



HAND MIXER SET SHMS 300 C2

(FI)

VATKAINSETTI

Käyttöohje

(PL)

MIKSER RĘCZNY – ZESTAW

Instrukcja obsługi

(EE)

KÄSIMIKSERITE KOMPLEKT

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SE)

ELVISP, SET

Bruksanvisning

(LT)

RANKINIŲ MAIŠYTUVŲ RINKINYS

Naudojimo instrukcija

(LV)

ROKAS MIKSERĀ KOMPLEKTS

Lietošanas pamācība

IAN 366127_2101

(FI) (SE) (PL)
(LT) (LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

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 lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

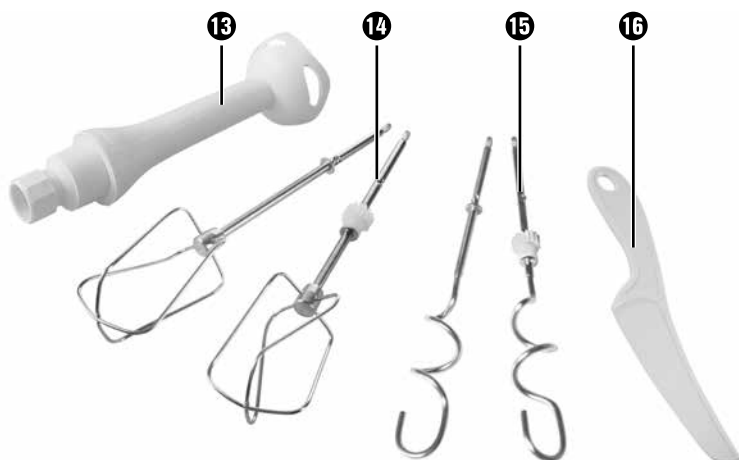
LV

Pirms lasišanas atlokiet 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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	43
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	57
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	71
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	85

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen kuvaus	2
Tekniset tiedot	2
Turvallisuusohjeet	3
Purkaminen pakkauksesta	5
Sijoittaminen	5
Nopeustasot	5
Käyttö	6
Vaivaaminen ja vatkaaminen	6
Soseutus	8
Puhdistaminen	9
Säilytys	9
Hävittäminen	10
Kompernass Handels GmbH:n takuu	10
Huolto	11
Maahantuoja	11
Reseptit	12
Pullapitko	12
Suklaa-amarettokreemi	12
Suklaakreemi	12
Aioli	13
Yrttivinegrette	13

Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan taikinan vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämeijun) sekoittamiseen, kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen.

Se soveltuu vain elintarvikkeiden työstämiseen. Älä käytä sauvasekoitinta kiehuvien ruokien (esim. keittojen) soseuttamiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö

- 1 vatkaainsetti
 - 1 vatkausteline
 - 1 kannellinen sekoituskulho
 - 2 taikinakoukkuja
 - 2 vispilää
 - 1 sauvasekoitin
 - 1 taikinanuolija
- Käyttöohje

HUOMAUTUS

Tarkasta toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Nopeuskytkin
- 2 Turbo-painike / 
- 3 Sauvasekoittimen vapautus 
- 4 Sauvasekoittimen kiinnitys (turvalukituksella) 
- 5 Käsivatkaimen vapautus 
- 6 Vatkaainpidikkeen vapautus 
- 7 Vatkausteline (vatkaainpidikkeellä)
- 8 Sekoituskulho
- 9 Täyttöaukko
- 10 Kansi
- 11 Runko-osa
- 12 Poistopainike

Kuva B:

- 13 Sauvasekoitin
- 14 Vispilä
- 15 Taikinakoukku
- 16 Taikinanuolija

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	300 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
Tilavuus	n. 3,4 litraa
Maks. täyttömäärä	n. 2,5 litraa
LK-aika:	Vatkain: 10 min Sauvasekoitin: 1 min
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikkeluonnetta.

LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
 - ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
 - ▶ Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
 - ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä koskaan kasta runko-osaa veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- ▶ Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- ▶ Tarkasta ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- ▶ Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Muutoin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on erittäin terävä!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- ▶ Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta kiehuvien ruokien soseuttamiseen. Tämä voi vaurioittaa sauvasekoitinta!
- ▶ Älä koskaan soseuta ruokia kuumalla levyllä olevassa kattilassa! Sekoitinosan osuminen kuumaan kattilan pohjaan voi vaurioittaa sauvasekoitinta!

Purkaminen pakkauksesta

- Ota kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkasta, että toimitus sisältää kaikki siihen kuuluvat osat ja että laite on ehjä.
- Puhdista kaikki osat luvussa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

Sijoittaminen

- Aseta vatkausteline **7** tasaiselle alustalle. Vatkaustelineen **7** pohjaan on kiinnitetty 4 imukuppia liukumisen estämiseksi käytön aikana.
- Varmista, että käytetylle verkkopistorasialle on helppo pääsy virheen sattuessa.

Nopeustasot

Nopeuskytkimen 1 taso	Käyttö
0	Laite on kytketty pois päältä.
1	hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	nestemäisten aineiden sekoittamiseen
3	kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen
4	voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike / 2:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.
- Tämä painike käynnistää sauvasekoittimen  sen ollessa paikoillaan.

Käyttö

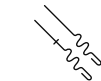
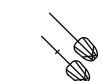
Vaivaaminen ja vatkaaminen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

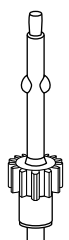
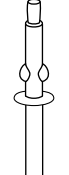
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä (10) minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen (10) minuutin jälkeen taukoa niin kauan, että laite jäähtyy.

HUOMAUTUS

- Käynnistä laite vasta sen jälkeen kun olet työntänyt sekoittimet vatkaattaviin/sekoitettaviin/vaivattaviin elintarvikkeisiin.

		
		
Taikinakoukut  raskaan taikinan, kuten hiivataikinan, vaivaamiseen	Vispilät  kakkutaikinoiden sekoittamiseen tai kerman vaahdottamiseen	Sauvasekoitin  vihannes- ja hedelmien, esim. omenien, soseuttamiseen

- 1) Puhdista sekoittimet (, , ) ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2) Työnnä vispilät  tai taikinakoukut  niin syvälle runko-osan  liitäntäaukoihin, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:

	Työnnä hammastetulla renkaalla varustettu taikinakoukku  tai vispilä  aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.
	Työnnä sileällä renkaalla varustettu taikinakoukku  tai vispilä  vain sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.

- 3) Vapauta vatkaainpidike  painamalla vatkaainpidikkeen vapautusta  ja käännä vatkaainpidikettä  ylöspäin.
- 4) Ota sekoituskulho  ja täytä ainekset aina valmisteltavan määrän mukaisesti.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan täytä sekoituskulhoa  enempää kuin MAX-merkintään asti (n. 2,5 l). Muuten ainekset valuvat käytön aikana reunan yli.
- Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 500 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä. Suuremmat taikinamäärät voivat ylikuormittaa laitetta! Jaa suuremmat taikinamäärät tarvittaessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.

- 5) Aseta sekoituskulho **8** takaisin vatkaustelineeseen **7**.
- 6) Paina vatkaainpidikkeen vapautusta **6**  ja käännä vatkaainpidike **7** alaspäin.
- 7) Aseta runko-osa **11** vatkaainpidikkeeseen **7** siten, että se lukittuu paikoilleen.
- 8) Työnnä kansi **10** vatkaustelineen **7** kiskolle niin, että se on tukevasti paikoillaan.

HUOMAUTUS

- Jos haluat lisätä aineksia sekoitustapahtuman aikana, avaa kannessa **10** oleva täyttöaukko **9** ja lisää ainekset. Sulje sen jälkeen täyttöaukko **9** ehdottomasti uudelleen, jotta aineiden roiskuminen ulos vältettäisiin!

Voit käyttää käsivatkainta myös ilman vatkaustelinettä **7**. Erityisesti vähäisillä nestemäärillä on suositeltavaa käyttää käsivatkainta ilman vatkaustelinettä **7**. Muuten nesteeseen ei osuta kunnolla, eikä se sekoitu oikein.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

- 9) Liitä pistoke pistorasiaan.
- 10) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin **1** halutulle nopeustasolle. Voit valita tällöin viiden nopeustason ja lisäksi Turbo-painikkeen /  **2** välillä (ks. luku "Nopeustasot").

HUOMAUTUS

- Jos ainekset tarttuvat sekoituskulhon **8** reunaan, eivätkä taikinakoukut **15**/vispilät **14** osu niihin, sammuta käsivatkain. Poista kansi **10**. Työnnä taikinanuolijan **16** avulla kiinni jääneet ainekset takaisin sekoituskulhon **8** keskelle. Aseta kansi **10** jälleen paikoilleen. Kytke käsivatkain jälleen päälle.

- 11) Sammuta käsivatkain kulhon sisällön tyhjentämistä varten. Vedä kansi **10** sivulle irti.

HUOMAUTUS

- Turvallisuussyistä vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan irrottaa ainoastaan nopeuskytkimen **1** ollessa asennossa "0".

- 12) Paina vatkaainpidikkeen vapautusta **6** , käännä vatkaainpidike **7** ylös ja ota sekoituskulho **8** vatkaustelineestä **7**. Nyt voit tyhjentää kulhon.

HUOMAUTUS

- Jos haluat poistaa vispilät **14** tai taikinakoukut **15**, on ensin irrotettava runko-osa **11**: Paina sitä varten käsivatkaimen vapautusta **5**  ja irrota runko-osa **11**. Irrota sitten vispilät **14** tai taikinakoukut **15** painamalla poistopainiketta **12**.
- Turvallisuussyistä vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan irrottaa ainoastaan nopeuskytkimen **1** ollessa asennossa "0".

Soseutus

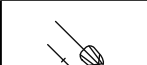
⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- ▶ Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **13** kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, erittäin kovien vihannesten tai juuresten kaltaisten kovien elintarvikkeiden työstämiseen. Tämä vaurioittaa laitetta.
- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta **13** kiehuvien ruokien, (esim. keittojen), soseuttamiseen. Siirrä kattila pois levyä ennen soseuttamista.

- 1) Valitse sauvasekoitin **13** elintarvikkeiden soseuttamiseen.

		
		
Taikinakoukut 15 raskaan taikinan, kuten hiivataikinan, vaivaamiseen	Vispilät 14 kakkutaikinoiden sekoittamiseen tai kerman vaahdottamiseen	Sauvasekoitin 13 vihannesten ja hedelmien, esim. omenien, soseuttamiseen

- 2) Avaa sauvasekoittimen kiinnityksen **4**  turvalukitus työntämällä se sivuun ja pitämällä siitä lujasti kiinni.

HUOMAUTUS

- ▶ Sauvasekoitinta **13** voidaan käyttää vain silloin, kun vispilät **14** tai taikinakoukut **15** eivät ole paikoillaan.

- 3) Työnnä sauvasekoitin **13** sauvasekoittimen kiinnitykseen **4**  ja paina sauvasekoitinta voimakkaasti alaspäin. Sauvasekoittimen **13** tulee lukittua kuuluvasti.
- 4) Soseutusastiassa saa olla sisältöä enintään noin 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse tätä varten riittävän suuri astia.

HUOMAUTUS

- ▶ Varmista, että soseutusastiassa on riittävästi nestettä / soseutettavaa tuotetta. Jotta aineiden tehokas sekoittuminen olisi taattu, käsiteltävien aineiden tulisi peittää vähintään sauvasekoittimen **13** alareuna.
- ▶ Kytke käsivatkain päälle vasta, kun sauvasekoitin **13** on upotettu soseutettavaan ainekseen.

- 5) Paina Turbo-painiketta / **1** **2**. Pidä Turbo-painiketta / **1** **2** painettuna käytön aikana. Laite pysähtyy heti, kun painike vapautetaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta **13** yli minuuttia kerrallaan. Pidä minuutin jälkeen taukoa niin kauan, että laite on jäähtynyt.

- 6) Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella **13**, vapauta Turbo-painike / **1** **2** ja irrota verkkopistoke.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Puhdista vain sauvasekoittimen **13** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **13** sisään ei saa päästä vettä. Se vaurioittaa laitetta.
- 7) Irrota sauvasekoitin **13** sauvasekoittimen kiinnityksestä **4**  painamalla sauvasekoittimen vapautusta **3** **1** runko-osan **11** molemmilla puolilla samanaikaisesti. Sauvasekoitin **13** irtaoo sauvasekoittimen kiinnityksestä **4** .
- 8) Irrota sauvasekoitin **13** taittavalla liikkeellä sauvasekoittimen kiinnityksestä **4** .

HUOMAUTUS

- Jos sauvasekoitin **13** jää kiinni sauvasekoittimen kiinnitykseen **4**, vedä turvalukitusta hieman ylöspäin. Silloin sauvasekoitin **13** voidaan irrottaa.

Puhdistaminen

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota runko-osaa **11** veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- Noudata varovaisuutta sauvasekoitinta **13** puhdistaussasi. Terä on erittäin terävä!



Älä upota sauvasekoitinta **13** kokonaan veteen. Puhdista pelkästään alaosa ja terä juoksevan veden alla. Muuten laite voi vaurioitua käyttökelvottomaksi.

