

SILVERCREST®



HAND MIXER SET SHMS 300 C2

(HR)

RUČNI MIKSER SET

Upute za upotrebu

(RO)

SET MIXER MANUAL

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(RS)

RUČNI MIKSER SET

Uputstvo za upotrebu

(BG)

КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

IAN 389771_2201

(HR) (RS)
(RO) (BG)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

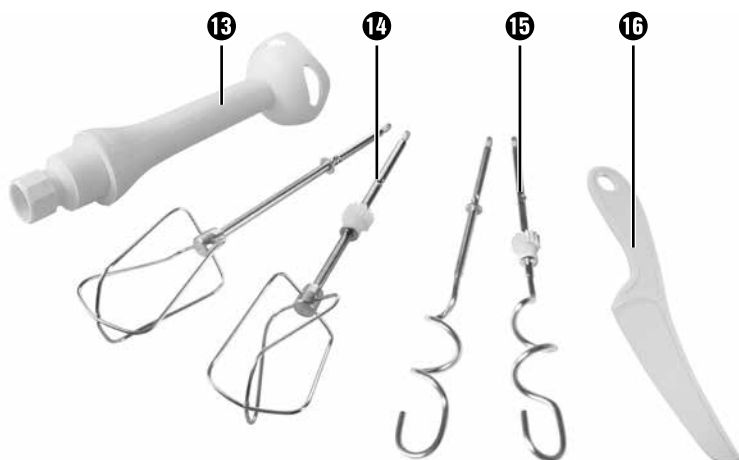
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	15
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	29
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Raspakiranje	5
Postavljanje	5
Stupnjevi brzine	5
Rukovanje	6
Gnječenje i miješanje	6
Piriranje	8
Tablica vremena obrade	9
Čišćenje	10
Čuvanje	10
Zbrinjavanje	11
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	11
Servis	13
Uvoznik	13
Recepti	13
Dizana pletenica	13
Čokoladna Amaretto-krema	14
Čokoladna krema	14
Aioli	14
Vinaigrette sa začinskim biljem	15

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.

Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova), tučenje vrhnja i piriranje voća. Prikladan je samo za obradu namirnica. Štap za piriranje ne koristite za piriranje namirnica koje ključaju (npr. juhe). Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Opseg isporuke

- 1 Ručni mikser set
- 1 Stalak za miješanje
- 1 Zdjela za miješanje s poklopcem
- 2 Kuke za miješanje
- 2 Metlice za miješanje
- 1 Štap za piriranje
- 1 Strugač za tijesto
- Upute za uporabu

NAPOMENA

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- ❶ Prekidač za odabir brzine
 - ❷ Tipka Turbo / 
 - ❸ Deblokada štapa za piriranje 
 - ❹ Prihvat štapa za piriranje (sa sigurnosnim zatvaračem) 
 - ❺ Deblokada ručnog miksera 
 - ❻ Deblokada držača miksera 
 - ❼ Stalak za miješanje (s držačem miksera)
 - ❽ Zdjela za miješanje
 - ❾ Otvor za umetanje
 - ❿ Poklopac
 - ⓫ Ručni element
 - ⓬ Tipka za izbacivanje
- Slika B:
- ⓭ Štap za piriranje
 - ⓮ Metlice
 - ⓯ Kuke za miješanje
 - ⓰ Strugač za tijesto

Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~ (izmjenična struja), 50-60 Hz
Nazivna snaga	300 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Zapremina	3,4 l
maks. količina punjenja	oko 2,5 l
Vrijeme KP:	Mikser: 10 min. Štap za piriranje: 1 min.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrambeno su sigurni.

Vrijeme KP

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog vremena KP uređaj morate tako dugo držati isključenog, dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
 - ▶ Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
 - ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
 - ▶ Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!
-  Ručni element ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove pod naponom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Za vrijeme rada uređaja ne dirajte metlice za miješanje, kuke za gnječenje niti štap za piriranje. Nož štapa za piriranje je vrlo oštar! Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- ▶ Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.
- ▶ Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- ▶ Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- ▶ Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Budite oprezni prilikom rada sa štapom za piriranje i prilikom njegovog čišćenja. Nož je vrlo oštar!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- ▶ Sve popravke treba obavljati isključivo stručno osoblje. U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.
- ▶ Štap za piriranje ne koristite za piriranje namirnica koje ključaju. To može dovesti do deformacije štapa za piriranje!
- ▶ Piriranje nikada ne obavljajte u loncu koji se još nalazi na vrućoj ploči štednjaka! Dodir vrućeg dna lonca i štapa za piriranje može dovesti do oštećenja štapa za piriranje!



Oprez!



Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Uklonite svu ambalažu i sve transportne osigurawe.
- Prekontrolirajte cjelovitost opsega isporuke i ustanovite postoje li oštećenja.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Postavljanje

- Stalak za miješanje ❶ postavite na ravnu površinu. Na donjoj strani stalka za miješanje ❶ postavljene su 4 vakumske nožiwe, kako bi se onemogućilo klizanje tijekom rada.
- Pazite da je korištena mrežna utičnica u slučaju smetnji lako dostupna.

Stupnjevi brzine

Stupanj preki- daća za odabir brzine ❶	Uporaba
0	Uređaj je isključen.
1	dobra polazna brzina za miješanje „mekih“ sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	za miješanje tekućih sastojaka
3	za miješanje tijesta za kolače i kruh
4	za pjenasto miješanje maslaca, šećera, za slatka jela, itd.
5	za tučenje snijega od bjelanjaka, preljeva za kolače, tučenje vrhnja itd.

Tipka Turbo/**1** **2**:

- Ova tipka Vam omogućuje da odmah raspoložite cjelokupnom snagom uređaja.
- Ova tipka pokreće štap za piriranje **13**, kada je umetnut.

Rukovanje

Gnječenje i miješanje

POZORI! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

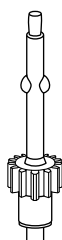
- Uređaj ne pogonite duže od 10 minuta bez pauze. Nakon 10 minuta napravite pauzu dok se uređaj ohladi.

NAPOMENA

- Uređaj uključite tek nakon što ste nastavke umetnuli u namirnice koje želite tući/miješati/gnječiti.

		
		
Kuka za gnječenje 15 za gnječenje teškog tijesta, npr. dizanog tijesta.	Metlice za miješanje 14 tekućeg tijesta ili tučenje vrhnja.	Štap za piriranje 13 za piriranje plodova voća/povrća, npr. jabuka.

- 1) Prije prve uporabe očistite nastavke (**13**, **14**, **15**).
- 2) Gurnite metlice **14** ili kuke za gnječenje **15** u utičnice **11** sve dok čujno i sigurno ne ulegnu:

	Utaknite kuku za gnječenje 15 ili metlicu 14 s nazubljenim prstenom na štapu uvijek u za to predviđeno i piktogramom označeno utično mjesto na uređaju.
	Utaknite kuku za gnječenje 15 ili metlicu 14 s glatkim prstenom na štapu samo u za to predviđeno i piktogramom označeno utično mjesto na uređaju.

- 3) Oslobodite blokadu držača miksera **7** pritiskanjem blokade držača miksera **6** **7** i preklopite držač miksera **7** prema gore.
- 4) Skinite zdjelu za miješanje **8** i sastojke umetnite ovisno o količini koju treba pripremiti.

POZORI! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada u zdjelu za miješanje **8** ne stavljajte sastojke preko oznake MAX (oko 2,5 l). U protivnom će se sastojci za vrijeme rada prelijevati preko ruba.
- Ovim uređajem nikada ne mijesite tijesta s količinom brašna većom od 500 g. Veće količine brašna mogu dovesti do preopterećenja uređaja! Ako je potrebno, podijelite tijesto s većim količinama brašna u nekoliko porcija i mijesite ih jednu za drugom. Pritom međutim ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.
- Količine tijesta (zbroj svih sastojaka):
 - Lijevano tijesto: maks. oko 600 g min. oko 200 g
 - Dizano tijesto: maks. oko 820 g min. oko 320 g

- 5) Natakните zdjelu za miješanje **8** ponovo na stalak za miješanje **7**.
- 6) Pritisnite deblokadu držača miksera **6**  i preklopite držač miksera **7** prema dolje.
- 7) Postavite ručni element **11** na držač miksera **7**, tako da ulegne.
- 8) Gurnite poklopac **10** u vodilicu na stalku za miješanje **7**, tako da čvrsto stoji.

NAPOMENA

- Kada za vrijeme postupka miješanja želite dodati sastojke, otvorite otvor za umetanje **9** na poklopcu **10** i dodajte sastojke. Nakon toga obavezno ponovo zatvorite otvor za umetanje **9**, kako biste izbjegli prskanje sastojaka!

Ručni mikser možete koristiti i bez stalka za miješanje **7**. Posebice kod manjih količina tekućine preporučljivo je ručni mikser koristiti bez stalka za miješanje **7**. U protivnom se tekućina neće potpuno zahvatiti i neće se dostatno promiješati.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.
- 9) Mrežni utikač utaknite u mrežnu utičnicu.
 - 10) Da biste uključili uređaj, gurnite prekidač za odabir brzine **1** u položaj za željeni stupanj brzine. Pritom možete birati između 5 stupnjeva brzine i dodatno pritisnuti tipku Turbo  **2** (vidi poglavlje „Stupnjevi brzine“).

NAPOMENA

- Ako se sastojci zalijepi na rub zdjele za miješanje **8** i ako ih ne zahvaćaju kuke za gnječenje **15**/metlice **14**, isključite ručni mikser. Skinite poklopac **10**. Uz pomoć strugača za tijesto **16** gurnite sastojke koji su ostali ponovo u sredinu zdjele za miješanje **8**. Poklopac **10** ponovo postavite. Ponovo uključite ručni mikser.

