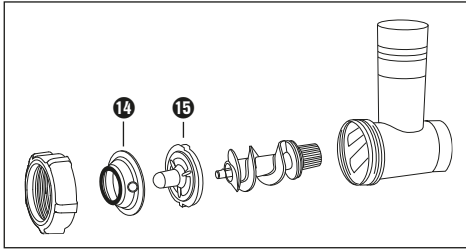


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**, wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **8** wieder in den Fleischwolfvorsatz **7** ein.
- 5) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz B **15** so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **7** liegen.
- 6) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz A **14** auf den Kebbe-Aufsatz B **15** und schrauben Sie den Verschlussring **12** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **7** wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben.

8. Bedienen

⚠ GEFAHR!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, erlischt der Garantieanspruch.

⚠ ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

i Hinweis

- Die Taste REV **18** kann nur aktiviert werden, wenn der Motor still steht.

- 1) Montieren Sie den gewünschten Aufsatz (siehe Kapitel **7. Zusammenbauen/Zerlegen**).
- 2) Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil steht.

⚠ GEFAHR!

- 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!

i Hinweis

- Beachten Sie, je nach Verarbeitungsart, die Hinweise in den jeweiligen Kapiteln **8.1. Fleischwollen**, **8.2. Wurstverarbeiten**, **8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz**.
- 3) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **2** und stellen Sie ein Aufgangegefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste **17**, um das Gerät einzuschalten.
 - 6) Schieben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht **3** und drücken Sie diese mit dem Stopfer **1** leicht nach unten.

⚠ WARNUNG!

- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **3** – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder Ähnlichem.

⚠ ACHTUNG!

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

8.1. Fleisch wölfen

- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht **9** 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.
- Verarbeiten Sie die Zutaten wie zuvor beschrieben.

8.2. 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 z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten je nach Rezept hinzu und kneten Sie die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstarm (Natur- oder Kunstarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

i Hinweis

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

- 4) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.
- 5) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** in den Wurstarm 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.

i Hinweis

Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **14/15** können Sie 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 **14/15** pressen (siehe Kapitel **8.1. Fleisch wölfen**).
- 2) Montieren Sie den Kebbe-Aufsatz **14/15** (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**).
- 3) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.

9. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV **18** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV **18** los.
- Drücken Sie die Taste **17**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.

Wenn der Motor plötzlich ausgeht, kann es sein, dass die interne Überlastungssicherung ausgelöst hat. Diese soll den Motor schützen.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 Min. .

- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an den Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste  **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

10. Reinigen

GEFAHR!

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock **4** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.
- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten, versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

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

Hinweis

- ▶  Die Kunststoffteile des Zubehörs sind für die Reinigung in der Spülmaschine 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!
- 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!

11. Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **5**.
- 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.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und vor Sonne und Staub geschützten Ort.

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 485585_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485585_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485585_2501

13.2. 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

14. Rezepte

14.1. Klassische Frikadellen

Zutaten

- 400 g Rinderschulter
- 100 g Rinderbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen (altbacken, in Wasser eingeweicht)
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Öl zum Braten

Zubereitung

- 1) Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 2) Fleisch ebenfalls durch die feine Lochscheibe ① geben (für besonders feine Frikadellen evtl. zweimal wolfen).
- 3) Brötchen ausdrücken und mit Ei, Senf und Gewürzen in die Masse geben.
- 4) Alles gut verkneten, Frikadellen formen und in der Pfanne goldbraun braten.

14.2. Grobe Bratwurst

Zutaten

- 400 g Schweineschulter
- 100 g Schweinebauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Majoran
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Darm zum Abfüllen

Zubereitung

- 1) Fleisch in Würfel schneiden und gut kühlen.
- 2) Fleisch und Knoblauch durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Mit Gewürzen gründlich vermischen.

- 4) Den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑬ am Gerät montieren.
- 5) Die Fleischmasse in die Därme abfüllen und braten oder grillen.

14.3. Lachs-Tatar

Zutaten

- 300 g frisches Lachsfilet
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL fein gehackter Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Den Lachs in Würfel schneiden und im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen.
- 2) Wenn der Lachs leicht angefroren ist, durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Die Lachsmasse mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen.
- 4) Als Vorspeise mit Toast oder auf Schwarzbrot servieren.

① Hinweis

Verwenden Sie nur frischen Fisch und verzehren Sie das Tatar zeitnah.

14.4. Vegetarische Linsenbratlinge

Zutaten:

- 250 g gekochte Linsen
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 65 g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Karotte, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit den Linsen durch die feine Lochscheibe **11** wölfen.
- 2) Diese Linsenmasse mit den Haferflocken, dem Ei und den Gewürzen zu einer formbaren Masse vermengen.
- 3) Kleine Bällchen formen und in der Pfanne oder im Ofen backen.

14.5. Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

- 350 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

- 1) Zuerst die Fleischfüllung vorbereiten, damit diese während der Zubereitung der Hülle abkühlen kann:
- 2) Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 3) Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen.
- 4) Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen. Darauf achten, dass die Fleischmasse krümelig gebraten wird - so lässt es sich besser in die Kebbe-Hülle füllen.

Hülle

- 1) Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 2) Mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
- 3) Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern.
- 4) Lochscheibe **11** und das Kreuzmesser **9** gegen den Kebbe-Aufsatz **14/15** wechseln (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung

Die einzelnen Kebbe-Hüllen direkt nach der Fertigstellung mit der Fleischfüllung füllen und die Enden jeweils zusammendrücken, dass kleine Taschen entstehen.

- In der Fritteuse:
Die fertigen Kebbe in 190 °C heißem Öl ca. 3 Minuten frittieren. Die Kebbe sollten goldbraun frittiert sein.
- In der Heißluftfritteuse:
Die fertigen Kebbe mit etwas Öl besprühen und bei 210 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

i Tipp

Kebbe lässt sich auch roh einfrieren und später zubereiten.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informāciji · Informācijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

06/2025 · Ident.-No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501