- Puhdista runko-osa **11** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Puhdista vatkausteline **7** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät **14** tai taikinakoukut **15** voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin. Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

HUOMAUTUS



Vispilät **14** ja taikinakoukut **15** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- Puhdista sekoituskulho **8**, kansi **10** ja taikinanuolija **16** lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta.

HUOMAUTUS



Voit puhdistaa sekoituskulhon **8**, kannen **10** ja taikinanuolijan **16** myös astianpesukoneessa. Aseta kaikki mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoriin.

- Puhdista sauvasekoittimen **13** alaosa lämpimässä astianpesuainevedessä tai juoksevan veden alla. Pyyhi yläosa kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa pesuainetta. Pyyhi laite tämän jälkeen veteen kostutetulla liinalla niin, ettei siihen jää pesuainejäämiä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Puhdista vain sauvasekoittimen **13** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **13** sisään ei saa päästä vettä. Se vaurioittaa laitetta.

Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

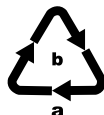
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvin osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 123456_7890) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuittin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 366127_2101.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 366127_2101

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptit

Pullapitko

- ◆ 500 g jauhoja
 - ◆ 60 g voita
 - ◆ 60 g sokeria
 - ◆ 7 g suolaa
 - ◆ 42 g hiivaa (1 pakkaus tuoretta hiivaa)
 - ◆ 2 dl maitoa
 - ◆ 1 kananmuna
 - ◆ 1 keltuainen
 - ◆ mahd. hieman raesokeria
- 1) Sulata hiiva tilkkaan kädenlämpöistä maitoa, johon on lisätty sokeria.
 - 2) Lisää kaikki ainesosat sekoituskulhoon **8**, kun hiiva on käynyt hieman.
 - 3) Vaivaa ainekset taikinakoukuilla **15** hyvin sekoittaen.
 - 4) Anna taikinan levätä noin 20 minuuttia.
 - 5) Leivo taikinasta sitten pullapitko ja anna valmiin pitkon nousta vielä 30 minuuttia.
 - 6) Voitele pullapitko munankeltuaisella.
- HUOMAUTUS**
- Halutessasi voit vielä ripotella hieman raesokeria pullapitkolle.
- 7) Lämmitä kiertoilmauuni noin 200 °C:seen ja paista pullapitkoa noin 25 minuuttia, kunnes se on kullankeltainen.

Suklaa-amarettokreemi

- ◆ 5 dl kermaa
 - ◆ 5 dl mascarponea
 - ◆ 100 g kaakaopähkinälevitettä
 - ◆ 5 rkl amarettoa
 - ◆ 1 – 2 rkl hunajaa
- 1) Lisää kerma ja mascarpone sekoituskulhoon **8** ja vaahdota se vispilöillä **14**.
 - 2) Lisää vähitellen amaretto, hunaja ja kaakaopähkinälevite ja sekoita kaikki perusteellisesti keskenään.
 - 3) Täytä kreemi jälkiruokakulhoihin ja säilytä sitä viileässä nauttimiseen asti.

Suklaakreemi

- ◆ 300 g kermaa
 - ◆ 200 g tummaa suklaata
- 1) Kiehauta kerma.
 - 2) Murskaa suklaa ja anna sen sulaa kermaan.
 - 3) Anna suklaamassan jäähtyä jääkaapissa, jotta se jähmettyisi.
 - 4) Kun massa on jäähtynyt ja jähmettynyt, vaahdota se vispilöillä **14**.

HUOMAUTUS

- Voit käyttää tätä suklaakreemiä myös muiden leivonnaisten täytteeksi.

Aioli

- ◆ 500 g majoneesia
 - ◆ 1 purkki smetanaa
 - ◆ 50 g valkosipulia
 - ◆ 2 tl sinappia (väkevää)
 - ◆ 1 pakkaus sekalaisia yrttejä (pakaste)
 - ◆ 1 hyppysellinen sokeria
 - ◆ 1/2 tl suolaa
 - ◆ 1/2 tl pippuria
- 1) Kuori valkosipuli ja purista se valkosipulipuristimella.
 - 2) Lisää majoneesi, smetana ja valkosipuli sekoituskuuhon **8** ja sekoita ne hyvin vispilöillä **14**.
 - 3) Lisää vähitellen sinappi, yrtit, sokeri, pippuri ja suola ja sekoita kaikki.
 - 4) Mausta lopuksi aiolia vielä lisää makusi mukaan.

Yrttinegrette

- ◆ 3–4 vartta sileälehtistä persiljaa
 - ◆ 3–4 vartta basilikaa
 - ◆ 1 sitruuna
 - ◆ 1 tl sinappia (väkevää)
 - ◆ 1 valkosipulin kynsi
 - ◆ suolaa, pippuria
 - ◆ 100 ml oliiviöljyä
 - ◆ tarvittaessa 1 hyppysellinen sokeria
- 1) Laita yrttien lehdet, sitruunan mehu, sinappi, valkosipuli, suola ja pippuri korkeaan sekoitusastiaan.
 - 2) Sekoita kaikki sauvasekoittimella **13** ja valuta öljyä sekaan vähitellen, kunnes kastike on samettista.
 - 3) Mausta tarvittaessa vinegretteä lisää, mahdollisesti hyppysellisellä sokeria.

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Beskrivning	16
Tekniska data	16
Säkerhetsanvisningar	17
Uppackning	19
Uppställning	19
Hastigheter	19
Användning	20
Knåda och vispa	20
Mixa och mosa	22
Rengöring	23
Förvaring	23
Kassering	24
Garanti från Kompernass Handels GmbH	24
Service	25
Importör	25
Recept	26
Fläta	26
Chokladcreme med amaretto	26
Chokladcreme	26
Aioli	27
Örtvinäggrett	27

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och mosa frukt. Den är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Använd inte mixerstaven för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

- 1 elvisp, set
- 1 stativ
- 1 blandarskål med lock
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- 1 mixerstav
- 1 degskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Hastighetsreglage
- 2 Turboknapp / 
- 3 Upplåsning till mixerstav 
- 4 Fäste för mixerstav (med säkerhetsspärr) 
- 5 Upplåsning till elvisp 
- 6 Upplåsning till mixerhållare 
- 7 Stativ (med mixerhållare)
- 8 Blandarskål
- 9 Påfyllningsöppning
- 10 Lock
- 11 Handenhet
- 12 Knapp för att lossa vispar och degkrokar

Bild B:

- 13 Mixerstav
- 14 Vispar
- 15 Degkrokar
- 16 Degskrapa

Tekniska data

Märkspänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Märkeffekt	300 W
Volym	3,4 l
Max. påfyllningsmängd	ca 2,5 l
Kapslingsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min. Mixerstav: 1 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- ▶ Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
 - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker nästa gång produkten används om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop och när den rengörs.
- ▶ Rör inte vispar, degkrokar eller mixerstaven när produkten arbetar. Mixerstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga ned över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda produkten om delar är skadade eller fattas. Annars finns stor risk för olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör mixerstaven. Kniven är mycket vass!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- ▶ Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.
- ▶ Använd inte mixerstaven för att mixa kokheta livsmedel. Då kan mixerstaven deformeras!
- ▶ Mixa aldrig i kastruller som fortfarande står på en het spisplatta! Mixerstaven kan skadas om den kommer i kontakt med hettan i kastrullens botten!

Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring.

Uppställning

- Ställ stativet ⑦ på en plan yta. På stativets ⑦ undersida sitter 4 sugproppar som hindrar det från att glida iväg när produkten används.
- Kontrollera att det finns ett lättåtkomligt eluttag i närheten så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödfall.

Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ①	Användning
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar.
4	För att röra smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, gräddde etc.

Turboknapp / 1 2:

- Med den här knappen kan du utnyttja den totala effekten direkt.
- Med den här knappen startas mixerstaven 13 om den är monterad.

Användning

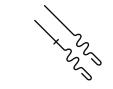
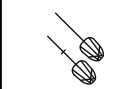
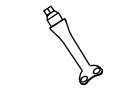
Knåda och vispa

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

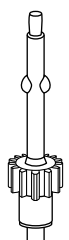
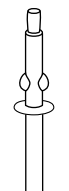
- Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.

OBSERVERA

- Sätt inte på produkten förrän du stuckit ner tillbehören i det som ska vispas, mixas eller knådas.

		
		
Degkrokar 15 för att knåda t ex jäsdeg.	Vispar 14 för att röra ihop smet eller vispa grädde.	Mixerstav 13 för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 1) Rengör alla tillbehör (13, 14, 15) innan du börjar använda dem.
- 2) Stick in visparna 14 eller degkrokarna 15 så långt det går i fästena på handenheten 11 tills de klickar fast ordentligt:

	Stick alltid in degkroken 15 eller vispen 14 med den tandade ringen på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och som märkts med ett motsvarande piktogram på produkten.
	Stick bara in degkroken 15 eller vispen 14 med den släta ringen på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och som märkts med ett motsvarande piktogram på produkten.

- 3) Lossa mixerhållaren på stativet 7 genom att trycka på mixerhållarens upplåsning 6  och fälla upp mixerhållaren 7.
- 4) Ta ut blandarskålen 8 och fyll den med den mängd ingredienser som ska bearbetas.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fyll aldrig blandarskålen 8 över MAX-markeringen (ca 2,5 l). Annars kommer ingredienserna att rinna över kanten när de bearbetas.
- Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.

- 5) Sätt tillbaka blandarskålen **8** på stativet **7**.
- 6) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6**  och fäll ned mixerhållaren **7**.
- 7) Sätt handenheten **11** på mixerhållaren **7** så att den låser fast.
- 8) För in locket **10** över skenan på stativet **7** så att det fastnar där.

OBSERVERA

- Om du vill tillsätta mer ingredienser när produkten håller på att arbeta, ska du öppna påfyllningsöppningen **9** på locket **10** och hälla i ingredienserna genom den. Sedan måste du alltid stänga påfyllningsöppningen **9** så att innehållet inte sprutar ut!

Elvispen kan också användas utan stativ **7**. Särskilt när man bearbetar mindre mängder vätska fungerar elvispen bäst utan stativ **7**. Annars kommer vispen inte åt att blanda all vätska ordentligt.

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

- 9) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 10) För hastighetsreglaget **1** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen /  **2** (se kapitel Hastigheter).

OBSERVERA

- Om ingredienserna fastnar på blandarskålens **8** kant så att degkrokarna **15**/visparna **14** inte kommer åt dem ska du stänga av elvispen. Ta av locket **10**. Använd degskrapan **16** för att skrapa ner det som fastnat i blandarskålen **8**. Sätt tillbaka locket **10**. Sätt på elvispen igen.

- 11) Stäng av elvispen när du ska ta ut innehållet ur skålen. Dra locket **10** åt sidan och ta av det.

OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

- 12) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6** , fäll upp mixerhållaren **7** och ta av blandarskålen **8** från stativet **7**. Sedan kan du ta ut innehållet ur skålen.

OBSERVERA

- Om du vill ta av visparna **14** eller degkrokarna **15** också måste du först ta av handenheten **11**: Tryck då på elvispens upplåsning **5**  och ta av handenheten **11**. Tryck sedan på knappen **12** för att lossa vispar **14** eller degkrokar **15**.
- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

Mixa och mosa

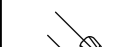
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig mixerstaven 13 för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffebönor, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.
- Använd inte mixerstaven 13 för att mixa kokheta livsmedel (t ex soppor). Ta bort kokkärlet från värmekällan innan du mixar innehållet.

- 1) Använd mixerstaven 13 för att mosa olika livsmedel.

		
		
Degkrokar 15 för att knåda t ex jäsdeg.	Vispar 14 för att röra ihop smet eller vispa grädde.	Mixerstav 13 för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 2) Öppna säkerhetsspärren till mixerstavens fäste 4 genom att föra den åt sidan och hålla kvar den i det läget.

OBSERVERA

- Mixerstaven 13 kan bara användas om inga vispar 14 eller degkrokar 15 monterats.
- 3) För in mixerstaven 13 i fästet 4 och tryck in den hårt. Det ska höras att mixerstaven 13 snäpper fast.
 - 4) För att det inte ska rinna över bör man inte fylla mer än 2/3 av det kärl man mixar i. Välj ett tillräckligt stort kärl.

OBSERVERA

- Kontrollera att det finns tillräckligt med vätska eller fasta ingredienser i kärlet. För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av mixerstaven 13.
- Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner mixerstaven 13 i det som ska mixas.

- 5) Tryck på turboknappen / 2. Håll turboknappen / 2 inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt aldrig mixerstaven 13 arbeta längre än en minut i sträck. Gör en paus efter en minut och vänta tills produkten kallnat innan du sätter på den igen.

- 6) När du använt mixerstaven 13 färdigt släpper du turboknappen / 2 och drar ut kontakten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven 13 under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven 13. Då kommer produkten att skadas.

- 7) För att ta ut mixerstaven 13 ur fästet 4 trycker du på upplåsningen 3 på båda sidorna av handenhetsen 1 samtidigt. Mixerstaven 13 lossnar från sitt fäste 4.
- 8) Vicka ut mixerstaven 13 ur fästet 4.

OBSERVERA

- Om mixerstaven 13 inte lossnar ur sitt fäste 4 kan du dra upp säkerhetsspärren lite. Sedan kan mixerstaven 13 tas av.