- 11) Da biste izvadili sadržaj zdjele, isključite ručni mikser. Poklopac **10** skinite povlačenjem u stranu.

NAPOMENA

- Iz sigurnosnih razloga, metlice **14** ili kuke za gnječenje **15** moguće je otpustiti samo kada je prekidač za odabir brzine **1** u položaju „0“.

- 12) Pritisnite deblokadu držača miksera **6** , preklopite držač miksera **7** prema gore i skinite zdjelu za miješanje **8** sa stalka za miješanje **7**. Sada možete izvaditi sadržaj zdjele.

NAPOMENA

- Ako želite izvaditi metlice **14** ili kuke za gnječenje **15**, najprije morate skinuti ručni element **11**: Za skidanje pritisnite deblokadu ručnog miksera **5**  i skinite ručni element **11**. Zatim pritisnite tipku za izbacivanje **12**, kako biste otpustili metlice **14** ili kuke za gnječenje **15**.
- Iz sigurnosnih razloga, metlice **14** ili kuke za gnječenje **15** moguće je otpustiti samo kada je prekidač za odabir brzine **1** u položaju „0“.

Piriranje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada ne koristite štap za piriranje **13** za tvrde namirnice, kao što su: zrna kave, kocke leda, šećer, žitarice, čokolada, vrlo tvrdo povrće itd. To dovodi do oštećenja uređaja.
- Štap za piriranje **13** ne koristite za piriranje namirnica koje klučaju (npr. juhe). Lonac prije piriranja skinite sa štednjaka.

- 1) Odaberite štap za piriranje **13** za piriranje namirnica.

		
		
Kuka za gnječenje 15 za gnječenje teškog tijesta, npr. dizanog tijesta	Metlice za miješanje 14 tekućeg tijesta ili tučenje vrhnja	Štap za piriranje 13 za piriranje plodova voća/povrća, npr. jabuka.

- 2) Otvorite sigurnosni zatvarač prihvata štapa za piriranje **4**  tako što ćete ga gurnuti u stranu i čvrsto ga držite.

NAPOMENA

- Štap za piriranje **13** može se umetnuti samo kada nisu umetnute metlice **14** ili kuke za gnječenje **15**.
- 3) Gurnite štap za piriranje **13** u prihvatač štapa za piriranje **4**  i snažno ga pritisnite prema dolje. Štap za piriranje **13** mora čujno uleći.
 - 4) Kako bi se spriječilo prelijevanje, posudu za piriranje treba napuniti tek do 2/3. U tu svrhu odaberite posudu dostatne veličine.

NAPOMENA

- Pazite da se u posudi za piriranje nalazi dostatna količina tekućine/namirnica za piriranje. Kako biste osigurali djelotvorno miješanje sastojaka, namirnice koje obrađujete trebaju prekriti najmanje donji dio štapa za piriranje **13**.
- Za optimalan rezultat ulijte najmanje 50 ml tekućine.
- Ručni mikser uključite tek kada ste štap za piriranje **13** umetnuli u namirnicu koju želite pirirati.

- 5) Pritisnite tipku Turbo/**1** **2**. Držite tipku Turbo/**1** **2** pritisnutom tijekom rada. Čim otpustite ovu tipku, uređaj se zaustavlja.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne pogonite štap za piriranje **13** duže od jedne minute bez pauze. Nakon jedne minute napravite pauzu dok se uređaj ohladi.

- 6) Kada ste završili s uporabom štapa za piriranje **13**, pustite tipku Turbo/**1** **2** i izvucite mrežni utikač.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Očistite samo donji dio štapa za piriranje **13** pod mlazom tekuće vode. Voda ne smije dospjeti u unutrašnjost štapa za piriranje **13**. To dovodi do oštećenja uređaja.

- 7) Da biste štap za piriranje **13** izvadili iz prihvatnika štapa za piriranje **4** , pritisnite deblokadu štapa za piriranje **3** **1** na obje strane ručnog elementa **11** istovremeno. Štap za piriranje **13** odvaja se iz prihvatnika štapa za piriranje **4** .

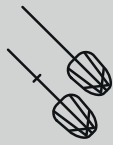
- 8) Izvadite štap za piriranje **13** preklopnim pokretom iz prihvatnika štapa za piriranje **4** .

NAPOMENA

- Kada štap za piriranje **13** zapne u prihvatniku štapa za piriranje **4** , povlačenjem lagano otvorite sigurnosni zatvarač. Nakon toga će se štap za piriranje **13** moći izvaditi.

Tablica vremena obrade

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za obradu različitih sastojaka. Prilagodite preporučene podatke receptu i svom individualnom ukusu. Želite li obraditi veću količinu od preporučene, podijelite ukupnu količinu u nekoliko porcija i obradite ih pojedinačno.

NASTAVAK	SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
	Kuhano povrće	400 – 600 g	Tipka Turbo /  ②	40 – 60 s
	Shake, mliječni napitci	100 – 1000 ml	Tipka Turbo /  ②	40 – 60 s
	Lijevano tijesto ¹	200 – 600 g	Stupanj 3	2 – 4 min
	Šlag ²	200 ml	Stupanj 5	oko 60 s
	Krema ¹	200 – 1000 g	Stupanj 4	1 – 2 min
	Dizano tijesto ¹	320 – 820 g	Stupanj 3	2 – 5 min

¹Ovisno o receptu, sastojcima i željenoj konzistenciji, potrebno je prilagoditi brzinu i vrijeme.

²Bez stalka za miješanje , tučeno s ručnim elementom .

Čišćenje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!



Ručni element **11** nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Budite oprezni prilikom čišćenja štapa za piriranje **13**. Nož je vrlo oštar!



Štap za piriranje **13** ne uranjajte kroz u vodu. Očistite samo donji dio pod mlazom tekuće vode. U protivnom se uređaj može nepopravljivo oštetiti.

- Očistite ručni element **11** u kojem se nalazi motor samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
- Očistite stalak za miješanje **7** samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
- Metlice **14** ili kuke za gnječenje **15** možete oprati pod mlazom tekuće vode ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite. Preporučujemo da nastavke očistite neposredno nakon uporabe. Na taj ćete način odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

NAPOMENA



Metlice **14** i kuke za gnječenje **15** prikladne su i za pranje u perilici posuđa.

- Očistite zdjelu za miješanje **8**, poklopac **10** i strugač za tijesto **16** u toploj vodi pomoću sredstva za pranje posuđa.

NAPOMENA



Zdjelu za miješanje **8**, poklopac **10** i strugač za tijesto **16** možete prati i u perilici posuđa. Po mogućnosti sve dijelove stavite u gornju košaru perilice posuđa.

- Očistite donji dio štapa za piriranje **13** u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa ili pod mlazom tekuće vode. Prebrišite gornji dio vlažnom krpom. Po potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo vodom, kako biste odstranili ostatke sredstva za pranje posuđa.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Očistite samo donji dio štapa za piriranje **13** pod mlazom tekuće vode. Voda ne smije dospjeti u unutrašnjost štapa za piriranje **13**. To dovodi do oštećenja uređaja.

Čuvanje

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačičima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

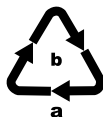
To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produžuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 389771_2201 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 389771_2201.

Servis**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 389771_2201

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Recepti**Dizana pletenica**

- ◆ 400 g brašna
- ◆ 60 g maslaca
- ◆ 60 g šećera
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g kvasca (1 paketić svježeg kvasca)
- ◆ 170 ml mlijeka
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 žumanjak
- ◆ eventualno nešto krupnog šećera

- 1) Zamiješajte kvasac u malo mlakog mlijeka sa šećerom.
- 2) Čim se kvasac lagano digne, umetnite sve sastojke u zdjelu za miješanje **8**.
- 3) Sve sastojke dobro promijesite kukama za gnječenje **15**.
- 4) Ostavite tijesto da miruje otprilike 20 minuta.
- 5) Zatim oblikujte pletenicu i ostavite pecivo da stoji još 30 minuta.
- 6) Premažite pletenicu s malo žumanjka.

NAPOMENA

- Po želji pletenicu možete posipati s još malo krupnog šećera.

- 7) Pećnicu zagrijte na oko 200 °C s cirkulacijom zraka i pecite pletenicu oko 25 minuta, dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Čokoladna Amaretto-krema

- ◆ 450 ml slatkog vrhnja
 - ◆ 400 ml mascarpone sira
 - ◆ 100 g kreme od lješnjaka i nugata
 - ◆ 5 jušnih žlica Amaretta
 - ◆ 1-2 jušne žlice meda
- 1) Slatko vrhnje i mascarpone stavite u zdjelu za miješanje **8** i pomiješajte pomoću metlica **14**.
 - 2) Redom dodajte Amaretto, med i kremu od lješnjaka i nugata i sve skupa dobro pomiješajte.
 - 3) Kremom napunite desertne čaše i ohladite prije konzumiranja.

Čokoladna krema

- ◆ 300 g slatkog vrhnja
 - ◆ 200 g tamne čokolade
- 1) Prokuhajte slatko vrhnje.
 - 2) Izmrvite čokoladu i pustite da se rastopi u slatkom vrhnju.
 - 3) Pustite da se masa čokolade ohladi u hladnjaku kako bi očvrstnula.
 - 4) Kada se masa rashladi i skrutne, pomoću metlica **14** je istucite u kremu.

NAPOMENA

- Ovu čokoladnu kremu možete koristiti i za punjenje drugog peciva.

Aioli

- ◆ 500 g majoneze
 - ◆ 1 čaša masnog vrhnja
 - ◆ 50 g češnjaka
 - ◆ 2 čajne žličice senfa (srednje ljutog)
 - ◆ 1 paketić miješanog začinskog bilja (zamrznutog)
 - ◆ 1 prstohvat šećera
 - ◆ 1/2 čajne žličice soli
 - ◆ 1/2 čajne žličice papra
- 1) Oljuštite češnjak i propasirajte ga pomoću preše za češnjak.
 - 2) Majonezu, masno vrhnje i češnjak stavite u zdjelu za miješanje **8** i dobro pomiješajte pomoću metlica **14**.
 - 3) Redom dodajte senf, bilje, šećer, papar i sol i sve zajedno pomiješajte.
 - 4) Na kraju začinite prema ukusu.

Vinaigrette sa začinskim biljem

- ◆ 3–4 stručka glatkog peršina
 - ◆ 3–4 stručka bosiljka
 - ◆ 1 limun
 - ◆ 1 jušna žličica senfa (srednje ljutog)
 - ◆ 1 češanj češnjaka
 - ◆ sol, papar
 - ◆ 100 ml maslinovog ulja
 - ◆ eventualno 1 prstohvat šećera
-
- 1) Umetnite listove bilja, sok od limuna, senf, češnjak, sol i papar u visoku posudu za miješanje.
 - 2) Sve skupa pomiješajte štapićem za piriranje **18** i postupno dodajte ulje, sve dok umak ne poprimi konzistenciju kreme.
 - 3) Vinaigrette začinite po želji, eventualno prstohvatom šećera.

Sadržaj

Uvod	18
Namenska upotreba	18
Obim isporuke	18
Opis aparata	18
Tehnički podaci	18
Bezbednosne napomene	19
Raspakivanje	21
Postavljanje	21
Stepeni brzine	21
Rukovanje	22
Mešenje testa i mešanje	22
Pasiranje	24
Tabela vremena obrade	25
Čišćenje	26
Čuvanje	26
Odlaganje	27
Servis	27
Garancija i garantni list	27
Recepti	29
Pletenica od dizanog testa	29
Krem od čokolade i amareta	30
Čokoladni krem	30
Ajoli sos	30
Sos sa biljem	31

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja aparata upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Uručite svu dokumentaciju sa proizvodom ako ga dajete trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za mešenje testa, mešanje tečnosti (npr. voćnih sokova), mućenje šlaga i pasiranje voća. Aparat je namenjen samo za obradu namirnica. Ne koristite štap za pasiranje da pasirate namirnice kada se kuvaju (npr. supe). Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Obim isporuke

- 1 ručni mikser set
- 1 stalak za mešanje
- 1 činija za mešanje sa poklopcem
- 2 nastavka za mešenje testa
- 2 nastavka za mešanje
- 1 štap za pasiranje
- 1 strugač za testo
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim ga raspakujete. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Prekidač za biranje brzine
- 2 Turbo taster/ 
- 3 Deblokada štapa za pasiranje 
- 4 Otvor za umetanje štapa za pasiranje (sa sigurnosnom bravom) 

- 5 Deblokada ručnog miksera 
- 6 Deblokada držača miksera 
- 7 Stalak za mešanje (sa držačem miksera)
- 8 Činija za mešanje
- 9 Otvor za punjenje
- 10 Poklopac
- 11 Ručni deo
- 12 Taster za izbacivanje

Slika B:

- 13 Štap za pasiranje
- 14 Nastavci za mešanje
- 15 Nastavci za mešenje testa
- 16 Strugač za testo

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~ (naizmjenična struja), 50 – 60 Hz
Nazivna snaga	300 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Vreme kratkotrajnog rada:	Mikser: 10 min Štap za pasiranje: 1 min
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Vreme kratkotrajnog rada

KR vreme (vreme kratkotrajnog rada) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregreje i ošteti. Nakon navedenog KR vremena, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Električni kabl ne sme nikada da dođe u blizinu ili u dodir sa vrućim delovima aparata ili sa drugim izvorima toplote. Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko ivica ili ćoškova.
 - ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
 - ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
 - ▶ Kada odvajate aparat od električne mreže, uvek vucite za mrežni utikač, ne za sami električni kabl. U suprotnom, električni kabl može da se ošteti!
-  Ne potapajte ručni deo u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom postoji opasnost po život usled električnog udara kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Aparat mora da bude uvek odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Ne dirajte nastavke za mešanje, nastavke za mešenje testa ili štap za pasiranje tokom rada. Nož štapa za pasiranje je oštar! Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slično padaju preko nastavaka.
- ▶ Nikada ne pokušavajte da istovremeno montirate nastavke sa različitim funkcijama.
- ▶ Izvucite mrežni utikač posle svake upotrebe i pre svakog čišćenja, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač pre zamene pribora, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, uređaj mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Ne dirajte pokretne delove aparata i uvek sačekajte da se zaustave. Opasnost od povreda!
- ▶ Proverite aparat i sve delove pre upotrebe na vidljiva oštećenja. Koncept bezbednosti aparata može da funkcioniše samo u besprekornom stanju.
- ▶ Nipošto ne uključujte aparat kada su delovi oštećeni ili nedostaju. U suprotnom može da nastane znatna opasnost od nezgoda.
- ▶ Nikada ne koristite aparat bez nadzora. Ako napustite radno mesto, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom postoji opasnost od povreda!
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja i čišćenja štapa za pasiranje. Nož je vrlo oštar!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat na otvorenom. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu i u kući.
- ▶ Sve popravke treba da obavlja isključivo stručno osoblje. U tom slučaju, obratite se odgovarajućem serviseru u Vašoj zemlji.
- ▶ Ne koristite štap za pasiranje da pasirate namirnice kada se kuvaju. To može da dovede do deformisanja štapa za pasiranje!
- ▶ Nikada ne pasirajte u loncu koji si nalazi na vrućoj ringli! Dodirivanje vrućeg dna lonca štapom za pasiranje može da dovede do oštećenja štapa za pasiranje!

Raspakivanje

- Izvadite sve delove iz ambalaže.
- Uklonite sav ambalažni materijal i transportna osiguranja.
- Proverite obim isporuke na celovitost i oštećenja.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Postavljanje

- Stavite stalak za mešanje **7** na ravnu površinu. Na donjoj strani stalka za mešanje **7** se nalaze 4 vakuumske stope da bi se sprečilo proklizavanje tokom rada.
- Vodite računa da korišćena mrežna utičnica bude lako pristupačna u slučaju greške.

Stepeni brzine

Stepen na prekidaču za biranje brzine 1	Upotreba
0	Aparat je isključen
1	Dobra početna brzina za mešanje „mekih“ sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za mešanje tečnih sastojaka.
3	Za mešenje testa za kolače i hleb.
4	Za stvaranje pene od maslaca, šećera, za poslastice itd.
5	Za mućenje belanaca, preliva za kolače, šlaga itd.

Turbo taster /  2:

- Ovaj taster Vam dozvoljava da odmah imate na raspolaganju ukupnu snagu Vašeg aparata.
- Ovaj taster pokreće umetnuti štap za pasiranje **13**.

Rukovanje

Mešenje testa i mešanje

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

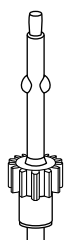
- Ne radite aparatom duže od 10 minuta bez prestanka. Nakon 10 minuta napravite pauzu, dok se aparat ne ohladi.

NAPOMENA

- Uključite aparat tek kada stavite nastavke u namirnice koje treba mutiti, mešati ili mesiti.

		
		
Nastavci za mešenje 15 teškog testa, npr. dizanog testa.	Nastavci za mešenje 14 laganog testa ili za mučenje šlaga.	Štap za pasiranje 13 voća/povrća, npr. jabuka.

- 1) Pre prve upotrebe očistite nastavke (**13**, **14**, **15**).
- 2) Gurajte nastavke za mešanje **14** ili nastavke za mešenje testa **15** u mesta za umetanje na ručnom delu **11**, dok sigurno i čujno ne usednu:

	Uvek stavljajte nastavak za mešenje testa 15 ili nastavak za mešanje 14 sa nazubljenim prstenom na štapu u predviđeno mesto za umetanje na aparatu, koje je označeno piktogramom.
	Stavite nastavak za mešenje testa 15 ili nastavak za mešanje 14 sa glatkim prstenom na štapu samo u predviđeno mesto za umetanje na aparatu, koje je označeno piktogramom.

- 3) Otključajte držač miksera na stalku za mešanje **7** pritiskom na deblokadu držača miksera **6**  i preklopite držač miksera **7** nagore.
- 4) Izvadite činiju za mešanje **8** i napunite je sastojcima u zavisnosti od količine koju treba pripremiti.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne sipajte sastojke preko oznake MAX (oko 2,5 l) u činiju za mešanje **8**. U suprotnom će se sastojci preliti preko ivice.
- Ovim aparatom nikada ne mesite testa sa količinom brašna preko 500 g. Veće količine brašna mogu da preoptereće aparat! Ako je potrebno, podelite testa sa većom količinom brašna na više porcija i mesite ih zaredom. Pritom ne smete da prekoračite navedeno vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.
- Količine testa (zbir svih sastojaka):
 - Mučeno testo: maks. otprilike 600 g min. otprilike 200 g
 - Dizano testo: maks. otprilike 820 g min. otprilike 320 g

- 5) Vratite činiju za mešanje **8** na stalak za mešanje **7**.
- 6) Pritisnite na deblokadu držača miksera **6**  i preklopite držač miksera **7** nadole.
- 7) Stavite ručni deo **11** na držač miksera **7**, tako da usedne.
- 8) Gurnite poklopac **10** u šinu na stalku za mešanje **7**, tako da čvrsto nalegne.