Rengöring

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!



Doppa aldrig ner handenheten **11** i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du rengör mixerstaven **13**. Kniven är mycket vass!



Doppa aldrig ner hela mixerstaven **13** i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan produkten bli helt förstörd.

- Rengör endast handenheten **11** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Rengör endast stativet **7** med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Visparna **14** och degkrokarna **15** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.
Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

OBSERVERA



Visparna **14** och degkrokarna **15** kan även diskas i maskin.

- Rengör blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** i varmt vatten med diskmedel.

OBSERVERA



Även blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** kan diskas i maskin. Lägg delarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

- Rengör den undre delen av mixerstaven **13** i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven **13** under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven **13**. Då kommer produkten att skadas.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Kassering



Produkten får absolut inte kassas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

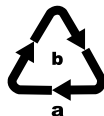
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

Garanti från

Kompennass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hantearas på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 366127_2101.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 366127_2101

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Fläta

- ◆ 500 g mjöl
 - ◆ 60 g smör
 - ◆ 60 g socker
 - ◆ 7 g salt
 - ◆ 42 g jäst (knappt 1 paket färsk jäst)
 - ◆ 2 dl mjölk
 - ◆ 1 ägg
 - ◆ 1 äggula
 - ◆ eventuellt lite pärlsocker
- 1) Lös upp jästen i lite ljummen mjölk med socker och låt det jäsa upp lite.
 - 2) Tillsätt övriga ingredienser i skålen **8** så snart det börjat jäsa lite.
 - 3) Knåda ihop allt till en deg med degkroken **15**.
 - 4) Låt degen vila i ca 20 minuter.
 - 5) Gör en fläta av degen och låt den jäsa i ytterligare 30 minuter..
 - 6) Pensla flätan med lite äggula.
- OBSERVERA**
- Om du vill kan du strö lite pärlsocker över flätan.
- 7) Värm upp ugnen till ca 200 °C med varmluft och grädda flätan i ca 25 minuter till den blir gyllenbrun.

Chokladcreme med amaretto

- ◆ 5 dl grädde
 - ◆ 500 g mascarpone
 - ◆ 100 g nötnougatcreme
 - ◆ 5 msk amaretto
 - ◆ 1 – 2 msk honung
- 1) Häll grädde och mascarpone i blandar-skålen **9** och rör ihop det med visparna **14**.
 - 2) Tillsätt amaretto, honung och nötnougatcreme lite i taget och blanda allt noga.
 - 3) Fyll cremen i dessertglas och kyl den. Håll den kyld tills den ska ätas.

Chokladcreme

- ◆ 3 dl grädde
 - ◆ 200 g mörk choklad
- 1) Låt grädden koka upp.
 - 2) Smula sönder chokladen och låt den smälta i grädden.
 - 3) Låt blandningen svalna i kylskåpet.
 - 4) När den blivit kall och stelnat vispar du den till en krämig massa med visparna **14**.

OBSERVERA

- Chokladcremen kan också används som fyllning i andra bakverk.

Aioli

- ◆ 500 g majonnäs
 - ◆ 200 – 250 g smetana eller annan tjock, syrad grädde
 - ◆ 50 g vitlök
 - ◆ 2 tsk senap (medelstark)
 - ◆ 1 påse frysta, blandade kryddörter
 - ◆ 1 nypa socker
 - ◆ 1/2 tsk salt
 - ◆ 1/2 tsk peppar
- 1) Skala vitlöken och pressa den genom en vitlökspress.
 - 2) Lägg majonnäs, smetana och vitlök i blandarskålen **8** och blanda ihop det ordentligt med visparna **14**.
 - 3) Blanda ned senap, kryddörter, socker, peppar och salt lite i taget.
 - 4) Smaka till sist av aiolin med lite mer kryddor.

Örtvinäggrett

- ◆ 3 – 4 kvistar bladpersilja
 - ◆ 3 – 4 basilikakvistar
 - ◆ 1 citron
 - ◆ 1 tsk senap (medelstark)
 - ◆ 1 vitlöksklyfta
 - ◆ salt, peppar
 - ◆ 1 dl olivolja
 - ◆ ev. 1 nypa socker
- 1) Lägg bladen från örterna, saften från citronen, senap, vitlök, salt och peppar i ett djupt mixerkärl.
 - 2) Blanda allt med mixerstaven **15** och tillsätt olja lite i taget tills det bildas en krämig sås.
 - 3) Smaka av vinägretten med en nypa socker.

Spis treści

Wstęp	30
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	30
Zakres dostawy	30
Opis urządzenia	30
Dane techniczne	30
Wskazówki bezpieczeństwa	31
Rozpakowanie	33
Ustawianie urządzenia	33
Stopnie prędkości	33
Obsługa	34
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	34
Przecieranie	36
Czyszczenie	37
Przechowywanie	37
Utylizacja	38
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	38
Serwis	40
Importer	40
Przepisy	40
Chąłka	40
Krem czekoladowy amaretto	41
Krem czekoladowy	41
Aioli	41
Ziołowy winegret	42

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 1 stojak miksera
- 1 misa do mieszania z pokrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWK

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Przełącznik prędkości
- 2 Przycisk Turbo / 
- 3 Odblokowanie końcówki do przecierania 
- 4 Uchwyt końcówki do przecierania (z zamkiem bezpieczeństwa) 
- 5 Odblokowanie miksera 
- 6 Odblokowanie uchwytu miksera 
- 7 Stojak miksera (z uchwytem miksera)
- 8 Misa do mieszania
- 9 Otwór do napełniania
- 10 Pokrywk
- 11 Rękojeść
- 12 Przycisk zwalniania końcówek

Rysunek B:

- 13 końcówka do przecierania
- 14 trzepaki
- 15 haki do wyrabiania ciasta
- 16 skrobak do ciasta

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemieniczny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II /  (podwójna izolacja)
Pojemność	3,4 litra
Maks. ilość napełnienia	ok. 2,5 litra
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Końcówka do przecierania: 1 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistcie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojęści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ 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.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksovania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdiesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówek do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych. Może to być przyczyną deformacji końcówki do przecierania!
- ▶ Nigdy nie przecieraj produktów w garnku, który znajduje się jeszcze na gorącej płycie kuchennej! Dotknięcie gorącego dna garnka końcówką do przecierania może spowodować jej uszkodzenie!

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawianie urządzenia

- Ustaw stojak miksera ❶ na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera ❶ znajdują się 4 przyssawki, by zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w czasie pracy.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ❶	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo / **12**:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- Przycisk ten uruchamia końcówkę do przecierania **13**, gdy jest ona zamontowana.

Obsługa

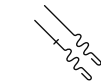
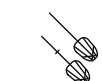
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

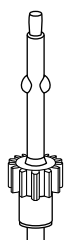
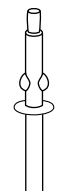
- Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.

WSKAZÓWK

- Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.

		
		
Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Końcówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- 1) Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).
- 2) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wciśnij w gniazda w rękojeści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepak 14 z zęb atym pi ęścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z g ładkim pi ęścieniem tylko w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Odblokuj uchwyt miksera na stojaku miksera **7** naciskając przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **1** i złóż uchwyt miksera **7** do góry.
- 4) Wyjmij misę do mieszania **8** i włóż do niej odpowiednie składniki w wymaganej ilości.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie wkładaj do misy do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydostaną się poza krawędzie misy w trakcie przygotowywania.
- Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

- 5) Załóż misę do mieszania **8** ponownie na stojak miksera **7**.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6**  i złóż uchwyt miksera **7** do dołu.
- 7) Załóż rękojeść **11** na uchwyt miksera **7**, aby się zatrzasnęła.
- 8) Wsuń pokrywę **10** w prowadnicę na stojaku miksera **7**, aby się zablokowała.

WSKAZÓWKA

- Jeśli w czasie mieszania chcesz dodawać składniki, otwórz otwór do napełniania **9** znajdujący się na pokrywie **10** i dodaj składniki. Następnie zamknij otwór do napełniania **9** ponownie, aby uniknąć rozpryskiwania składników!

Można używać miksera również bez stojaka miksera **7**. Zwłaszcza w przypadku używania małych ilości płynów zaleca się używanie miksera bez stojaka miksera **7**. W przeciwnym przypadku mikser nie będzie dostatecznie sięgał płynu i nie będzie możliwe dokładne mieszanie.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.
- 9) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 10) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości **1** na żądany stopień prędkości. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo /  **2** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

WSKAZÓWKA

- Jeśli do krawędzi misy do mieszania **8** przywierają składniki i nie są zbierane przez haki do wyrabiania ciasta **15**/trzepaki **14**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **10**. Przesuń skrobakiem do ciasta **15** przylegające składniki ponownie do środka misy do mieszania **8**. Załóż ponownie pokrywę **10**. Włącz ponownie mikser.

- 11) Aby wyjąć zawartość misy, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywę **10**.

WSKAZÓWKA

- Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość misy.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz wyjąć trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**, musisz najpierw zdjąć rękojeść **11**: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **6**  i zdejmij rękojeść **11**. Wciśnij następnie przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.
- Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

Przecieranie

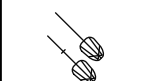
⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!**

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używaj końcówki do przecierania **13** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **13** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.

- Wybierz końcówkę do przecierania **13**, aby przecierać produkty spożywcze.

		
		
Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Kończówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- Otwórz zamek bezpieczeństwa uchwytu końcówki do przecierania **4** , przesuwając go w bok i przytrzymując.

WSKAZÓWKA

- ▶ Kończówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.

- Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4**  i wciśnij ją mocno w dół. Kończówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzaskać.
- Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zadbaj o to, aby w naczyniu do przecierania znajdowała się dostateczna ilość płynu/produktów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowywana potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.
- ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.

- Naciśnij przycisk Turbo /  **2**. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk Turbo /  **2**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania **13** dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.

- Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania **13** puść przycisk Turbo /  **2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

- Aby wyjąć końcówkę do przecierania **13** z uchwytu końcówki do przecierania **4** , naciśnij przyciski odblokowania końcówki do przecierania **3**  po obu stronach rękojści **11** jednocześnie. Kończówka do przecierania **13** zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania **4** .

- 8) Wyjmij końcówkę do przecierania **13** ruchem zaginającym z uchwytu końcówki do przecierania **4** .

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy końcówka do przecierania **13** zablokuje się w uchwycie końcówki do przecierania **4** , otwórz nieco zamek bezpieczeństwa. Wtedy będzie można wyjąć końcówkę do przecierania **13**.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **11** w wodzie ani w innej cieczy!

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!**

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania **13** zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!



Nie zanurzaj końcówki do przecierania **13** całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy myć tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Rękojeść **11** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera **7** czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysuszyć je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

WSKAZÓWKA



Trzepaki **14** i haki do wyrabiania ciasta **15** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

○ ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

- Myj dolną część końcówki do przecierania **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

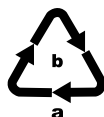
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

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.

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, akumulatorów, 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 (np. IAN 123456_7890) 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) 366127_2101.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 366127_2101

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

Przepisy

Chąłka

- ◆ 500 g mąki
- ◆ 60 g masła
- ◆ 60 g cukru
- ◆ 7 g soli
- ◆ 42 g drożdży (1 opakowanie świeżych drożdży)
- ◆ 200 ml mleka
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 żółtko
- ◆ ewentualnie trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Włóż drożdże do niewielkiej ilości lekko ciepłego mleka z cukrem.
- 2) Gdy drożdże nieco wyrosną, dodaj wszystkie składniki do misy do mieszania **8**.
- 3) Wyrób dokładnie ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta **15**.
- 4) Odstaw ciasto na ok. 20 minut.
- 5) Następnie uformuj warkocz z ciasta i pozostaw ciasto na dalsze 30 minut do urośnięcia.
- 6) Posmaruj chątkę niewielką ilością żółtka.

WSKAZÓWKA

► Jeśli chcesz, możesz posypać chątkę cukrem gruboziarnistym.

- 7) Podgrzej piekarnik do ok. 200 °C z termoobiegiem i piecz chątkę przez ok. 25 minut, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Krem czekoladowy amaretto

- ◆ 500 ml śmietany
 - ◆ 500 ml serka mascarpone
 - ◆ 100 g kremu orzechowo-nugatowego
 - ◆ 5 łyżek stołowych amaretto
 - ◆ 1 - 2 łyżki stołowe miodu
- 1) Dodaj śmietanę i serek mascarpone do misy do mieszania **8** i wymieszaj wszystko trzepakami **14**.
 - 2) Dodaj stopniowo amaretto, miód i krem orzechowo-nugatowy i wszystko dokładnie wymieszaj.
 - 3) Nalej krem do szklanek deserowych i schłódź je, aż do chwili podania.

Krem czekoladowy

- ◆ 300 g śmietany
 - ◆ 200 g gorzkiej czekolady
- 1) Zagotuj śmietanę.
 - 2) Pokrusz czekoladę i rozpuść ją w śmietanie.
 - 3) Odstaw masę czekoladową do lodówki, aż stężeje.
 - 4) Gdy masa ostygnie i stężeje, ubij ją trzepakami **14** na krem.