NAPOMENA

- Ako želite da dodate sastojke tokom postupka mešanja, otvorite otvor za punjenje **9** na poklopcu **10** i dodajte sastojke. Zatim, obavezno ponovo zatvorite otvor za punjenje **9**, da bi se izbeglo prskanje sastojaka!

Ručni mikser možete da koristite i bez stalka za mešanje **7**. Posebno kod malih količina tečnosti je preporučljivo da koristite ručni mikser bez stalka za mešanje **7**. U suprotnom tečnost neće biti potpuno zahvaćena i promešana.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Nipošto ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Te posude mogu da se oštete i izazovu povredu.
- 9) Uključite mrežni utikač u utičnicu.
 - 10) Da biste aparat pustili u rad, gurnite prekidač za biranje brzine **1** na željeni stepen brzine. Pritom možete da birate između 5 stepena brzine i turbo tastera  **2** (pogledajte poglavlje „Stepeni brzine“).

NAPOMENA

- Ako se sastojci zalepe za ivicu činije za mešanje **8** i ne mogu da se zahvate nastavcima za mešanje testa **15**/nastavcima za mešanje **14**, isključite ručni mikser. Skinite poklopac **10**. Gurnite zalepljenje sastojke u sredinu činije za mešanje **8** pomoću strugača za testo **16**. Ponovo stavite poklopac **10**. Ponovo uključite ručni mikser.

- 11) Da biste izvadili sadržaj iz činije, isključite ručni mikser. Skinite poklopac **10**, tako što ćete ga povući na stranu.

NAPOMENA

- Iz bezbednosnih razloga, nastavci za mešanje **14** ili nastavci za mešanje testa **15** mogu da se otpuste samo kada se prekidač za biranje brzine **1** nalazi u položaju „0“.
- 12) Pritisnite deblokadu držača miksera **6** , preklopite držač miksera **7** nagore i skinite činiju za mešanje **8** sa stalka za mešanje. Zatim možete da izvadite sadržaj iz činije.

NAPOMENA

- Ako želite da izvadite nastavke za mešanje **14** ili nastavke za mešanje testa **15**, najpre morate da skinete ručni deo **11**: Pritisnite deblokadu ručnog miksera **5**  i skinite ručni deo **11**. Zatim pritisnite taster za izbacivanje **12** da bi se nastavci za mešanje **14** ili nastavci za mešanje testa **15** otpustili.
- Iz bezbednosnih razloga, nastavci za mešanje **14** ili nastavci za mešanje testa **15** mogu da se otpuste samo kada se prekidač za biranje brzine **1** nalazi u položaju „0“.

Pasiranje

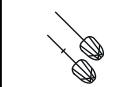
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nipošto ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Te posude mogu da se oštete i izazovu povrede.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Nikada ne koristite štap za pasiranje **13** za tvrde namirnice, kao npr.: kafa u zrnju, kocke leda, žitarice, šećer, čokolada, veoma tvrdo povrće. To dovodi do oštećenja aparata.
- ▶ Ne koristite štap za pasiranje **13** da pasirate namirnice kada se kuvaju (npr. supe). Pre pasiranja, skinite lonac sa mesta kuvanja.

- 1) Izaberite štap za pasiranje **13** da pasirate namirnice.

		
		
Nastavci za mešenje testa 15 teškog testa, npr. dizanog testa.	Nastavci za mešenje 14 laganog testa ili za mućenje šlaga.	Štap za pasiranje 13 voća/povrća, npr. jabuka.

- 2) Otvorite sigurnosnu bravu otvora za umetanje štapa za pasiranje **4**  tako što ćete je povući na stranu i držati.

NAPOMENA

- ▶ Štap za pasiranje **13** možete da umetnete samo kada nastavci za mešenje **14** ili nastavci za mešenje testa **15** nisu postavljeni.
- 3) Gurnite štap za pasiranje **13** u otvor za umetanje štapa za pasiranje **4**  i snažno ga pritisnite. Štap za pasiranje **13** mora čujno da usedne.
 - 4) Da bi se sprečilo prelivanje, trebalo bi da napunite posudu za pasiranje samo oko 2/3. U tu svrhu upotrebite dovoljno veliku posudu.

NAPOMENA

- ▶ Vodite računa da u posudi za pasiranje ima dovoljno tečnosti/namirnica za pasiranje. Da bi se osiguralo efikasno mešanje sastojaka, namirnice za pripremu bi trebalo da prekriju barem donji deo štapa za pasiranje **13**.
- ▶ Za optimalni rezultat, dodajte najmanje 50 ml tečnosti.
- ▶ Uključite ručni mikser tek kada stavite štap za pasiranje **13** u namirnice za pasiranje.

- 5) Pritisnite turbo taster /  **2**. Držite turbo taster /  **2** pritisnutim tokom rada. Aparat se zaustavlja čim pustite taster.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne radite štapom za pasiranje **13** duže od jednog minuta bez prestanka. Nakon jednog minuta napravite pauzu, dok se aparat ne ohladi.

- 6) Kada završite posao štapom za pasiranje **13**, pustite turbo taster /  **2** i izvucite mrežni utikač.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Čistite samo donji deo štapa za pasiranje **13** pod tekućom vodom. Voda ne sme da dopre u unutrašnjost štapa za pasiranje **13**. To dovodi do oštećenja aparata.

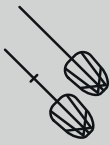
- 7) Da biste izvadili štap za pasiranje **13** iz otvora za umetanje štapa za pasiranje **4** , istovremeno pritisnite deblokadu štapa **3**  na obe strane ručnog dela **11**. Štap za pasiranje **13** se otpušta iz otvora za umetanje štapa za pasiranje **4** .
- 8) Izvadite štap za pasiranje **13** pokretom savijanja iz otvora za umetanje štapa za pasiranje **4** .

NAPOMENA

- ▶ Ako se štap za pasiranje **13** zaglavi u otvoru za umetanje štapa **4** , izvucite malo sigurnosnu bravu. Onda štap za pasiranje **13** može da se izvadi.

Tabela vremena obrade

Sledeća tabela služi za orijentaciju kroz primere za obradu različitih sastojaka. Prilagodite preporučene podatke receptu i Vašem ličnom ukusu. Ukoliko želite da obradite više od preporučene količine, u tom slučaju podelite ukupnu količinu na više porcija, koje ćete pojedinačno obraditi.

POSUDA	SASTOJCI	PREPORUČE- NA KOLIČINA	BRZINA	VREME
	Kuvano povrće	400–600 g	Turbo-taster /  ②	40–60 s
	Šejkovi, mlečni napici	100–1000 ml	Turbo-taster /  ②	40–60 s
	Mučeno testo ¹	200–600 g	Stepen 3	2–4 min.
	Slatka pavlaka ²	200 ml	Stepen 5	oko 60 s
	Krem ¹	200–1000 g	Stepen 4	1–2 min.
	Dizano testo ¹	320–820 g	Stepen 3	2–5 min.

¹ Brzina i vreme moraju da se prilagode u zavisnosti od recepta, sastojaka i željene konzistencije.

² Bez stalka za mešanje , mučeno ručnim delom .

Čišćenje

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pre svakog čišćenja izvucite utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!

 Nikada ne potapajte ručni deo **11** u vodu ili druge tečnosti!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Budite oprezni prilikom čišćenja štapa za pasiranje **13**. Nož je vrlo oštar!

 Ne potapajte štapa za pasiranje **13** potpuno u vodu. Čistite samo donji deo sa nožem pod tekućom vodom. U suprotnom aparat može nepopravljivo da se ošteti.

- Čistite ručni deo **11** sa motorom samo vlažnom krpom i, ako je potrebno, blagim sredstvom za čišćenje.
- Čistite stalak za mešanje **7** samo vlažnom krpom i, ako je potrebno, blagim sredstvom za čišćenje.
- Nastavke za mešanje **14** ili nastavke za mešenje testa **15** možete da očistite pod tekućom vodom, deterdžentom za pranje posuđa. Osušite sve dobro nakon čišćenja.
Preporučujemo da očistite nastavke odmah nakon upotrebe. Na taj način će se odstraniti ostaci namirnica i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

NAPOMENA



Nastavci za mešanje **14** i nastavci za mešenje testa **15** su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

- Perite činiju za mešanje **8**, poklopac **10** i strugač za testo **16** u toploj vodi, deterdžentom za pranje posuđa.

NAPOMENA



Činiju za mešanje **8**, poklopac **10** i strugač za testo **16** možete da operete i u mašini za pranje posuđa. Stavite sve u gornju korpu mašine za pranje posuđa, ako je moguće.

- Perite donji deo štapa za pasiranje **13** u toploj vodi, deterdžentom za pranje posuđa ili pod tekućom vodom. Obrišite gornji deo vlažnom krpom. Stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu, ako je potrebno. Zatim ga obrišite krpom koja je navlažena samo vodom, tako da ne ostanu ostaci deterdženta za pranje posuđa.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Čistite samo donji deo štapa za pasiranje **13** pod tekućom vodom. Voda ne sme da dopre u unutrašnjost štapa za pasiranje **13**. To dovodi do oštećenja aparata.

Čuvanje

- Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu bez prašine.

Odlaganje



Preteći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:
1–7: Plastika,
20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 389771_2201 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Ručni mikser set
Model:	SHMS 300 C2
IAN / Serijski broj:	389771_2201
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Pletenica od dizanog testa

- ◆ 400 g brašna
- ◆ 60 g maslaca
- ◆ 60 g šećera
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g kvasca (1 malo pakovanje svežeg kvasca)
- ◆ 170 ml mleka
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 žumance
- ◆ malo grubog šećera za dekoraciju, prema potrebi

- 1) Stavite kvasac u malo mlakog mleka.
- 2) Stavite sve sastojke u činiju za mešanje **8** čim se kvasac malo podigne.
- 3) Dobro zamesite sastojke nastavcima za mešanje testa **15**.
- 4) Ostavite testo oko 20 minuta da miruje.
- 5) Zatim oblikujte pletenicu od dizanog testa i ostavite pecivo još 30 minuta da nadođe.
- 6) Namažite pletenicu od dizanog testa žumancem.

NAPOMENA

- Ako želite, možete da pospete malo grubog šećera za dekoraciju na pletenicu od dizanog testa.

- 7) Zagrejte rernu, uz cirkulaciju vazduha, na oko 200 °C i pecite pletenicu od dizanog testa oko 25 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Krem od čokolade i amareta

- ◆ 450 ml slatke pavlake
 - ◆ 400 ml maskarponea
 - ◆ 100 g lešnik-nugat krema
 - ◆ 5 supenih kašika amareta
 - ◆ 1 - 2 supene kašike meda
- 1) Stavite slatku pavlaku i maskarpone u činiju za mešanje **8** i promešajte nastavcima za mešanje **14**.
 - 2) Postepeno dodajte amareto, med i lešnik-nugat krem, i sve dobro promešajte.
 - 3) Sipajte krem u desertne čaše i stavite čaše u frižider da se krem ohladi.

Čokoladni krem

- ◆ 300 g slatke pavlake
 - ◆ 200 g čokolade za kuvanje
- 1) Prokuvajite slatku pavlaku.
 - 2) Smrvite čokoladu i ostavite je da se otopi u slatkoj pavlaci.
 - 3) Ostavite smesu od čokolade u frižideru da se ohladi, dok ne postane čvrsta.
 - 4) Kada se smesa ohladi i očvrsne, mutite je nastavcima za mešanje **14**, dok ne postane kremasta.

NAPOMENA

- Ovaj čokoladni krem možete da koristite i kao fil za druga peciva.

Ajoli sos

- ◆ 500 g majoneza
 - ◆ 1 čašica pavlake
 - ◆ 50 g belog luka
 - ◆ 2 kašičice senfa (srednje ljuti)
 - ◆ 1 pakovanje mešanog bilja (smrznuto)
 - ◆ Prstohvat šećera
 - ◆ 1/2 kašičice soli
 - ◆ 1/2 kašičice bibera
- 1) Očistite beli luk i stisnite ga kroz napravu za presovanje belog luka.
 - 2) Stavite majonez, pavlaku i beli luk u činiju za mešanje **8** i sve dobro promešajte nastavcima za mešanje **14**.
 - 3) Postepeno dodajte senf, začinsko bilje, šećer, biber i so, i sve promešajte.
 - 4) Na kraju, još malo začinite ajoli sos prema ukusu.

Sos sa biljem

- ◆ 3 - 4 stabljike peršuna
 - ◆ 3 - 4 stabljike bosiljka
 - ◆ 1 limun
 - ◆ 1 kašičica senfa (srednje ljuti)
 - ◆ 1 češanj belog luka
 - ◆ So, biber
 - ◆ 100 ml maslinovog ulja
 - ◆ Prstohvat šećera, prema potrebi
-
- 1) Stavite lišće bilja, sok od limuna, senf, beli luk, so i biber u visoku posudu za mešanje.
 - 2) Promešajte sve štapom za pasiranje **18** i postepeno dodajte ulje, dok sos ne postane kremast.
 - 3) Začinite sos sa biljem prstohvatom šećera prema ukusu.

Cuprins

Introducere	34
Utilizarea conform destinației	34
Furnitura	34
Descrierea aparatului	34
Date tehnice	34
Indicații de siguranță	35
Dezambalarea	37
Amplasarea	37
Treptele de viteză	37
Operarea	38
Frământarea și baterea cu telul	38
Pasarea	40
Tabel cu timpii de prelucrare	41
Curățarea	42
Depozitarea	42
Eliminarea	43
Garanția Kompernass Handels GmbH	43
Service-ul	44
Importator	44
Rețete	45
Împletitură dospită	45
Cremă cu ciocolată și amaretto	45
Cremă de ciocolată	45
Aioli	46
Vinegretă cu verdețuri	46

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv frământării aluatului, mixării lichidelor (de exemplu sucuri de fructe), pentru a bate frișcă și a pasa fructe. Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

1 set mixer manual

1 soclu de fixare

1 vas de amestecare cu capac

2 cârlige de frământat

2 teluri

1 picior pasator

1 spatulă pentru aluat

Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Comutator de viteză
- ❷ Tasta Turbo / 
- ❸ Buton de deblocare a piciorului pasator 
- ❹ Sistem de prindere a piciorului pasator (cu capac de siguranță) 
- ❺ Buton de deblocare a mixerului de mână 
- ❻ Buton de deblocare a suportului mixerului 
- ❼ Soclu de fixare (cu suport al mixerului)
- ❽ Vas de amestecare
- ❾ Orificiu de umplere
- ❿ Capac
- ⓫ Unitate manuală
- ⓫ Tastă de eliberare accesorii

Figura B:

- ⓫ Picior pasator
- ⓫ Teluri
- ⓫ Cârlige de frământat
- ⓫ Spatulă pentru aluat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50 – 60 Hz
Putere nominală	300 W
Clasă de protecție	II /  (izolare dublă)
TimP de operare continuă:	Mixer: 10 min. Picior pasator: 1 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

TimP de operare continuă

TimPul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, aparatul trebuie oprit până când s-a răcit motorul.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie niciodată sau să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
 - ▶ Nu îndoiți sau nu striviți cablul de alimentare.
 - ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
 - ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!
-  Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețea.
- ▶ În timpul funcționării nu atingeți telurile, cârligele de frământat sau piciorul pasator. Cuțitul piciorului pasator este ascuțit! Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- ▶ Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețea.
- ▶ Nu atingeți componentele aparatului aflate în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorările vizibile. Conceptul de siguranță al aparatului poate funcționa numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. În caz contrar există pericol de rănire!
- ▶ Acționați cu atenție în timpul folosirii și curățării piciorului pasator. Cuțitul este foarte ascuțit!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- ▶ Dispuneți efectuarea tuturor reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dumneavoastră.
- ▶ Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb. Acest lucru poate determina deformarea piciorului pasator!
- ▶ Nu pasați niciodată într-un vas de gătit care se află încă pe plita fierbinte! Atingerea fundului fierbinte al vasului de gătit cu piciorul pasator poate provoca deteriorarea acestuia!

Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Amplasarea

- Așezați soclul de fixare ⑦ pe o suprafață plană. În partea de jos a soclului de fixare ⑦ sunt montate 4 ventuze pentru a împiedica alunecarea în timpul utilizării.
- Aveți în vedere ca priza utilizată să fie întotdeauna ușor accesibilă în caz de defecțiune.

Treptele de viteză

Treapta de pe comutatorul de viteză ①	Utilizarea
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru baterea spumă a untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Tasta Turbo /  2:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.
- Această tastă pornește piciorul pasator  dacă acesta este montat.

Operarea

Frământarea și baterea cu telul

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

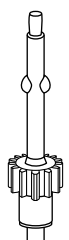
- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

INDICAȚIE

- Porniți aparatul numai după ce ați introdus accesoriile atașabile în alimentele care urmează a fi bătute/mixate/frământate.

		
		
Cârlige de frământat  15 pentru frământarea aluatului grele, de exemplu a aluatului dospit.	Teluri  14 pentru amestecat cocă de chech sau pentru bătut frișcă.	Picior pasator  13 pentru pasarea fructelor/legumelor, de exemplu a merelor.

- 1) Înainte de prima utilizare curățați accesoriile atașabile (, , .
- 2) Introduceți telurile  14 sau cârligele de frământat  15 în locașurile dedicate din unitatea manuală  11 până când acestea se fixează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat  15 sau telul  14 cu inelul dințat de pe tijă întotdeauna în orificiul corespunzător și marcat cu pictogramă pe aparat.
	Introduceți cârligul de frământat  15 sau telul  14 cu inelul neted de pe tijă numai în orificiul corespunzător și marcat cu pictogramă pe aparat.

- 3) Deblocați suportul mixerului de pe soclul de fixare  prin apăsarea butonului de deblocare a suportului mixerului  și rabatați în sus suportul mixerului .
- 4) Scoateți vasul de amestecare  și adăugați ingredientele în funcție de cantitatea de preparat.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu adăugați niciodată o cantitate de ingrediente care să depășească marcajul MAX (cca 2,5 l) în vasul de amestecare . Altfel, ingredientele vor depăși marginea vasului în timpul utilizării.
- Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitarea aparatului! Dacă este necesar, divizați în mai multe porții alaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.
- Cantități de aluat (suma ingredientelor):
 - Aluat de pandișpan:
 - max cca 600 g
 - min cca 200 g
 - Aluat dospit:
 - max cca 820 g
 - min cca 320 g

- 5) Așezați vasul de amestecare **8** înapoi pe soclul de fixare **7**.
- 6) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6**  și rabatați în jos suportul mixerului **7**.
- 7) Așezați unitatea manuală **11** pe suportul mixerului **7**, astfel încât aceasta să se fixeze.
- 8) Împingeți capacul **10** în șina soclului de fixare **7** până când se fixează.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să adăugați ingrediente pe parcursul procesului de amestecare, deschideți orificiul de umplere **9** de pe capac **10** și adăugați ingredientele. Închideți apoi orificiul de umplere **9** neapărat la loc pentru a evita împrăștierea cu ingredientele!