WSKAZÓWKI

- Tak uzyskany krem czekoladowy można wykorzystać jako nadzienie do innego wyrobu.

Aioli

- ◆ 500 g majonezu
 - ◆ 1 kubek śmietany
 - ◆ 50 g czosnku
 - ◆ 2 łyżeczki musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 paczka mieszanych ziół (mrożone)
 - ◆ 1 szczypta cukru
 - ◆ 1/2 łyżeczki soli
 - ◆ 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1) Obierz czosnek i wyciśnij go praską do czosnku.
 - 2) Dodaj majonez, śmietanę i czosnek do misy do mieszania **8** i wymieszaj dokładnie wszystko trzepakami **14**.
 - 3) Stopniowo dodawaj musztardę, zioła, cukier pieprz i sól oraz wymieszaj wszystko.
 - 4) Na końcu dopraw sos aioli wedle smaku.

Ziółowy winegret

- ◆ 3 - 4 łądygi pietruszki
 - ◆ 3 - 4 bazylię
 - ◆ 1 cytryna
 - ◆ 1 łyżeczka musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 ząbek czosnku
 - ◆ Sól, pieprz
 - ◆ 100 ml oliwy
 - ◆ ewent. 1 szczypta cukru
-
- 1) Dodaj liście ziół, sok z cytryny, musztardę, czosnek, sól i pieprz do wysokiego naczynia do miksowania.
 - 2) Wymieszaj wszystko końcówką do przecierania **13** dodając stopniowo oliwę, aż do uzyskania kremowej konsystencji sosu.
 - 3) Doprav sos winegret, ewentualnie szczyptą cukru.

Turinys

Ižanga	44
Naudojimas pagal paskirtį	44
Tiekiamas rinkinys	44
Prietaiso aprašas	44
Techniniai duomenys	44
Saugos nurodymai	45
Išpakavimas	47
Prietaiso pastatymas	47
Greičio nustatymo padėtys	47
Naudojimas	48
Minkymas ir plakimas	48
Tyrių gaminimas	50
Valymas	51
Laikymas nenaudojant	51
Šalinimas	52
Kompernaß Handels GmbH garantija	52
Priežiūra	54
Importuotojas	54
Receptai	55
Mielinė pynutė	55
Šokoladinis kremas su amaretu	55
Šokoladinis kremas	55
„Aioli“ padažas	56
Žolelių užpilas	56

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. 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 ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) maišyti, grietinėlei plakti ir vaisiams trinti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus. Netrinkite trintuvu verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Tiekiamas rinkinys

1 rankinių maišytuvų

1 stovas

1 maišymo dubuo su dangčiu

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

1 trintuvas

1 tešlos grandiklis

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

① Greičio jungiklis

② „Turbo“ mygtukas / 

③ Trintuvo atblokavimo mygtukas 

④ Trintuvo lizdas (su saugos užraktu) 

⑤ Rankinio maišytuvo atblokavimo mygtukas 

⑥ Maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtukas 

⑦ Stovas (su maišytuvo laikikliu)

⑧ Maišymo dubuo

⑨ Pildymo anga

⑩ Dangtis

⑪ Maišytuvo korpusas

⑫ Priedų atlaisvinimo mygtukas

B paveikslėlis:

⑬ Trintuvas

⑭ Plakimo šluotelė

⑮ Minkymo kablys

⑯ Tešlos grandiklis

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
Talpa	3,4 l
Didž. pripildymo kiekis	apie 2,5 l
Trumpojo veikimo laikas	Maišytuvai: 10 min. Trintuvai: 1 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Trumpojo veikimo laikas

Trumpojo veikimo laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytam trumpojo veikimo laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Maitinimo laidas visada turi būti atokiai nuo įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laido per briaunas ar kampus.
 - ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
 - ▶ Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laido. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!
-  Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Jei nors kiek skysčio pateks ant veikiančio prietaiso dalių, kuriose yra įtampa, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisą kas kartą išjunkite iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, surinkti, išrinkti ar valyti.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių, minkymo kablių ar trintuvo. Trintuvo peilis yra aštrus! Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu naudoti skirtingų funkcijų priedų.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judamųjų prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pasišalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Naudodami trintuvą ar jį valydami būkite atsargūs. Peilis yra labai aštrus!

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- ▶ Visus taisymo darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.
- ▶ Netrinkite trintuvu verdančių maisto produktų. Trintuvas gali deformotis!
- ▶ Niekada netrinkite produktų puode, dar stovinčiame ant karštos viryklės! Trintuvu prisilietę prie karšto puodo dugno galite apgadinti trintuvą!

Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir transportavimo apsaugas.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Prietaiso pastatymas

- Stovą ❶ pastatykite ant lygaus paviršiaus. Stovo ❶ apačioje yra 4 siurbtukai, neleidžiantys naudojamam prietaisui pasislinkti.
- Įsitinkinkite, kad įvykus gedimui lengvai pasieksite elektros lizdą, į kurį prietaisas įjungtas.

Greičio nustatymo padėtys

Greičio jungiklio ❶ padėtis	Naudojimas
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštas sudedamąsias dalis, pvz., miltus, sviestą ir kt.
2	Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir kt.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas / :

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.
- Šiuo mygtuku paleidžiamas trintuvas **13**, jei jį įdėjote.

Naudojimas

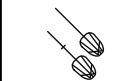
Minkymas ir plakimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

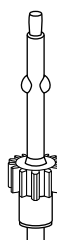
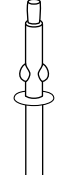
- Vienu kartu nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

NURODYMAS

- Prietaisą įjunkite tik tuomet, kai jo priedus parnardinsite į plakamus (maišomus, minkomus) maisto produktus.

		
		
Minkymo kabliai 15 sunkiai, pvz., mielinei tešlai, minkyti.	Plakimo šluotelės 14 minkštai, trapiai tešlai maišyti arba grietinėlei plakti.	Trintuvas 13 daržovių ar vaisių, pvz., obuolių, tyrėms gaminti.

- 1) Prieš naudodami pirmąjį kartą priedus (**13**, **14**, **15**) nuvalykite.
- 2) Plakimo šluoteles **14** ar minkymo kablius **15** į jiems skirtus lizdus maišytuvo korpuse **11** kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos.

	Minkymo kablių 15 arba plakimo šluotelę 14 su dantytuoju žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.
	Minkymo kablių 15 arba plakimo šluotelę 14 su lygiu žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.

- 3) Atblokuokite prie stovo **7** pritaisytą maišytuvo laikiklį paspausdami maišytuvo laikiklio **7** atblokavimo mygtuką **6**  ir pakelkite jį aukštyn.
- 4) Išimkite maišymo dubenį **8** ir sudėkite produktus gaminamam kiekiui.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Į maišymo dubenį **8** produktų niekada nedėkite daugiau nei iki MAX ženklo (apie 2,5 l). Antraip apdorojami produktai bėgs per kraštus.
- Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 500 g! Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas! Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

- 5) Maišymo dubenį **8** vėl padėkite ant stovo **7**.
- 6) Paspauskite maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtuką **5**  ir maišytuvo laikiklį **7** nuleiskite žemyn.
- 7) Maišytuvo korpusą **11** ant maišytuvo laikiklio **7** uždėkite taip, kad jis užsifiksuotų.
- 8) Dangtį **10** įstumkite į griovelį stovė **7**, kad jis tvirtai laikytųsi.

NURODYMAS

- Jei maišydami produktus norite jų įdėti daugiau, atidarykite pildymo angą **9** dangtyje **10** ir sudėkite produktus. Po to pildymo angą **9** vėl būtinai uždarykite, kad produktai netikėtų!

Rankinį maišytuvą galite naudoti ir be stovo **7**. Rankinį maišytuvą naudoti be stovo **7** ypač rekomenduojame tada, kai skysčių kiekiai nedideli. Antraip maišytuvą pasieks ne visų skystį ir tinkamai nesumaišys.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

- 9) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 10) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį **1** pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką  **2** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“).

NURODYMAS

- Jei produktai prilipo prie maišymo dubens **8** krašto ir minkymo kabliai **15** / plakimo šluotelės **14** jų nepasiekia, išjunkite rankinį maišytuvą. Nuimkite dangtį **10**. Prilipusius produktus pašalios grandikliu **16** vėl sustumkite į maišymo dubens **8** vidurį. Vėl uždėkite dangtį **10**. Iš naujo įjunkite rankinį maišytuvą.

- 11) Kai produktus iš dubens norite išimti, išjunkite rankinį maišytuvą. Dangtį **10** nuimkite traukdamis į šoną.

NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **1** yra „0“ padėtyje.

- 12) Paspauskite maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtuką **5** , maišytuvo laikiklį **7** akelkite aukščiau ir nuimkite maišymo dubenį **8** nuo stovo **7**. Dabar iš dubens galite išimti produktus.

NURODYMAS

- Norėdami ištraukti plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15**, pirmiausia turite nuimti maišytuvo korpusą **11**. Tam paspauskite rankinio maišytuvo atblokavimo mygtuką **5**  ir nuimkite prietaiso korpusą **11**. Tada paspauskite priedų atlaisvinimo mygtuką **12** ir atlaisvinkite plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15**.
- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **1** yra „0“ padėtyje.

Tyrių gaminimas

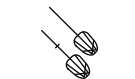
⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Trintuvu **13** niekada nesmulkinkite kietų maisto produktų, pvz.: kavos pupelių, ledo kubelių, cukraus, grūdų, šokolado, labai kietų daržovių ir kt. Prietaisas gali sugesti.
- Trintuvu **13** netrinkite verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Prieš trindami nuimkite puodą nuo viryklės.

- 1) Trintuvą **13** naudokite maisto produktų tyrėms gaminti.

		
		
Minkymo kabliai 15 sunkiai, pvz., mielinei teslai, minkyti.	Plakimo šluotelės 14 minkštai, trapiai teslai maišyti arba grietinėlei plakti.	Trintuvus 13 daržovių ar vaisių, pvz., obuolių, tyrėms gaminti.

- 2) Atrakinkite trintuvo lizdo **4**  saugos užraktą: pastumkite jį į šoną ir laikykite.

NURODYMAS

- Trintuvą **13** galima įdėti tik tuomet, kai neįdėtos plakimo šluotelės **14** arba minkymo kabliai **15**.
- 3) Trintuvą **13** įkiškite į trintuvo lizdą **4**  ir stipriai paspauskite žemyn. Trintuvus **13** turi girdimai užsifiksuoti.

- 4) Kad produktai nebėgtų per kraštus, pripildykite tik apie 2/3 indo, kuriame trinate. Tam pasirinkite tinkamo dydžio indą.

NURODYMAS

- Pasirūpinkite, kad inde, kuriame trinate, būtų pakankamai skysčio / trinamų produktų. Kad sudedamosios dalys būtų tinkamai sumaišytos, apdorojami maisto produktai turi dengti bent apatinę trintuvo **13** dalį.
- Rankinį maišytuvą įjunkite tik tuomet, kai trintuvą **13** panardinsite į trinamus produktus.

- 5) Paspauskite „Turbo“ mygtuką /  **2**. Kol trinate, „Turbo“ mygtuką /  **2** laikykite nuspaustą. Atleidus mygtuką, prietaisas sustoja.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Vienu kartu nenaudokite trintuvo **13** ilgiau nei vieną minutę. Po vienos minutės padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

- 6) Kai trintuvu **13** baigsite trinti, atleiskite „Turbo“ mygtuką /  **2** ir ištraukite tinklo kištuką.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę trintuvo **13** dalį. Į trintuvo **13** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

- 7) Kai trintuvą **13** iš trintuvo lizdo **4**  norite ištraukti, vienu metu abiejose maišytuvo korpuso **11** pusėse paspauskite trintuvo atblokavimo mygtuką **3** .

- 8) Palenkite trintuvą **13** ir išimkite jį iš trintuvo lizdo **4** .

NURODYMAS

- Jei trintuvus **13** trintuvo lizde **4**  užstrigo, šiek tiek patraukite saugos užraktą. Tada trintuvą **13** galėsite išimti.

Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kyla elektros smūgio pavojus!



Maišytuvo korpuso **11** niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Būkite atsargūs valydami trintuvą **13**. Peilis yra labai aštrus!



Niekada nenardinkite viso trintuvo **13** į vandenį. Tekančiu vandeniu plaukite tik jo apatinę dalį su peiliu. Antraip prietaisas gali nepataisomai sugesti.

- Maišytuvo korpusą **11** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.
- Stovą **7** valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.
- Plakimo šluoteles **14** arba minkymo kablius **15** galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai išdžiovinkite.
Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

NURODYMAS



Plakimo šluoteles **14** ir minkymo kablius **15** galite plauti ir indaplovėje.

- Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandiklį **16** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu.

NURODYMAS



Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandiklį **16** galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės visas dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.

- Trintuvo **13** apatinę dalį plaukite šiltame vandenyje su plovikliu arba tekančiu vandeniu. Viršutinę dalį valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Po to visus ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę trintuvo **13** dalį. Į trintuvo **13** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

Laikymas nenaudojant

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, sausoje ir nuo dulkių apsaugotoje vietoje.

Šalinimas



Prietaiso jokiai būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU.

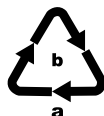
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų šalinimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

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 dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėnčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių 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 įspėja.