Puteți folosi mixerul de mână și fără soclul de fixare **7**. În special în cazul unor cantități reduse de lichide este indicat să folosiți mixerul de mână fără soclul de fixare **7**. Altfel, lichidul nu va fi cuprins în totalitate și nu va fi amestecat corespunzător.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.
- 9) Introduceți ștecărul într-o priză.
 - 10) Pentru a pune aparatul în funcțiune glisați comutatorul de viteză **1** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și, suplimentar, tasta Turbo /  **2** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).

INDICAȚIE

- Dacă ingredientele se lipesc de marginea vasului de amestecare **8** și nu sunt cuprinse de cârligele de frământat **15**/teluri **14**, opriți mixerul de mână. Scoateți capacul **10**. Împingeți cu ajutorul spatulei pentru aluat **16** ingredientele care au rămas lipite pentru a le readuce în mijlocul vasului de amestecare **8**. Așezați din nou capacul **10**. Porniți din nou mixerul de mână.

- 11) Pentru a goli conținutul vasului opriți mixerul de mână. Dați la o parte capacul **10**.

INDICAȚIE

- Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

- 12) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6** , rabatați în sus suportul mixerului **7** și scoateți vasul de amestecare **8** din soclul de fixare **7**. Acum puteți scoate conținutul vasului.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să scoateți telurile **14** sau cârligele de frământat **15**, mai întâi trebuie să îndepărtați unitatea manuală **11**: pentru îndepărtare apăsăți butonul de deblocare a mixerului de mână **5** , și scoateți unitatea manuală **11**. Apoi apăsăți tasta de eliberare a accesoriilor **12** pentru a desprinde telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.
- Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

Pasarea

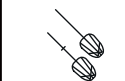
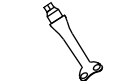
⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată piciorul pasator **13** pentru alimente tari cum ar fi: boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată, legume foarte tari etc. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.
- Nu utilizați piciorul pasator **13** pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Luați vasul de gătit de pe plită înainte de a pasa alimentele.

- 1) Selectați piciorul pasator **13** pentru a pasa alimente.

		
		
Cârlige de frământat 15 pentru frământarea aluaturilor grele, de exemplu a aluatului dospit.	Teluri 14 pentru amestecat cocă de cheș sau pentru bătut frișcă.	Picior pasator 13 pentru pasarea fructelor/legumelor, de exemplu a merelor.

- 2) Deschideți capacul de siguranță al sistemului de prindere a piciorului pasator **4** , împingându-l în lateral și ținându-l.

INDICAȚIE

- Piciorul pasator **13** poate fi utilizat numai dacă nu sunt instalate telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.
- 3) Glsați piciorul pasator **13** în sistemul de prindere a piciorului pasator **4**  și împingeți-l cu putere în jos. Piciorul pasator **13** trebuie să se fixeze audibil.

- 4) Pentru a preveni revărsarea, recipientul pentru pasat va fi umplut numai cca 2/3. În acest scop alegeți un vas suficient de mare.

INDICAȚIE

- Aveți grijă să fie suficient lichid/produs pasat în recipientul pentru pasat. Pentru a garanta o mixare eficientă a ingredientelor, produsul care urmează a fi procesat trebuie să acopere cel puțin partea de jos a piciorului pasator **13**.
- Pentru un rezultat optim adăugați cel puțin 50 ml de lichid.
- Porniți mixerul de mână numai după ce ați introdus piciorul pasator **13** în produsul de pasat.

- 5) Apăsati tasta Turbo / **1** **2**. În timpul utilizării mențineți apăsată tasta Turbo **1** **2**. Imediat ce eliberați această tastă, aparatul se oprește.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați piciorul pasator **13** continuu mai mult de un minut. După un minut faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

- 6) După ce ați terminat de utilizat piciorul pasator **13**, eliberați tasta Turbo / **1** **2** și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.

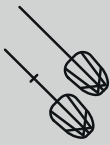
- 7) Pentru a îndepărta piciorul pasator **13** din sistemul de prindere a piciorului pasator **4** , apăsați simultan butonul de deblocare a piciorului pasator **3** **1** de pe ambele părți ale unității manuale **11**. Piciorul pasator **13** se desprinde de pe sistemul de prindere a piciorului pasator **4** .
- 8) Scoateți piciorul pasator **13** cu o mișcare energică din sistemul de prindere a piciorului pasator **4** .

INDICAȚIE

- Dacă piciorul pasator **13** rămâne prins în sistemul de prindere a piciorului pasator **4** , ridicați puțin capacul de siguranță. Atunci piciorul pasator **13** va putea fi scos.

Tabel cu timpii de prelucrare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru procesarea diferitelor ingrediente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. Dacă doriți să procesați o cantitate mai mare decât cea recomandată, împărțiți cantitatea totală în mai multe porții și procesați-le individual.

ACCESORIU	INGREDIENTE	CANTITATE RE-COMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
	Legume fierte	400 – 600 g	Tasta Turbo /  ②	40–60 sec.
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100 – 1000 ml	Tasta Turbo /  ②	40–60 sec.
	Aluat de pandișpan ¹	200 – 600 g	Treapta 3	2–4 min.
	Frișcă ²	200 ml	Treapta 5	cca 60 sec.
	Crema ¹	200 – 1000 g	Treapta 4	1 – 2 min.
	Aluat dospit ¹	320 – 820 g	Treapta 3	2 – 5 min.

¹Viteza și timpul trebuie adaptate în funcție de rețetă, de ingrediente și de consistența dorită.

²Fără soclu de fixare , bătut cu unitatea manuală .

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!

-  Nu introduceți niciodată unitatea manuală **11** în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Procedați cu atenție la curățarea piciorului pasator **13**. Cușitul este foarte ascuțit!

-  Nu introduceți piciorul pasator **13** complet în apă. Curățați doar partea inferioară, cea cu cușitul, sub jet de apă. În caz contrar, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.

- Curățați unitatea manuală **11** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.
- Curățați soclul de fixare **7** numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.
- Telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine. Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

INDICAȚIE



Telurile **14** și cârligele de frământat **15** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- Spălați vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** în apă caldă cu detergent de vase.

INDICAȚIE



Puteți spăla vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** și în mașina de spălat vase. Dacă este posibil, puneți totul în coșul superior al mașinii de spălat vase.

- Curățați partea inferioară a piciorului pasator **13** în apă caldă cu detergent de vase sau sub jet de apă. Ștergeți partea superioară cu o lavetă umedă. Dacă este cazul, umeziți laveta cu un detergent de vase delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită doar cu apă pentru a îndepărta resturile de detergent.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

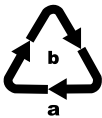
Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea coresponszătoare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția

Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 389771_2201 ca dovadă a cumpărării.

- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 389771_2201.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 389771_2201

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Împletitură dospită

- ◆ 400 g făină
- ◆ 60 g unt
- ◆ 60 g zahăr
- ◆ 5 g sare
- ◆ 42 g drojdie (1 pachetel de drojdie proaspătă)
- ◆ 170 ml lapte
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 gălbenuș
- ◆ eventual puțin zahăr tos

- 1) Puneți drojdia în puțin lapte cald cu zahăr.
- 2) Imediat ce drojdia a crescut puțin, puneți toate ingredientele în vasul de amestecare ❸.
- 3) Frământați bine ingredientele cu cârligele de frământat 15.
- 4) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 20 de minute.
- 5) Formați apoi o împletitură și lăsați prăjitura să dospească timp de încă 30 de minute.
- 6) Ungeți împletitura cu puțin gălbenuș de ou.

INDICAȚIE

- Dacă doriți, puteți presăra pe împletitură puțin zahăr tos.

- 7) Preîncălziți cuptorul cu ventilator la cca 200 °C și coaceți împletitura dospită timp de cca 25 de minute până devine brun-aurie.

Cremă cu ciocolată și amaretto

- ◆ 450 ml smântână
- ◆ 400 ml mascarpone
- ◆ 100 g cremă de alune cu cacao
- ◆ 5 linguri de amaretto
- ◆ 1 - 2 linguri de miere

- 1) Turnați smântâna și brânza mascarpone în vasul de amestecare ❸ și amestecați-le cu telurile 14.
- 2) Adăugați treptat cantitatea de amaretto, mierea și crema de alune cu cacao și amestecați bine totul.
- 3) Turnați crema în pahare de desert și dați-le la rece până vor fi servite.

Cremă de ciocolată

- ◆ 300 g smântână
- ◆ 200 g ciocolată amăruie

- 1) Fierbeți smântâna.
- 2) Rupeți în bucăți ciocolata și lăsați-o să se topească în smântână.
- 3) Lăsați compoziția cu ciocolată să se răcească în frigider până se întărește.
- 4) Când compoziția este rece și s-a întărit bateți-o cu telurile 14 până obțineți o textură cremoasă.

INDICAȚIE

- Puteți folosi această cremă de ciocolată și ca umplutură pentru alte prăjituri.

Aioli

- ◆ 500 g maioneză
 - ◆ 1 pahar de smântână grasă
 - ◆ 50 g usturoi
 - ◆ 2 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
 - ◆ 1 pachet cu amestec pe verdețuri (congelate)
 - ◆ 1 priză zahăr
 - ◆ 1/2 linguriță de sare
 - ◆ 1/2 linguriță de piper
- 1) Curățați usturoiul și presati-l într-o presă de usturoi.
 - 2) Turnați maioneza, smântâna grasă și usturoiul în vasul de amestecare **8** și amestecați-le bine cu telurile **14**.
 - 3) Adăugați treptat muștarul, verdețurile, zahărul, piperul și sarea și amestecați-le.
 - 4) La final asezonați compoziția Aioli după gust.