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 kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- 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 skyrį.
- 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 žinytų, 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) 366127_2101 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 366127_2101

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Mielinė pynutė

- ♦ 500 g miltų
- ♦ 60 g sviesto
- ♦ 60 g cukraus
- ♦ 7 g druskos
- ♦ 42 gramai mielių (1 pakelis šviežių mielių)
- ♦ 200 ml pieno
- ♦ 1 kiaušinis
- ♦ 1 kiaušinio trynys
- ♦ šiek tiek stambaus cukraus (jei norite)

- 1) Mielės ištirpinkite truputį šilto pieno su cukrumi.
- 2) Kai mielės ims putoti, sudėkite visus produktus į maišymo dubenį **8**.
- 3) Visus produktus gerai suminkykite minkymo kabliais **15**.
- 4) Leiskite tešlai apie 20 minučių pastovėti.
- 5) Tada suformuokite mielinę pynutę ir palaikykite ją dar 30 minučių, kad pakiltų.
- 6) Mielinę pynutę plonai patepkite kiaušinio tryniu.

NURODYMAS

- Jei norite, mielinę pynutę apibarstykite truputį stambaus cukraus.

- 7) Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C įjungę konvekcijos funkciją ir kepkite mielinę pynutę apie 25 minutes, kol ji taps rusvai auksinė.

Šokoladinis kremas su amaretu

- ♦ 500 ml grietinėlės
 - ♦ 500 ml maskarponės
 - ♦ 100 g šokoladinio riešutų kremo
 - ♦ 5 valgomieji šaukštai amareto
 - ♦ 1–2 valgomieji šaukštai medaus
- 1) Grietinėlę ir maskarponę sudėkite į maišymo dubenį **8** ir išmaišykite plakimo šluotelėmis **14**.
 - 2) Po truputį pildami amaretą ir dėdami medų bei šokoladinį riešutų kremą viską gerai išmaišykite.
 - 3) Kremą sudėkite į desertines taures ir laikykite šaldytuve iki patieksite.

Šokoladinis kremas

- ♦ 300 g grietinėlės
- ♦ 200 g švelniai kartaus šokolado

- 1) Užvirinkite grietinėlę.
- 2) Šokoladą sulaužykite gabalėliais ir ištirpinkite grietinėlėje.
- 3) Šokolado masę atvėsinkite šaldytuve, kad sutvirtėtų.
- 4) Masei atšalus ir sutvirtėjus, išplakite ją plakimo šluotelėmis **14**, kad būtų kreminės konsistencijos.

NURODYMAS

- Šis šokoladinis kremas tinka ir kitiems kepinams įdaryti.

„Aioli“ padažas

- ◆ 500 g majonezo
- ◆ 1 puodelis grietinės
- ◆ 50 g česnakų
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai vidutinio aštrumo garstyčių
- ◆ 1 pakelis šaldytų žolelių mišinio
- ◆ 1 žiupsnis cukraus
- ◆ 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- ◆ 1/2 arbatinio šaukštelio pipirų

- 1) Nulupkite česnaką ir sutraiškykite.
- 2) Majonezą, grietinėlę ir česnaką sudėkite į maišymo dubenį **8** ir plakimo šluotelėmis **14** viską gerai sumaišykite.
- 3) Po truputį sudėkite garstyčias, žoleles, cukrų, pipirus bei druską ir viską sumaišykite.
- 4) Galiausiai „Aioli“ padažą norimai pagardinkite.

Žolelių užpilas

- ◆ 3–4 stiebeliai lygialapių petražolių
- ◆ 3–4 stiebeliai baziliko
- ◆ 1 citrina
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis vidutinio aštrumo garstyčių
- ◆ 1 česnako skiltelė
- ◆ druskos, pipirų
- ◆ 100 ml alyvuogių aliejaus
- ◆ 1 žiupsnis cukraus (jei norite)

- 1) Žolelių lapus, citrinos sultis, garstyčias, česnaką, druską ir pipirus sudėkite į aukštą maišymo indą.
- 2) Trintuvu **15** viską maišykite po truputį pildami aliejų, kol padažas taps kreminės konsistencijos.
- 3) Jei norite, pagardinkite užpilą žiupsneliu cukraus.

Sisukord

Sissejuhatus	58
Sihipärane kasutamine	58
Tarnekomplekt	58
Seadme kirjeldus	58
Tehnilised andmed	58
Ohutusjuhised	59
Pakendist väljavõtmine	61
Paigaldamine	61
Kiirusastmed	61
Käsitsemine	62
Sõtkumine ja vahustamine	62
Püreeestamine	64
Puhastamine	65
Hoiustamine	65
Jäätmekäitlus	66
Kompernaß Handels GmbH garantii	66
Teenindus	67
Importija	67
Retseptid	68
Stritsel	68
Sokolaadi-amaretto-kreem	68
Šokolaadikreem	68
Aioli	69
Ürdi-vinegrettkaste	69

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 jäätmeäitluse 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.

Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult taina sõtkumiseks, vedelike (nt marjamahlade) mikserdamiseks, rõõsa koore vahustamiseks ja puuviljade püreestamiseks. Seade on sobiv ainult toiduainete töötlemiseks. Ärge kasutage püreestamisjalga keevate toiduainete (nt supptide) püreestamiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töõnduslikult.

Tarnekomplekt

- 1 käsimikser
- 1 segamisaalus
- 1 kaanega segamiskauss
- 2 tainakonksu
- 2 visplit
- 1 püreestamisjalg
- 1 tainakaabits
- Kasutusjuhend

JUHIS

Kontrollige kohe pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti kompleksust ja kahjustuste esinemist. Vajadusel pöõrduge teeninduse poole.

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1 Kiiruselüliti
- 2 Turboklahv
- 3 Püreestamisjala lukustuse vabasti
- 4 Püreestamisjala kinnitus (turvalukuga)
- 5 Käsikseri lukustuse vabasti
- 6 Mikseri hoidiku lukustuse vabasti
- 7 Segamisaalus (koos mikseri hoidikuga)
- 8 Segamiskauss
- 9 Täiteava
- 10 Kaas
- 11 Käepide
- 12 Väljastusklahv

Joonis B:

- 13 Püreestamisjalg
- 14 Visplit
- 15 Tainakonksud
- 16 Tainakaabits

Tehnilised andmed

Nimipinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50 – 60 Hz
Nimivõimsus	300 W
Kaitseklass	II / □ (kahekordne isolatsioon)
Mahutavus	3,4 liitrit
Maksimaalne täitekogus	umbes 2,5 liitrit
PK aeg:	Mikser: 10 minutit Püreestamisjalg: 1 minut
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

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 möõdmist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ▶ Võrgukaabel ei tohi mitte kunagi sattuda seadme kuumade osade või teiste soojusallikate lähedusse või nendega kokku puutuda. Ärge laske võrgukaablil toetuda servadele või nurkadele.
 - ▶ Ärge murdke või muljuge võrgukaablit.
 - ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
 - ▶ Seadme lahutamisel vooluvõrgust tõmmake alati võrgupistikust, mitte võrgukaablilt. Vastasel juhul võib võrgukaabel saada kahjustada!
-  Ärge mitte kunagi asetage käepidet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujääd pingestatud osadele.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ 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 seadet kasutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- ▶ Ärge puudutage käitamise ajal vispleid, tainakonkse või püreestamisjala. Püreestamisjala nuga on terav! Ärge laske pikkadel juustel, sallidel vms rippuda otsakute kohal.
- ▶ Ärge mitte kunagi proovige samaaegselt monteerida erinevate funktsioonidega otsakuid.
- ▶ Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake pärast iga kasutamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik välja.
- ▶ Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake iga kord enne tarvikute vahetamist võrgupistik välja.
- ▶ Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- ▶ Ärge puudutage seadme liikuvaid osi ja oodake alati nende seiskumist. Vigastusoht!
- ▶ Kontrollige iga kord enne kasutamist seadmel ja kõikidel osadel nähtavate kahjustuste esinemist. Seadme turvakontseptsioon toimib ainult selle laitmatus seisundis.
- ▶ Ärge võtke seadet mitte mingil juhul kasutusele, kui osad on kahjustatud või puuduvad. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusoht.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet järelevalveta. Kui peate töökohalt lahkuma, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil kui selles juhendis kirjeldatud. Vastasel juhul esineb vigastusoht!
- ▶ Olge püreestamisjala kasutamisel ja puhastamisel ettevaatlik. Nuga on väga terav!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage seadet välistingimustes. Seade on ette nähtud ainult kodumajapidamistes ja maja sees kasutamiseks.
- ▶ Laske kõik remondid teostada ainult spetsialistidel. Pöörduge sel juhul teie riigis asuva vastava teeninduspartneri poole.
- ▶ Ärge kasutage püreestamisjalga keevate toiduainete püreestamiseks. Selle tagajärjel võib püreestamisjalg deformeeruda!
- ▶ Ärge mitte kunagi püreestage potis, mis asub veel kuumal pliidiplaadil! Kuuma potipõhja püreestamisjalaga puudutamine võib tekitada püreestamisjalale kahjustusi!

Pakendist väljavõtmine

- Võtke kõik osad pakendist välja.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja transpordikaitsmed.
- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja kahjustuste esinemist.
- Puhastage kõik osad peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

Paigaldamine

- Asetage segamisolus ⑦ tasasele pinnale. Segamisoluse ⑦ alumisele küljele on käitamise ajal seadme nihkumise vältimiseks paigaldatud 4 iminappa.
- Jälgige, et kasutatav pistikupesa on tõrke korral hästi ligipääsetav.

Kiirusastmed

Aste kiiruselülilit ①	Kasutamine
0	Seade on välja lülitatud.
1	hea lähtekiirus „pehmete“ lisandite nagu jahu, või jne segamiseks
2	vedelate lisandite mikserdamiseks
3	koogi- ja leivataina segamiseks
4	või, suhkruga vahustamiseks, magustoitadele jne
5	munavalgete, koogikatte, rõõsa koore jne vahustamiseks

Turboklahv /  2:

- See klahv võimaldab teil koheselt kasutada oma seadme kogu võimsust.
- See klahv käivitab püreestamisjala , kui see on paigaldatud.

Käsitsemine

Sõtkumine ja vahustamine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

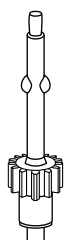
- Ärge käitage seadet kauem kui 10 minutit korraga. Tehke 10 minuti pärast seniks paus, kuni seade on jahtunud.

JUHIS

- Lülitage seade sisse alles siis, kui olete vahustavad/segavad/sõtkuvad otsakud asetanud toiduainete sisse.

		
		
Tainakonsud  15 raske taina, nt pärmitaina sõtkumiseks	Visplid  14 koogitaina segamiseks või rõõsa koore vahustamiseks	Püreestamisjalg  13 marjade/ puuviljade, nt õunte püreestamiseks

- 1) Puhastage enne esimest kasutamist otsakud (, , ).
- 2) Lükake visplid  14 või tainakonsud  15 käepidemel  nii kaugele pesadesse, kuni need fikseeruvad kindlalt ja kuuldavalt:

	Asetage varдал oleva hainastega rõngaga tainakons  15 või vispel  14 seadmel alati selleks ettenähtud ja piktogrammiga tähistatud pessa.
	Asetage varдал oleva sileda rõngaga tainakons  15 või vispel  14 seadmel ainult selleks ettenähtud ja piktogrammiga tähistatud pessa.

- 3) Vabastage mikseri hoidik  7 mikseri hoidiku lukustuse vabasti  vajutamisega lukustusest ja pöörake mikseri hoidik  7 üles.
- 4) Eemaldage segamiskauss  8 ja lisage vastavalt valmistatavale kogusele lisandid.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge mitte kunagi pange segamiskaussi  8 lisandeid rohkem kui kuni MAX-märgini (umbes 2,5 l). Lisandid voolavad vastasel juhul käitamise ajal üle serva.
 - Ärge mitte kunagi sõtkuge selle seadmega tainaid, mille jahukogus ületab 500 g. Suuremad jahukogused võivad põhjustada seadme ülekoormamist!
- Jaotage suuremate jahukogustega tainad vajadusel mitmeks portsjoniks ning sõtkuge need üksteise järel. Ärge ületage sealjuures siiski antud 10-minutilist PK aega.

- 5) Asetage segamiskauss **8** uuesti segamisalusele **7**.
- 6) Vajutage mikseri hoidiku lukustuse vabastit **6**  ja pöörake mikseri hoidik **7** alla.
- 7) Asetage käepide **11** mikseri hoidikule **7**, nii et käepide fikseerub.
- 8) Lükake kaas **10** segamisalusel **7** soone sisse, nii et kaas on tugevasti kinni.

JUHI

- Kui soovite segamistoimingu ajal lisandeid lisada, avage kaanel **10** täiteava **9** ja lisage lisandid. Sulgege seejärel lisandite väljapritsimise vältimiseks täiteava **9** tingimata uuesti!

Käsimikserit võite kasutada ka ilma segamisalusega **7**. Iseäranis väikesete vedelikukoguste korral on soovitatav kasutada käsimikserit ilma segamisalusega **7**. Vastasel juhul ei haarata vedelikku täielikult kaasa ja ei segata õigesti läbi.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte mingil juhul kasutage klaasist või teistest kergesti purunevatest materjalidest nõusid. Need nõud võivad saada kahjustada ja tekitada vigastusi.

- 9) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 10) Seadme kasutuselevõtmiseks lükake kiiruselüliti **1** soovitud kiirusastmele. Te võite sealjuures valida 5 kiirusastme ja täiendavalt turboklahvi /  **2** vahel (vt peatükk „Kiirusastmed“).

JUHI

- Kui lisandid jäävad segamiskausi **8** serva külge ja tainakonsud **15**/visplid **14** ei haara neid kaasa, lülitage käsimikser välja. Eemaldage kaas **10**. Lükake kinnijäänud lisandid tainakaabitsa **16** abil uuesti segamiskausi **8** keskele. Pange kaas **10** uuesti peale. Lülitage käsimikser uuesti sisse.

- 11) Kausist sisu eemaldamiseks lülitage käsimikser välja. Tõmmake kaas **10** küljele ära.

JUHI

- Turvakaalutlustel saab vispleid **14** või tainakonsse **15** vabastada ainult siis, kui kiiruselüliti **1** asub asendis „0“.

- 12) Vajutage mikseri hoidiku lukustuse vabastit **6** , pöörake mikseri hoidikut **7** ülespoole ja eemaldage segamiskauss **8** segamisalusest **7**. Nüüd saate sisu kausist eemaldada.

JUHI

- Kui soovite visplid **14** või tainakonsud **15** eemaldada, peate esmalt eemaldama käepideme **11**: vajutage eemaldamiseks käsimikseri lukustuse vabastit **5**  ja eemaldage käepide **11**. Vajutage siis visplite **14** või tainakonsude **15** vabastamiseks väljastusklahvi **12**.
- Turvakaalutlustel saab vispleid **14** või tainakonsse **15** vabastada ainult siis, kui kiiruselüliti **1** asub asendis „0“.

Püreeestamine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge mitte mingil juhul kasutage klaasist või teistest kergesti purunevatest materjalidest nõusid. Need nõud võivad saada kahjustada ja tekitada vigastusi.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage püreeestamisjalga **13** kõvade toiduainete nagu näiteks kohviubade, jääkuubikute, suhkru, teravilja, šokolaadi, väga kõvade köögiviljade korral. See tekitab seadmele kahjustusi.
 - ▶ Ärge kasutage püreeestamisjalga **13** keevate toiduainete (nt suppide) püreeestamiseks. Võtke pott enne püreeestamist keedualalt.
- 1) Toiduainete püreeestamiseks valige püreeestamisjalg **13**.

		
		
Tainakonsud 15 raske taina, nt pärmitaina sõtkumiseks	Visplid 14 koogitaina segamiseks või rõõsa koore vahustamiseks	Püreeestamisjalg 13 marjade/ puuviljade, nt õunte püreeestamiseks

- 2) Avage püreeestamisjala kinnituse **4** turvalukk, selleks lükake turvalukk küljele ja hoidke selles asendis.

JUHIS

- ▶ Püreeestamisjalga **13** saab kasutada ainult siis, kui vispleid **14** või tainakonsse **15** ei ole paigaldatud.
- 3) Lükake püreeestamisjalg **13** püreeestamisjala kinnitusse **4** ja vajutage püreeestamisjala tugevasti allapoole. Püreeestamisjalg **13** peab kuuldavalt fikseeruma.

- 4) Ülevoolamise vältimiseks peaksite püreeestamisnõud täitma ainult kuni umbes 2/3 ulatuses. Valige selleks piisavalt suur nõu.

JUHIS

- ▶ Jälgige, et püreeestamisnõus on piisavalt vedelikku / püreestatavaid toiduaineid. Lisandite tõhusa segamise tagamiseks peaksid töödeldavad toiduained katma vähemalt püreeestamisjala **13** alumise osa.
- ▶ Lülitage käsimikser sisse alles siis, kui olete püreeestamisjala **13** asetanud püreestatavatesse toiduainetesse.

- 5) Vajutage turboklahvi / **2**. Hoidke turboklahvi / **2** kasutamise ajal vajutatult. Nende vabastamisel seade seiskub.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge käitage püreeestamisjalga **13** kauem kui üks minut korraga. Tehke ühe minuti pärast seniks paus, kuni seade on jahtunud.

- 6) Kui olete püreeestamisjala **13** kasutamise lõpetanud, vabastage turboklahv / **2** ja tõmmake võrgupistik välja.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Puhastage ainult püreeestamisjala **13** alumist osa voolava vee all. Püreeestamisjala **13** sisemusse ei tohi sattuda vett. See tekitab seadmele kahjustusi.

- 7) Püreeestamisjala **13** püreeestamisjala kinnitusest **4** eemaldamiseks vajutage käepideme **11** mõlemal küljel samagaegselt püreeestamisjala lukustuse vabastit **3** **1**. Püreeestamisjalga **13** vabaneb püreeestamisjala kinnitusest **4**.
- 8) Võtke püreeestamisjalga **13** murdva liigutusega püreeestamisjala kinnitusest **4** välja.

JUHIS

- Kui püreeestamisjalg **13** jääb püreeestamisjala kinnitusse **4** kinni, tõmmake turvalukku veidi lahti. Siis saab püreeestamisjala **13** välja võtta.

Puhastamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja! Esineb elektrilöögi oht!



Ärge mitte kunagi asetage käepidet **11** vette või teistesse vedelikesse!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Olge püreeestamisjala **13** puhastamisel ettevaatlik. Nuga on väga terav!



Ärge mitte kunagi asetage püreeestamisjalga **13** täielikult vette. Puhastage ainult alumist osa koos noaga voolava vee all. Vastasel juhul võib seade saada jäädavalt kahjustada.

- Puhastage mootoriga käepidet **11** ainult niiske lapi ja vajadusel neutraalse puhastusvahendiga.
- Puhastage segamislust **7** ainult niiske lapi ja vajadusel neutraalse puhastusvahendiga.
- Vispleid **14** või tainakonkse **15** võite puhastada voolava vee all või soojas pesuainega vees. Kui vatage pärast puhastamist kõik osad hoolikalt. Me soovime puhastada otsakud vahetult nende pärast kasutamist. Nii kõrvaldatakse toiduainete jäägid ja väheneb bakterite tekkimise võimalus.

JUHIS



Vispleid **14** ja tainakonksud **15** sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks.

- Puhastage segamiskaussi **8**, kaant **10** ja tainakaabitsat **16** soojas pesuainega vees.

JUHIS



Segamiskaussi **8**, kaant **10** ja tainakaabitsat **16** võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage kõik osad võimaluse korral nõudepesumasina ülemisse korvi.

- Puhastage püreeestamisjala **13** alumist osa soojas pesuainega vees või voolava vee alla. Pühkige ülemine osa niiske lapiga puhtaks. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige seejärel üle vaid veega niisutatud lapiga, nii et ei jääks pesuaine jääke.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Puhastage ainult püreeestamisjala **13** alumist osa voolava vee all. Püreeestamisjala **13** sisemusse ei tohi sattuda vett. See tekitab seadmele kahjustusi.

Hoiustamine

- Hoidke puhastatud seadet puhtas, tolmuvas ja kuivas kohas.

Jäätmekäitlus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.

Käidelge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma kohaliku jäätmejaamaga.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.



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



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult.

Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

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 ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remondituid või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest 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 kontrollitud.

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

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks 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 järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (nt IAN 123456_7890), mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiata toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, 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 saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 366127_2101 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 366127_2101

Importija

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

Retseptid

Stritsel

- ◆ 500 g jahu
 - ◆ 60 g völd
 - ◆ 60 g suhkrut
 - ◆ 7 g soola
 - ◆ 42 g pärimi (1 pakike värsket pärimi)
 - ◆ 200 ml piima
 - ◆ 1 muna
 - ◆ 1 munakollane
 - ◆ vajadusel veidi granuleeritud suhkrut
- 1) Laske pärimil väheses leiges piimas suhkruga kerkida.
 - 2) Kui pärim on veidi kerkinud, siis lisage kõik lisandid segamiskaussi 8.
 - 3) Sõtkuge lisandid tainakonsudega 15 hästi läbi.
 - 4) Laske tainal umbes 20 minutit seista.
 - 5) Vormige siis stritsel ja laske küpsetisel veel 30 minutit kerkida.
 - 6) Määrige stritslit veidi munakollasega.
- JUHIS**
- Soovi korral võite stritslile puistata veel veidi granuleeritud suhkrut.
- 7) Kuumutage ahi õhuringluse režiimis umbes 200 °C-ni ette ja küpsetage stritslit umbes 25 minutit, kuni stritsel muutub kuldpruuniks.

Sokolaadi-amaretto-kreem

- ◆ 500 ml rõõska koort
 - ◆ 500 ml mascarponet
 - ◆ 100 g pähkli-nugati kreemi
 - ◆ 5 sl amarettot
 - ◆ 1 – 2 sl mett
- 1) Lisage rõõsk koort ja mascarpone segamiskaussi 8 ja segage need visplitega 14 läbi.
 - 2) Lisage järkjärgult amaretto, mesi ja pähkli-nugati-kreem ja segage kõik põhjalikult läbi.
 - 3) Täitke magustoiduklaasid kreemiga ja jahutage kuni tarbimiseni.

Šokolaadikreem

- ◆ 300 g rõõska koort
 - ◆ 200 g mörüşokolaadi
- 1) Laske rõõsk koort keema.
 - 2) Murendage šokolaad ja laske šokolaadil rõõsa koore sees sulada.
 - 3) Laske šokolaadimassil külmikus jahtuda, nii et mass muutub tahheks.
 - 4) Kui mass on muutunud külmaks ja tahheks, vahustage mass visplitega 14 kreemjaks.

JUHIS

- Seda šokolaadikreemi võite kasutada ka teiste küpsiste täidiseks.

Aioli

- ◆ 500 g majoneesi
 - ◆ 1 tops hapukoort
 - ◆ 50 g küüslauku
 - ◆ 2 tl sinepit (keskmise kangusega)
 - ◆ 1 pakk ürdisegu (sügavkülmutatud)
 - ◆ 1 näputäis suhkrut
 - ◆ 1/2 tl soola
 - ◆ 1/2 tl pipart
- 1) Koorige küüslauk ja suruge läbi küüslaugu-pressi.
 - 2) Lisage majoneesi, hapukoort ja küüslauk segamiskaussi **8** ja segage kõik visplitega **14** hästi läbi.
 - 3) Lisage järkjärgult sinepi, ürdid, suhkur, pipar ja sool ning segage kõik läbi.
 - 4) Lõpuks maitsestage veel aiolit veidi.

Ürdi-vinegrettkaste

- ◆ 3 – 4 vart siledat peterselli
 - ◆ 3 – 4 vart basiilikut
 - ◆ 1 sidrun
 - ◆ 1 tl sinepit (keskmise kangusega)
 - ◆ 1 küüslauguküüs
 - ◆ Sool, pipar
 - ◆ 100 ml oliiviõli
 - ◆ vajadusel 1 näputäis suhkrut
- 1) Lisage ürtide lehed, sidruni mahl, sinepi, küüslauk, sool ja pipar kõrgesse mikserdusnõusse.
 - 2) Segage kõik püreestamisjalaga **18** läbi ja lisage järkjärgult sealjuures õli, kuni kaste muutub kreemjaks.
 - 3) Maitsestage vinegrettkaste, vajadusel näputäie suhkruga.

Satura rādītājs

Ievads	72
Noteikumiem atbilstoša lietošana	72
Piegādes komplekts	72
Ierīces apraksts	72
Tehniskie parametri	72
Drošības norādījumi	73
Izsaiņošana	75
Uzstādīšana	75
Ātruma pakāpes	75
Lietošana	76
Mīcīšana un putošana	76
Blendēšana	78
Tīrīšana	79
Uzglabāšana	79
Utilizēšana	80
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	80
Serviss	82
Importētājs	82
Receptes	83
Rauga miklas pīne	83
Šokolādes un Amareto likiera krēms	83
Šokolādes krēms	83
Aioli	84
Garšaugu vinegrets	84

Ievads

Apšveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvuši augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādījām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi miklas samīcīšanai, šķidrumu (piemēram, augļu sulu) samaisīšanai, saldā krējuma saputošanai un augļu blendēšanai. Tā ir piemērota tikai pārtikas produktu apstrādei. Neizmantojiet blendera kātu vārošu pārtikas produktu (piemēram, zupu) blendēšanai. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

Piegādes komplekts

- 1 rokas mikseris
- 1 maisīšanas statīvs
- 1 maisīšanas trauks ar vāku
- 2 miklas mīcīšanas āķi
- 2 putošanas slotiņas
- 1 blendera kāts
- 1 miklas lāpstiņa
- Lietošanas pamācība

IEVĒRĪBA!

Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena ierīces komponenta un tas nav bojāts. Ja nepieciešams, vērsieties servisā.