Vinegretă cu verdețuri

- ◆ 3 - 4 fire de pătrunjel comun
 - ◆ 3 - 4 busuioc
 - ◆ 1 lămâie
 - ◆ 1 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
 - ◆ 1 cățel de usturoi
 - ◆ sare, piper
 - ◆ 100 ml ulei de măsline
 - ◆ eventual 1 priză zahăr
- 1) Puneți frunzele verdețurilor, sucul de lămâie, muștarul, usturoiul, sarea și piperul într-un vas înalt pentru mixare.
 - 2) Amestecați totul cu piciorul pasator **13** și adăugați treptat uleiul până când sosul devine cremos.
 - 3) Asezonați vinegreta, eventual cu o priză de zahăr.

Съдържание

Въведение	48
Употреба по предназначение	48
Окомплектовка на доставката	48
Описание на уреда	48
Технически характеристики	48
Указания за безопасност	49
Разопаковане	51
Разполагане	51
Степени на скорост	51
Работа с уреда	52
Месене и разбиване	52
Пюриране	53
Таблица с времена за обработка	55
Почистване	56
Съхранение	56
Предаване за отпадъци	57
Гаранция	57
Сервизно обслужване	58
Вносител	58
Рецепти	60
Козунак	60
Шоко крем с амарето	60
Шоколадов крем	60
Аиоли	61
Билков винегрет	61

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове), разбиване на сметана и пюриране на плодове. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти. Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

- 1 комплект ръчен миксер
- 1 стойка за миксера
- 1 купа с капак
- 2 куки за месене
- 2 бъркалки
- 1 пасатор
- 1 стъргалка за тесто
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Превключвател на скоростите
 - 2 Бутон турбо/1
 - 3 Бутон за деблокиране на пасатора
 - 4 Отвор за закрепване на пасатора (с предпазна блокировка)
 - 5 Бутон за деблокиране на ръчния миксер
 - 6 Бутон за деблокиране на държача за миксера
 - 7 Стойка за миксера (с държач за миксера)
 - 8 Купа
 - 9 Отвор за пълнене
 - 10 Капак
 - 11 Тяло на уреда
 - 12 Бутон за изтласкване на приставките
- Фигура Б:
- 13 Пасатор
 - 14 Бъркалки
 - 15 Куки за месене
 - 16 Стъргалка за тесто

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита	II / □ (двойна изолация)
Продължителност на КР	Миксер: 10 min Пасатор: 1 min
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност** ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
 - ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
 - ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
 - ▶ За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!
-  Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на работа не докосвайте бъркалките, куките за месене или пасатора. Ножът на пасатора е остър! Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- ▶ Никога не опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- ▶ След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности или допълнителни елементи, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- ▶ Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Концепцията за безопасност може да функционира само в изправно състояние на уреда.
- ▶ В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от контакта, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- ▶ Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- ▶ Бъдете предпазливи при работа с пасатора и почистването му. Ножът е много остър!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.
- ▶ Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти. Това може да доведе до деформации на пасатора!
- ▶ Никога не пюрирайте в тенджерата, намираща се все още върху горещия котлон! Допирането на пасатора до горещото дъно на тенджерата може да причини повреди на пасатора!

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и приспособления за обезопасяване при транспортиране.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистяване“.

Разполагане

- Поставете стойката за миксера ⑦ на равна повърхност. От долната страна на стойката за миксера ⑦ се намират 4 вендузи, предотвратяващи плъзгането по време на работа.
- Осигурете лесен достъп до използвания електрически контакт в случай на неизправност.

Степени на скорост

Степен на превключвателя на скоростите ①	Употреба
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки“ продукти, като брашно, масло и др.
2	За миксиране на течни продукти.
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.

Бутон турбо/1 2:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.
- Когато пасаторът 13 е поставен, той се стартира с този бутон.

Работа с уреда

Месене и разбиване

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.

УКАЗАНИЕ

- Включвайте уреда едва след като сте поставили приставките в продуктите, които ще се разбиват/смесват/месят.

Куки за месене 15 за размесване на гъсто тесто, напр. тесто с мая	Бъркалки 14 за разбъркване на кексово тесто или разбиване на сметана	Пасатор 13 за пюриране на плодове/зеленчуци, напр. ябълки

- 1) Преди първата употреба измийте приставките (13, 14, 15).
- 2) Поставете бъркалките 14 или куките за месене 15 в гнездата на тялото на уреда 11 така, че да се фиксират стабилно с щракване:

	Поставяйте куката за месене 15 или бъркалката 14 с назъбения пръстен на държката винаги в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.
	Поставяйте куката за месене 15 или бъркалката 14 с гладкия пръстен на държката в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.

- 3) Освободете държача за миксера на стойката за миксера 7 чрез натискане на бутона за деблокиране на държача за миксера 6 и вдигнете държача за миксера 7 нагоре.
- 4) Извадете купата 8 и сипете продуктите според приготвяното количество.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никого не сипвайте продукти над маркировката MAX (около 2,5 l) в купата 8. В противен случай продуктите преливат над ръба по време на работа.
- С този уред никого не месете теста с количество брашно над 500 g! По-големи количества брашно могат да доведат претоварване на уреда! При необходимост разделете теста с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.
- Количества тесто (сума от всички съставки):
 - кексово тесто:
макс. около 600 g
мин. около 200 g
 - тесто с мая:
макс. около 820 g
мин. около 320 g

- 5) Поставете купата **8** отново на стойката за миксера **7**.
- 6) Натиснете бутона за деблокиране на държача за миксера **6**  и спуснете държача за миксера **7** надолу.
- 7) Поставете тялото на уреда **11** на държача за миксера **7**, така че да се фиксира.
- 8) Плъзнете капака **10** по релсата на стойката за миксера **7**, така че да стои стабилно.

УКАЗАНИЕ

- Ако желаете да прибавите продукти по време на разбъркването, отворете отвора за пълнене **9** на капака **10** и прибавете продуктите. След това непременно затворете отново отвора за пълнене **9**, за да предотвратите пръскане на продуктите!

Можете да използвате ръчния миксер и без стойката за миксера **7**. Особено при малки количества течност се препоръчва употреба на ръчния миксер без стойката за миксера **7**. В противен случай течността не се захваща напълно и не се размесва правилно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.
- 9) Включете щепсела в електрически контакт.
 - 10) За да включите уреда, поставете превключвателя на скоростите **1** на желаната степен на скорост. При това можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнително бутона турбо/  **2** (вж. глава „Степени на скорост“).

УКАЗАНИЕ

- Ако по ръба на купата **8** полепнат продукти и не могат се захванат от куките за месене **15**/ бъркалките **14**, изключете ръчния миксер. Свалете капака **10**. С помощта на стъргалката за теста **16** избутайте полепналите продукти отново в средата на купата **8**. Поставете отново капака **10**. Включете отново ръчния миксер.

- 11) За да изсипете съдържанието на купата, изключете ръчния миксер. Снемете капака **10** настрани.

УКАЗАНИЕ

- С оглед на безопасността бъркалките **14** или куките за месене **15** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **1** се намира на позиция „0“.

- 12) Натиснете бутона за деблокиране на държача за миксера **6** , вдигнете държача за миксера **7** нагоре и вземете купата **8** от стойката за миксера **7**. Сега можете да изсипете съдържанието на купата.

УКАЗАНИЕ

- Когато желаете да отстраните бъркалките **14** или куките за месене **15**, първо трябва да свалите тялото на уреда **11**: За целта натиснете бутона за деблокиране на ръчния миксер **5**  и свалете тялото на уреда **11**. След това натиснете бутона за изтласкване на приставките **12**, за да освободите бъркалките **14** или куките за месене **15**.
- С оглед на безопасността бъркалките **14** или куките за месене **15** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **1** се намира на позиция „0“.

Пюриране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не използвайте пасатора **13** за твърди хранителни продукти, като напр.: кафе на зърна, кубчета лед, захар, зърнени храни, шоколад, много твърди зеленчуци и др. Това поврежда уреда.
- ▶ Не използвайте пасатора **13** за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Преди пюриране свалете тенджерата от котлона.

- 1) За пюриране на хранителни продукти изберете пасатора **13**.

		
		
Куки за месене 15 за размесване на гъсто тесто, напр. тесто с мая	Бъркалки 14 за разбъркване на кексово тесто или разбиване на сметана	Пасатор 13 за пюриране на плодове/зеленчуци, напр. ябълки

- 2) Отворете предпазната блокировка на отвора за закрепване на пасатора **4** , като я тласнете настрани и я държите стабилно.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Пасаторът **13** може да се използва само ако не са поставени бъркалки **14** или куки за месене **15**.
- 3) Поставете пасатора **13** в отвора за закрепване на пасатора **4**  и го натиснете силно надолу. Пасаторът **13** трябва да се фиксира с щракване.
- 4) За да предотвратите преливане, пълнете съда за пюриране само на около 2/3. Изберете достатъчно голям съд.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Обърнете внимание, че в съда за пюриране трябва да се намира достатъчно течност/продукт за пюриране. За да се гарантира ефективно смесване на продуктите, те трябва да покриват минимум долната част на пасатора **13**.
- ▶ За оптимален резултат добавете минимум 50 ml течност.
- ▶ Включете ръчния миксер едва след като сте поставили пасатора **13** в продукта за пюриране.