Ierīces apraksts

A attēls:

- ① ātruma pārslēgs
- ② Turbo režīma taustiņš / 
- ③ blendera kāta atbloķēšanas poga 

- ④ blendera kāta ietvars (ar drošības aizslēgu) 
- ⑤ rokas miksera atbloķēšanas poga 
- ⑥ miksera turētāja atbloķēšanas poga 
- ⑦ maisīšanas statīvs (ar miksera turētāju)
- ⑧ maisīšanas trauks
- ⑨ iepildes atvere
- ⑩ vāks
- ⑪ ar roku turamā daļa
- ⑫ izbīdīšanas poga

B attēls:

- ⑬ blendera kāts
- ⑭ putošanas slotiņas
- ⑮ miklas mīcīšanas āķi
- ⑯ miklas lāpstiņa

Tehniskie parametri

Nominālais spriegums	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50 - 60 Hz
Nominālā jauda	300 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
Tilpums	3,4 litri
Maks. iepildāmais daudzums	apm. 2,5 litri
Īsl. darbības laiks:	Mikseris: 10 min. Blendera kāts: 1 min.
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Īsl. darbības laiks

Īsl. darbības laiks (islaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, nepārkarstot un nesabojājoties motoram. Pēc norādītā islaicīgās darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpāliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.

Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Tīkla kabelis nekad nedrīkst nonākt saskarē ar karstām ierīces daļām vai citiem siltuma avotiem. Neizvietojiet tīkla kabeli pāri šķautnēm vai stūriem.
 - ▶ Nepārlociet un neiespiediet tīkla kabeli.
 - ▶ Lai izvairītos no apdraudējuma, nekavējoties lūdziet pilnvarotam specializētajam personālam vai klientu apkalpošanas servisam nomainīt bojātu kontaktspraudni vai tīkla kabeli.
 - ▶ Ierīci atvienojot no elektrotīkla, vienmēr izņemiet tīkla kontaktspraudni, nevis velciet tīkla kabeli. Pretējā gadījumā tīkla kabelis var tikt bojāts!
-  Neiegremdējiet ar roku turamo daļu ūdenī vai citos šķidrumos! Elektriskās strāvas trieciens var apdraudēt ierīces lietotāja dzīvību, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ 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 instruētas par drošu ierīces lietošanu, kā arī saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- ▶ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Ierīces darbības laikā nepieskarieties putošanas slotiņām, mīklas mīcīšanas āķiem vai blendera kātam. Blendera kāta asmens ir ass! Nepieļaujiet garu matu, šalles vai tamlīdzīgu priekšmetu karāšanos virs uzgaļiem.
- ▶ Nekad nemēģiniet vienlaicīgi uzstādīt uzgaļus ar atšķirīgām funkcijām.
- ▶ Pēc katras izmantošanas un tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- ▶ Pirms piederumu mainīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- ▶ Pirms nomainīt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām un vienmēr pagaidiet, līdz tās ir pilnībā apstājušās. Savainojumu gūšanas risks!
- ▶ Pirms katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai ierīcē un tās daļās nav redzamu bojājumu. Ierīces drošības funkcijas spēj nodrošināt aizsardzību tikai tad, ja ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā.
- ▶ Nekādā gadījumā neieslēdziet ierīci, ja tās daļas ir bojātas vai nav uzmontētas. Pretējā gadījumā pastāv ievērojams nelaimes gadījumu risks.
- ▶ Nekad neļaujiet ierīcei darboties uzraudzības. Ja jums jāatstāj darba vieta, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla kontaktspraudni.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā. Pretējā gadījumā pastāv savainojumu gūšanas risks!
- ▶ Rīkojoties ar ierīci un tīrot blendera kātu, ievērojiet piesardzību. Asmens ir ļoti ass!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājsaimecības vajadzībām iekštelpās.
- ▶ Jebkādus remonta darbus uzticiet veikt vienīgi specializētam personālam. Šādā gadījumā vērsieties pie attiecīgā servisa partnera savā valstī.
- ▶ Neizmantojiet blendera kātu vārošu pārtikas produktu blendēšanai. Tas var izraisīt blendera kāta deformēšanos!
- ▶ Nekad neblendējiet katlā, kas vēl atrodas uz karstas plīts virsmas! Pieskaroties karstajai katla pamatnei ar blendera kātu, var sabojāt kātu!

Izsaiņošana

- Izņemiet visas ierīces daļas no iepakojuma.
- Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu un transportēšanai paredzētos stiprinājumus.
- Pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena komponenta un tas nav bojāts.
- Nofiriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

Uztādīšana

- Novietojiet maisīšanas statīvu ⑦ uz līdzenas virsmas. Maisīšanas statīva ⑦ apakšpusē ir piestiprināti 4 piesūcekņi, kas novērš slīdēšanu ierīces darbības laikā.
- Raugieties, lai kļūmes gadījumā jūs varētu ātri piekļūt izmantotajai tikla kontaktligzdai.

Ātruma pakāpes

Pakāpe ātruma pārslēgā ①	Pielietojums
0	Ierīce ir izslēgta.
1	Efektīvs sākuma ātrums mīksta konsistences sastāvdaļu, piemēram, miltu, sviesta u.c. samaisīšanai.
2	Šķidru sastāvdaļu sakulšanai.
3	Kūku un maizes mīklu samaisīšanai.
4	Sviesta un cukura uzputošanai, kā arī desertu u.c. pagatavošanai.
5	Olu baltumu, kūku virskārto, putukrējuma u.c. saputošanai.

Turbo režīma taustiņš / **2**:

- Nospiežot šo taustiņu, ierīci uzreiz ir iespējams darbināt ar pilnu jaudu.
- Šis taustiņš iedarbina blendera kātu **13**, ja tas ir ievietots ierīcē.

Lietošana

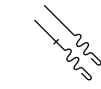
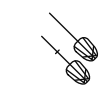
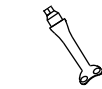
Mīcīšana un putošana

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

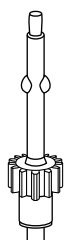
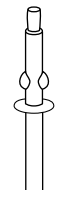
- Nedarbiniet ierīci bez pārtraukuma ilgāk par 10 minūtēm. Pēc 10 minūšu ilgas darbības ievērojiet pārtraukumu līdz brīdim, kad ierīce ir atdzisusi.

IEVĒRĪBAI!

- Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad uzgaļus esat ievietojis putojamajā/maisāmajā/mīcāmajā pārtikas produktā.

		
		
Mīklas mīcīšanas āķi 15 biezas konsistences mīklas, piemēram, rauga mīklas mīcīšanai.	Putošanas slotiņas 14 maisāmas mīklas maisīšanai vai saldā krējuma saputošanai.	Blendera kāts 13 augļu/dārzeņu, piemēram, ābolu sablendēšanai.

- 1) Pirms pirmās lietošanas reizes noīrīet uzgaļus (**13**, **14**, **15**).
- 2) Iebīdīet putošanas slotiņas **14** vai mīklas mīcīšanas āķus **15** ar roku turamajā daļā **11** izveidotajās iesprašanas atverēs, līdz tie drošā veidā un dzirdami nofiksējas:

	Vienmēr iespraudiet mīklas mīcīšanas āķi 15 vai putošanas slotiņu 14 ar zobvainagu uz kāta šim mērķim paredzētajā un ar piktogrammu marķētajā iesprašanas atverē uz ierīces.
	Iespraudiet mīklas mīcīšanas āķi 15 vai putošanas slotiņu 14 ar gludās virsmas gredzenu uz kāta šim mērķim paredzētajā un ar piktogrammu marķētajā iesprašanas atverē uz ierīces.

- 3) Nospiežot miksera turētāja atbloķēšanas pogu **6** **1**, atbloķējiet miksera turētāju maisīšanas statīvā **7** un paceliet miksera turētāju **7** uz augšu.
- 4) Izņemiet no statīva maisīšanas trauku **8** un atbilstoši pagatavojamajam daudzumam iepildiet tajā nepieciešamās sastāvdaļas.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Iepildot sastāvdaļas maisīšanas traukā **8**, nekad pārsniedziet atzīmi MAX (apm. 2,5 l). Pretējā gadījumā sastāvdaļas ierīces darbības laikā ies pāri trauka malām.
- Mīcot miklu, raugieties, lai mīklas sastāvā esošais miltu daudzums nepārsniegtu 500 g. Lielāks miltu daudzums var izraisīt ierīces pārslodzi! Miklu, kurā miltu daudzums ir lielāks, sadaliet vairākās daļās un mīciet pēc kārtas. Tomēr nepārsniedziet norādīto īslaicīgās darbības laiku, kas atbilst 10 minūtēm.

- 5) Novietojiet maisīšanas trauku **8** atpakaļ maisīšanas statīvā **7**.
- 6) Nospiediet miksera turētāja atbloķēšanas pogu **6**  un nolaidiet miksera turētāju **7** uz leju.
- 7) Novietojiet ar roku turamo daļu **11** uz miksera turētāja **7** tā, lai tā nofiksētos.
- 8) Iebīdīet vāku **10** maisīšanas statīva **7** slīdē tā, lai tas būtu nekustīgs.

IEVĒRĪBAI!

- Ja maisīšanas procesa laikā vēlaties pievienot papildu sastāvdaļas, atveriet iepildes atveri **9** vākā **10** un pievienojiet sastāvdaļas. Pēc tam noteikti noslēdziet iepildes atveri **9**, lai novērstu sastāvdaļu izšļakstīšanos!

Jūs varat rokas mikseri izmantot arī bez maisīšanas statīva **7**. Īpaši tad, ja ierīci nepieciešams izmantot nelieliem šķidruma daudzumiem, ieteicams rokas mikseri lietot bez maisīšanas statīva **7**. Pretējā gadījumā uzgalis neaizsniegsies līdz šķidruma apakšai, un tas netiks pienācīgi samaisīts.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Nekādā gadījumā neizmantojiet traukus no stikla vai cita viegli plīstoša materiāla. Šie trauki var tikt bojāti un izraisīt savainojumus.
- 9) Iespraudiet tikla spraudni tikla kontaktligzdā.
 - 10) Lai iedarbinātu ierīci, pārbīdīet ātruma pārslēgu **1** atbilstoši vēlamajai ātruma pakāpei. Jūs varat izvēlēties kādu no 5 ātruma pakāpēm un papildus vēl Turbo režīma taustiņu  **2** (sk. nodaļu „Ātruma pakāpes”).

IEVĒRĪBAI!

- Ja sastāvdaļas pielīp pie maisīšanas trauka **8** malām un miklas mīcīšanas āķi **15**/putošanas slotiņas **14** līdz tām nesniedzas, izslēdziet rokas mikseri. Noņemiet vāku **10**. Ar miklas lāpstiņu **16** pārbīdīiet pielīpušās sastāvdaļas uz maisīšanas trauka **8** vidusdaļu. Uzlieciet atpakaļ vāku **10**. Vēlreiz ieslēdziet rokas mikseri.

- 11) Lai no trauka izņemtu saturu, izslēdziet rokas mikseri. Velkot uz sāniem, noņemiet vāku **10**.

IEVĒRĪBAI!

- Drošības apsvērumu dēļ atbloķējiet putošanas slotiņas **14** vai miklas mīcīšanas āķus **15** tikai tad, kad ātruma pārslēgs **1** atrodas pozīcijā „0”.

- 12) Nospiediet miksera turētāja atbloķēšanas pogu **6** , paceliet miksera turētāju **7** uz augšu un noņemiet maisīšanas trauku **8** no maisīšanas statīva **7**. Tagad jūs varat izņemt no trauka saturu.

IEVĒRĪBAI!

- Ja vēlaties izņemt putošanas slotiņas **14** vai miklas mīcīšanas āķus **15**, vispirms ir jānoņem ar roku turamā daļa **11**: lai noņemtu ar roku turamo daļu, nospiediet rokas miksera atbloķēšanas pogu **5**  un noņemiet ar roku turamo daļu **11**. Pēc tam nospiediet izbīdīšanas pogu **12**, lai atbloķētu putošanas slotiņas **14** vai miklas mīcīšanas āķus **15**.
- Drošības apsvērumu dēļ atbloķējiet putošanas slotiņas **14** vai miklas mīcīšanas āķus **15** tikai tad, kad ātruma pārslēgs **1** atrodas pozīcijā „0”.

Blendēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Nekādā gadījumā neizmantojiet traukus no stikla vai cita viegli plīstoša materiāla. Šie trauki var tikt bojāti un izraisīt savainojumus.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad neizmantojiet blendēšanas kātu **13** cietu pārtikas produktu apstrādei, piemēram: kafijas pupiņām, ledus kubiņiem, cukuram, labības graudiem, šokolādei, ļoti cietiem dārzeņiem u.c. Tas izraisa bojājumus ierīcē.
- Neizmantojiet blendera kātu **13** vārošu pārtikas produktu (piemēram, zupu) blendēšanai. Pirms blendēšanas noņemiet katlu no plīts virsmas.

- 1) Izvēlieties blendera kātu **13** pārtikas produktu sablendēšanai.

		
		
Mīklas mīcīšanas āķi 15 biezas konsistences mīklas, piemēram, rauga mīklas mīcīšanai.	Putošanas slotiņas 14 maissāmas mīklas maisīšanai vai saldā krējuma saputošanai.	Blendera kāts 13 augļu/dārzeņu, piemēram, ābolu sablendēšanai.

- 2) Atveriet blendera kāta ietvaru **4** drošības aizslēgu, to pabīdot uz sāniem un pieturot.

IEVĒRĪBAI!

- Blendera kātu **13** ierīcē var ievietot tikai tad, ja tajā nav iespraustas putošanas slotiņas **14** vai mīklas mīcīšanas āķi **15**.
- 3) Iebīdīet blendera kātu **13** blendera kāta ietvarā **4** un spiediet to spēcīgi uz leju. Blendera kātam **13** ir dzirdami jānofiksējas.

- 4) Lai novērstu sastāvdaļu plūšanu pāri malām, blendēšanas trauku ieteicams papildīt tikai līdz 2/3 no trauka kopējā tilpuma. Šim mērķim izvēlieties pietiekami lielu trauku.

IEVĒRĪBAI!

- Raugieties, lai blendēšanas traukā būtu pietiekams daudzums šķidruma/blendējamā produkta. Lai garantētu efektīvu sastāvdaļu samaisīšanu, gatavojamajam produktam vajadzētu nosēgt vismaz blendera kāta **13** apakšējo daļu.
- Ieslēdziet rokas mikseri tikai tad, kad blendera kātu **13** esat ievietojis blendējamajā produktā.

- 5) Nospiediet Turbo režīma taustiņu / **2**. Turiet Turbo režīma taustiņu / **2** ierīces darbības laikā nospiežot. Tiklīdz jūs to atlaidīsiet, ierīces darbība apstāsies.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nedarbiniet blendera kātu **13** bez pārtraukuma ilgāk par vienu minūti. Pēc vienas minūtes ilgas darbības ievērojiet pārtraukumu līdz brīdim, kad ierīce ir atdzisusi.

- 6) Kad esat beidzis darbu ar blendera kātu **13**, atlaidiet Turbo režīma taustiņu / **2** un atvienojiet tīkla kontaktspraudni.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nomazgājiet blendera kāta **13** apakšējo daļu zem tekoša ūdens. Blendera kāta **13** iekšpusē nedrīkst iekļūt ūdens. Tas izraisa bojājumus ierīcē.

- 7) Lai blendera kātu **13** izņemtu no blendera kāta ietvara **4**, ar roku turamās daļas **11** abās pusēs vienlaicīgi nospiediet blendera kāta atbloķēšanas pogu **3** **1**. Blendera kāts **13** atvienojas no blendera kāta ietvara **4**.
- 8) Izņemiet blendera kātu **13** no blendera kāta ietvara **4**, liecot to uz leju.

IEVĒRĪBAI!

- Ja blendera kāts **13** paliek karājamies blendera kāta ietvarā **4**, nedaudz pabīdīet valā drošības aizslēgu. Tad blendera kātu **13** būs iespējams izņemt no ietvara.

Tīrīšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pastāv elektriska trieciena risks!



Nekad neiegremdējiet ar roku turamo daļu **11** ūdenī vai citos šķidrumos!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Tīrot blendera kātu **13**, rīkojieties ļoti piesardzīgi. Asmens ir ļoti ass!



Neiegremdējiet ūdenī pilnīgi visu blendera kātu **13**. Nomazgājiet zem tekoša ūdens vienīgi apakšējo daļu ar asmeni. Citādi ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta.

- Ar roku turamās daļas **11** tīrīšanai izmantojiet tikai mitru lupatiņu un vajadzības gadījumā maigas iedarbības tīrīšanas līdzekli.
- Maisīšanas statīva **7** tīrīšanai izmantojiet tikai mitru lupatiņu un vajadzības gadījumā maigas iedarbības tīrīšanas līdzekli.
- Putošanas slotiņas **14** vai mīklas mīcīšanas āķus **15** var mazgāt zem tekoša ūdens vai siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc mazgāšanas visas ierīces daļas kārtīgi nožāvējiet.
Iesakām uzgaļus notīrīt uzreiz pēc to izmantošanas. Šādi tiks notīrītas pārtikas produktu paliekas un samazināta baktēriju vairošanās iespēja.

IEVĒRĪBAI!



Putošanas slotiņas **14** un mīklas mīcīšanas āķus **15** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

- Maisīšanas trauku **8**, vāku **10** un mīklas lāpstiņu **16** nomazgājiet siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis.

IEVĒRĪBAI!



Maisīšanas trauku **8**, vāku **10** un mīklas lāpstiņu **16** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā. Ielieciet visas šīs daļas trauku mašīnas augšējā grozā, ja iespējams.

- Nomazgājiet blendera kāta **13** apakšējo daļu siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis, vai zem tekoša ūdens. Augšēji daļu noslaukiet ar mitru lupatiņu. Ja nepieciešams, uzlejšiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet ar ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai uz kāta vairs nebūtu mazgājamā līdzekļa palieku.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Zem tekoša ūdens mazgājiet tikai blendera kāta **13** apakšējo daļu. Blendera kāta **13** iekšpusē nedrīkst iekļūt ūdens. Tas izraisa bojājumus ierīcē.

Uzglabāšana

- Notīrīto ierīci uzglabājiet tīrā, no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

Utilizēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Uz šo produktu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU.

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Nemiet vērā utilizācijas brīdī spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.



Iepakojumu utilizējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasas,
20–22: papīrs un kartons,
80–98: kompozītmateriāli.

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 traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru 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 šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456_7890) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinājošu 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 apliecinājošu 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 programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 366127_2101, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 366127_2101

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Rauga mīklas pīne

- ◆ 500 g miltu
 - ◆ 60 g sviesta
 - ◆ 60 g cukura
 - ◆ 7 g sāls
 - ◆ 42 g rauga (1 paciņa svaiga rauga)
 - ◆ 200 ml piena
 - ◆ 1 ola
 - ◆ 1 olas dzeltenums
 - ◆ pēc vēlēšanās nedaudz cukura pārlišu
- 1) Ielieciet raugu kopā ar cukuru nelielā daudzumā remdena piena, kam pievienots cukurs.
 - 2) Tiklīdz raugs jau ir nedaudz uzrūdzis, maisīšanas traukā **8** pievienojiet visas pārējās sastāvdaļas.
 - 3) Ar mīklas micīšanas āķiem **15** kārtīgi samīciet sastāvdaļas.
 - 4) Atpūtiniet mīklu apm. 20 minūtes.
 - 5) Pēc tam izveidojiet no rauga mīklas pīni un ļaujiet tai vēl 30 minūtes uzrūgt.
 - 6) Pārzdiet rauga mīklas pīni ar nedaudz olas dzeltenuma.

IEVĒRĪBA!

- Pēc vēlēšanas varat rauga mīklas pīni nedaudz pārkaisīt ar cukura pārlišiem.

- 7) Uzkarsējiet cepeškrāsi līdz apm. 200 °C, izvēloties gaisa cirkulācijas režīmu, un cepiet rauga mīklas pīni apm. 25 minūtes, līdz tā iegūst zeltaini brūnu garoziņu.

Šokolādes un Amareto likiera krēms

- ◆ 500 ml saldā krējuma
 - ◆ 500 ml svaigā siera Mascarpone
 - ◆ 100 g riekstu un šokolādes krēma
 - ◆ 5 ēdamkarotes Amareto likiera
 - ◆ 1 – 2 ēdamkarotes medus
- 1) Ielejiet svaigo krējumu un svaigo sieru Mascarpone maisīšanas traukā **8** un samaisiet šīs sastāvdaļas ar putošanas slotiņām **14**.
 - 2) Pakāpeniski pievienojiet Amareto likieri, medu, riekstu un šokolādes krēmu un visu kārtīgi samaisiet.
 - 3) Pildiet krēmu deserta trauciņos un pirms pasniegšanas atdzesējiet.

Šokolādes krēms

- ◆ 300 g saldā krējuma
 - ◆ 200 g tumšās šokolādes
- 1) Uzvāriet saldo krējumu.
 - 2) Salauziet šokolādi gabaliņos un izkausējiet saldaļā krējumā.
 - 3) Ielieciet šokolādes masu ledusskapī, lai to atdzesētu un sastindzinātu.
 - 4) Kad masa ir kļuvusi auksta un stingra, saputojiet to ar putošanas slotiņām **14**.

IEVĒRĪBA!

- Šokolādes krēmu var izmantot arī kā pildījumu citos konditorejas izstrādājumos.

Aioli

- ◆ 500 g majonēzes
 - ◆ 1 mazā kārbīņa skābā krējuma
 - ◆ 50 g ķiploku
 - ◆ 2 tējkarotes sinepju (vidēji stipru)
 - ◆ 1 paciņa garšaugu maisījuma (sasaldētu)
 - ◆ 1 šķipsniņa cukura
 - ◆ 1/2 tējkarotes sāls
 - ◆ 1/2 tējkarotes piparu
- 1) Nomizojiet ķiploku un izspiediet to caur ķiploku spiedi.
 - 2) Iepildiet majonēzi, skābo krējumu un ķiplokus maisīšanas traukā **8** un kārtīgi samaisiet visu, šim nolūkam izmantojot putošanas slotiņas **14**.
 - 3) Pakāpeniski pievienojiet sinepes, garšaugus, cukuru, piparus un sāli un visu samaisiet.
 - 4) Beigās Aioli garšas bagātināšanai vēl pievienojiet nedaudz garšvielu.

Garšaugu vinegrets

- ◆ 3 – 4 kāti gludo pētersīļu
 - ◆ 3 – 4 bazilīki
 - ◆ 1 citrons
 - ◆ 1 tējkarote sinepju (vidēji stipru)
 - ◆ 1 ķiploka daiviņa
 - ◆ sāls, pipari
 - ◆ 100 ml olīveļļas
 - ◆ pēc vēlēšanās 1 šķipsniņa cukura
- 1) Ielieciet garšaugu lapiņas, citrona sulu, sinepes, ķiplokus, sāli un piparus augstā sastāvdaļu sajaucšanas traukā.
 - 2) Ar blendera kātu **13** visu sajauciet un pēc tam pakāpeniski leļiet klāt eļļu, līdz mērce iegūst krēmīgu konsistenci.
 - 3) Bagātiniet vinegreta garšu, pēc vēlēšanās pievienojot šķipsniņu cukura.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 86

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 86

Lieferumfang 86

Gerätebeschreibung 86

Technische Daten 86

Sicherheitshinweise 87

Auspacken 89

Aufstellen 89

Geschwindigkeits-Stufen 89

Bedienen 90

 Kneten und Quirlen 90

 Pürieren 92

Reinigen 93

Aufbewahrung 93

Entsorgung 94

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 94

 Service 96

 Importeur 96

Rezepte 96

 Hefezopf 96

 Schoko-Amaretto-Creme 97

 Schokoladen-Creme 97

 Aioli 97

 Kräuter-Vinaigrette 98

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Geschwindigkeits-Schalter
- ➋ Turbo-Taste / 
- ➌ Entriegelung Pürierstab 
- ➍ Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- ➎ Entriegelung Handmixer 
- ➏ Entriegelung Mixer-Halterung 
- ➐ Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- ➑ Rührschüssel
- ➒ Einfüllöffnung
- ➓ Deckel
- ➔ Handteil
- ➔ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ➋ Pürierstab
- ➌ Quirle
- ➍ Knethaken
- ➎ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) 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 so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ 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.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das 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.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ⑦ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ⑦ sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ①	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / :

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

Bedienen

Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

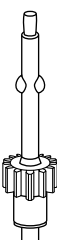
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEIS

- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

		
		
Knehtaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Quirle 14 zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**15**, **14**, **13**).
- 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Knehtaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knehtaken 15 oder den Quirl 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knehtaken 15 oder den Quirl 14 mit dem glatten Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

HINWEIS

- Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
 - 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste /  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

HINWEIS

- Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Quirlen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**. Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**.

Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Quirle **14** oder Knethaken **15** entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil **11** abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  und nehmen Sie das Handteil **11** ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste **12**, um die Quirle **14** oder Knethaken **15** zu lösen.
- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.

		
		
Knethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Quirle 14 zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** , indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

HINWEIS

- Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **14** oder Knethaken **15** installiert sind.

- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.

- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

HINWEIS

- Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4** hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!



Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **14** oder Kneithaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



Die Quirle **14** und die Kneithaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

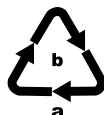
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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, Akkus 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 (z. B. IAN 123456_7890) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 366127_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 366127_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 7 g Salz
- ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmen Milch mit Zucker an.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
- 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
- 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
- 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
- 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

- Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 500 ml Sahne
 - ◆ 500 ml Mascarpone
 - ◆ 100 g Nuss-Nougat-Creme
 - ◆ 5 EL Amaretto
 - ◆ 1 – 2 EL Honig
- 1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **8** und vermengen Sie es mit den Quirlen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Schokoladen-Creme

- ◆ 300 g Sahne
 - ◆ 200 g Zartbitterschokolade
- 1) Kochen Sie die Sahne auf.
 - 2) Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
 - 3) Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
 - 4) Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Quirlen **14** cremig auf.

HINWEIS

- Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 1 Becher Schmand
 - ◆ 50 g Knoblauch
 - ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
 - ◆ 1 Prise Zucker
 - ◆ 1/2 TL Salz
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer
- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
 - 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Quirlen **14** gut durch.
 - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
 - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
-
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

01 / 2021 · Ident.-No.: SHMS300C2-012021-1

IAN 366127_2101