- 5) Натиснете бутона турбо/ **2**. Дръжте натиснат бутона турбо/ **2** по време на пюрирането. След като го освободите, уредът спира.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **13** непрекъснато повече от една минута. След една минута направете пауза, докато уредът се охлади.

- 6) След като приключите работата с пасатора **13**, освободете бутона турбо/ **2** и изключете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Почиствайте само долната част на пасатора **13** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **13** не трябва да прониква вода. Това може да повреди уреда.

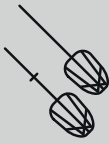
- 7) За да отстраните пасатора **13** от отвора за закрепване на пасатора **4** , натиснете едновременно бутоните за деблокиране на пасатора **3**  от двете страни на тялото на уреда **11**. Пасаторът **13** се освобождава от отвора за закрепване на пасатора **4** .
- 8) С движение под наклон извадете пасатора **13** от отвора за закрепване на пасатора **4** .

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако пасаторът **13** остава в отвора за закрепване на пасатора **4** , повдигнете леко предпазната блокировка. Това прави изваждането на пасатора **13** възможно.

Таблица с времена за обработка

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за преработка на различни продукти. Адаптирайте препоръчителните данни според рецептата и вашия личен вкус. Ако желаете да преработите по-голямо от препоръчителното количество, разделете общото количество на няколко порции и ги преработете поотделно.

ПРИСТАВКА	ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИ-ТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Варени зеленчуци	400 – 600 g	Бутон турбо /  ②	40 – 60 s
	Шейкове, млечни напитки	100 – 1000 ml	Бутон турбо /  ②	40 – 60 s
	Кексово тесто ¹	200 – 600 g	Степен 3	2 – 4 min
	Сметана ²	200 ml	Степен 5	около 60 s
	Крем ¹	200 – 1000 g	Степен 4	1 – 2 min
	Тесто с мая ¹	320 – 820 g	Степен 3	2 – 5 min

¹ Скоростта и времето трябва да се адаптират в зависимост от рецептата, продуктите и желаната консистенция.

² Без стойката за миксера , разбита с тялото на уреда .

Почистване

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!

 Никога не потапяйте тялото на уреда **11** във вода или други течности!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Бъдете предпазливи при почистване на пасатора **13**. Ножът е много остър!

 Не потапяйте целия пасатор **13** във вода. Под течаща вода почиствайте само долната част с ножа. В противен случай уредът може да се повреди непоправимо.

- Почиствайте тялото на уреда **11** с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.
- Почиствайте стойката за миксера **7** само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.

- Бъркалките **14** или куките за месене **15** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миеш препарат. След измиване подсушавайте всичко добре. Препоръчваме да почиствате приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

УКАЗАНИЕ



Бъркалките **14** и куките за месене **15** са годни и за миене в съдомиялна машина.

- Мийте купата **8**, капака **10** и стъргалката за тесто **16** с топла вода и миеш препарат.

УКАЗАНИЕ



Можете да мийте купата **8**, капака **10** и стъргалката за тесто **16** и в съдомиялна машина. По възможност поставяйте всичко в горната кошница на съдомиялната машина.

- Мийте долната част на пасатора **13** в топла вода с миеш препарат или под течаща вода. Избърсвайте горната част с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните остатъците от миешия препарат.

ВНИМАНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- Почиствайте само долната част на пасатора **13** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **13** не трябва да прониква вода. Това може да повреди уреда.

Съхранение

- Съхранявайте почиствения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

Предаване за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU.

Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е бесплатно за вас.

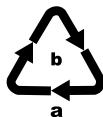
Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:
1–7: пластмаси,
20–22: хартия и картон,
80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или произведени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 389771_2201) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като

приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клон на нашия сервис почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервисно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 389771_2201

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

*** Чл. 112.**

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборът от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправка или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Козунак

- ◆ 400 g брашно
- ◆ 60 g масло
- ◆ 60 g захар
- ◆ 5 g сол
- ◆ 42 g мая (1 пакетче прясна мая)
- ◆ 170 мл мляко
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 жълтък
- ◆ евентуално малко едра захар за декорация

- 1) Подгответе маята в малко хладка вода със захар.
- 2) След като маята започне да втасва, сипете всички продукти в купата **8**.
- 3) Размесете добре продуктите с куките за месене **15**.
- 4) Оставете тестото да почине около 20 минути.
- 5) След това оформете козунака и оставете печивото да втасва още 30 минути.
- 6) Намажете козунака с малко жълтък.

УКАЗАНИЕ

- По желание можете да поръсите козунака с още малко едра захар за декорация.
- 7) Загрейте предварително фурната до около 200 °C с конвекция и печете козунака около 25 минути до златистокафяво.

Шоко крем с амарето

- ◆ 450 ml сметана
- ◆ 400 ml маскарпоне
- ◆ 100 g нуга крем с орехи
- ◆ 5 с.л. амарето
- ◆ 1 – 2 с.л. пчелен мед

- 1) Сипете сметаната и сиренето маскарпоне в купата **8** и смесете с бъркалките **14**.
- 2) Постепенно прибавете ликьора амарето, пчелния мед и нуга крема с орехи и смесете всичко старателно.
- 3) Сипете крема в десертни чаши и охладете преди консумация.

Шоколадов крем

- ◆ 300 g сметана
- ◆ 200 g леко горчив шоколад

- 1) Кипнете сметаната.
- 2) Натрошете шоколада и го разтопете в сметаната.
- 3) Оставете шоколадовата маса да се охлажда в хладилник, докато се втвърди.
- 4) Разбийте охладената и втвърдена маса с бъркалките **14** до получаване на крем.

УКАЗАНИЕ

- Можете да използвате този шоколадов крем и като пълнеж за други печива.

Аиоли

- ◆ 500 g майонеза
- ◆ 1 кофичка заквасена сметана
- ◆ 50 g чесън
- ◆ 2 ч.л. горчица (средно лютивa)
- ◆ 1 п. смесени подправки (дълбоко замразени)
- ◆ 1 щипка захар
- ◆ 1/2 ч.л. сол
- ◆ 1/2 ч.л. черен пипер

- 1) Обелете чесъна и го смачкайте с пресата за чесън.
- 2) Сипете майонезата, заквасената сметана и чесъна в купата **8** и размесете добре всичко с бъркалките **14**.
- 3) Прибавете постепенно горчицата, подправките, захарта, черния пипер и солта и смесете всичко.
- 4) При необходимост овкусете допълнително соса аиоли.

Билков винегрет

- ◆ 3 – 4 стръка гладък магданоз
- ◆ 3 – 4 стръка босилек
- ◆ 1 лимон
- ◆ 1 ч.л. горчица (средно лютивa)
- ◆ 1 скилидка чесън
- ◆ сол, черен пипер
- ◆ 100 ml зехтин
- ◆ евентуално 1 щипка захар

- 1) Сипете листата на подправките, сока, лимона, горчицата, чесъна, солта и черния пипер във висок съд за миксиране.
- 2) Смесете всичко с пасатора **13**, като постепенно прибавяте зехтина, докато се получи кремообразен сос.
- 3) Овкусете винегрета евентуално с щипка захар.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	64
Lieferumfang	64
Gerätebeschreibung	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Auspacken	67
Aufstellen	67
Geschwindigkeits-Stufen	67
Bedienen	68
Kneten und Quirlen	68
Pürieren	70
Tabelle Verarbeitungszeiten	71
Reinigen	72
Aufbewahrung	72
Entsorgung	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	73
Service	75
Importeur	75
Rezepte	75
Hefezopf	75
Schoko-Amaretto-Creme	76
Schokoladen-Creme	76
Aioli	76
Kräuter-Vinaigrette	76

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-Set
- 1 Geräteständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- 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 Geräteständer (mit Mixer-Halterung)
- ➑ Rührschüssel
- ➒ Einfüllöffnung
- ➓ Deckel
- ➔ Handteil
- ➔ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ➋ Pürierstab
- ➌ Rührbesen
- 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 Rührbesen, 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 Geräteständer ❶ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Geräteständers ❶ 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 ❶	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!

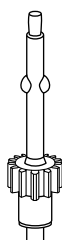
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEIS

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

		
		
Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

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

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 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.
- Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Hefeteig: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Geräteständer **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 Geräteständer **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 Geräteständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Geräteständer **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**/Rührbesen **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 Rührbesen **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 Geräteständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

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

Pürieren

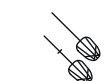
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig 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 Rührbesen **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.
- Für ein optimales Ergebnis fügen Sie mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- 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.

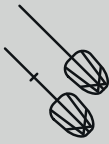
- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4** zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3** / **1** auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4**.
- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden 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.

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Gekochtes Gemüse	400 – 600 g	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Shakes, Milchgetränke	100 – 1000 ml	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Rührteig ¹	200 – 600 g	Stufe 3	2 – 4 min
	Sahne ²	200 ml	Stufe 5	ca. 60 sek
	Crème ¹	200 – 1000 g	Stufe 4	1 – 2 min
	Hefeteig ¹	320 – 820 g	Stufe 3	2 – 5 min

¹ Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Konsistenz müssen Geschwindigkeit und Zeit angepasst werden.

² Ohne Geräteständer , geschlagen mit Handteil .

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 Geräteständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **14** oder Knethaken **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 Rührbesen **14** und die Knethaken **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



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

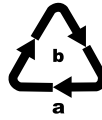
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere 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 (IAN) 389771_2201 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389771_2201 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
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 389771_2201

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

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 170 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

- ◆ 400 ml Sahne
 - ◆ 450 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 Rührbesen **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 Rührbesen **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 Rührbesen **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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

04/2022 · Ident.-No.: SHMS300C2-022022-2

IAN 389771_2201