

SILVERCREST®



STAND MIXER SKM 650 B2

(SE)

KÖKSASSISTENT

Bruksanvisning

(LT)

VIRTUVĖS KOMBAINAS

Naudojimo instrukcija

(LV)

VIRTUVES KOMBAINS

Lietošanas pamācība

(PL)

ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(EE)

KÖÖGIKOMBAIN

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

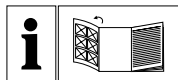
(CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 459987/459988_2401

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



SE

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

PL

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

LT

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

EE

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

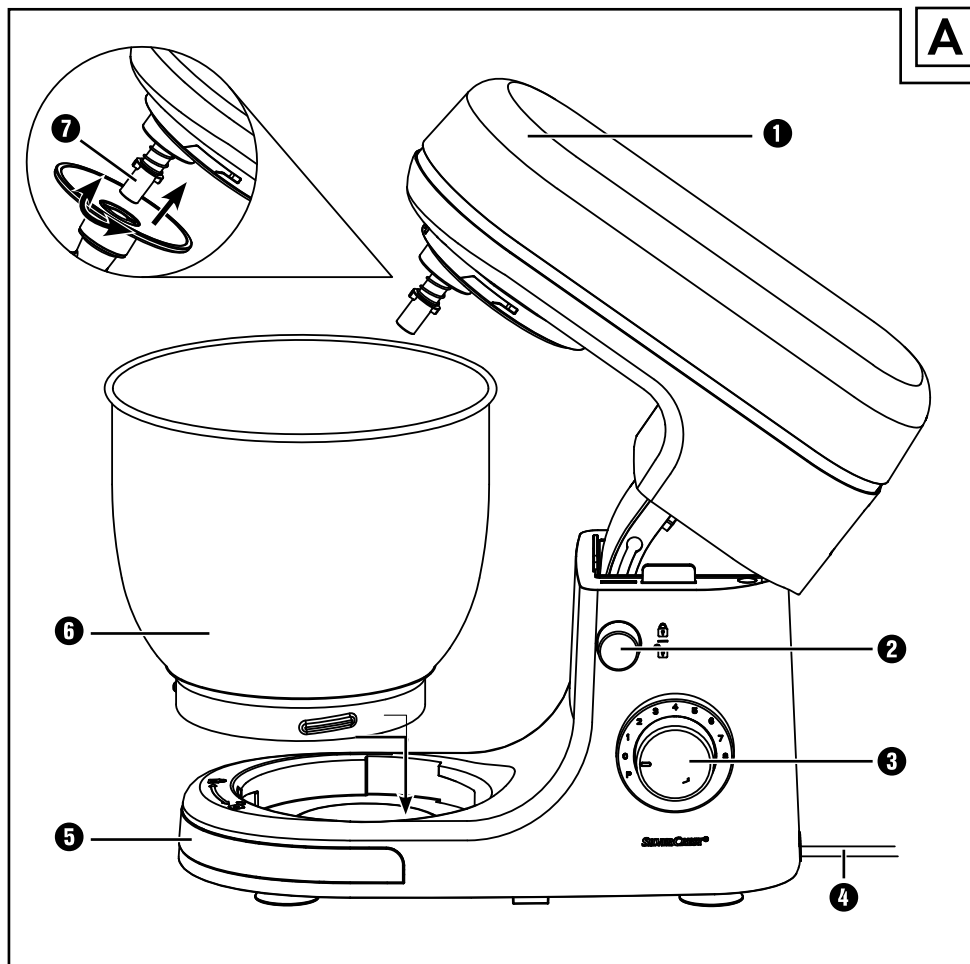
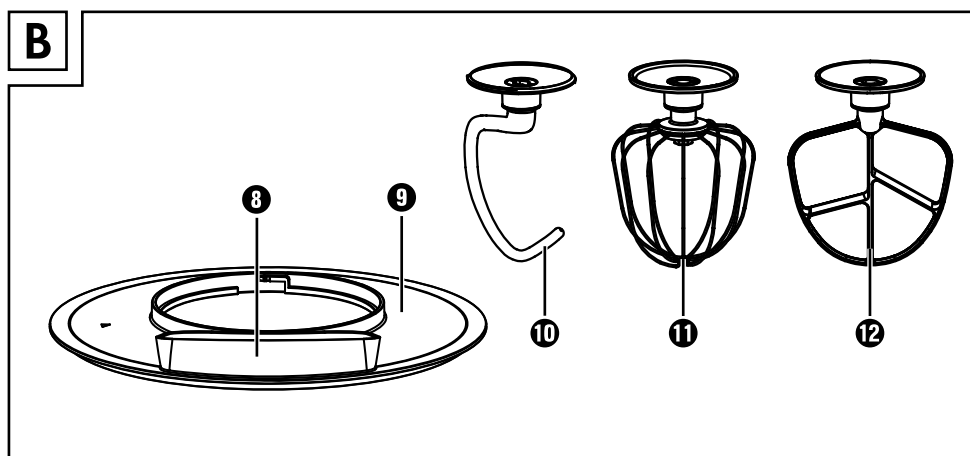
LV

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	39
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	57
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	75
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	93

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Varningar och symboler i bruksanvisningen	2
Säkerhetsanvisningar	3
Föreskriven användning	5
Leveransens innehåll	5
Beskrivning av produkten	5
Förberedelser	5
Hastigheter	6
Arbeta med degkrok, ballongvisp och grovvisp	6
Montering	6
Användning	7
Rekommenderade påfyllningsmängder	8
Demontering	9
Rengöring och skötsel	9
Rengöra höljet	9
Rengöra tillbehören	9
Förvaring	10
Åtgärda fel	10
Kassering	10
Kassera/återvinna produkten	10
Kassera förpackningen	11
Bilaga	11
Tekniska data	11
Information om EU-försäkran om överensstämmelse	11
Beställa reservdelar	11
Garanti från Kompernass Handels GmbH	12
Service	13
Importör	13
Recept	13
Grundrecept på jäsdeg	13
Grundrecept på mördeg	14
Grundrecept på sockerkaka	14
Grundrecept på pannkakor	15
Chokladcookies	15
Äppelsmulpaj med valnötter	16
Matiga bullar	16
Snabbakad flammkuchen	17
Muffins med färskost	17
Mascarponekräm med hallon	18

Inledning

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

Varningar och symboler i bruksanvisningen

Följande varningar och symboler används i den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten (när det är relevant):

 	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär risk för en farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalorden VAR FÖRSIKTIG innebär risk för en situation som kan leda till mindre eller måttliga personskador om den inte undviks.

	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär risk för en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Under Observera finns ytterligare information som ska hjälpa dig att hantera produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering mellan spänningsförande och åtkomliga delar.
	Använd endast produkten inomhus.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

FARA! ELEKTRISK SPÄNNING!

- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- Akta så att sladden inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
- Håll sladden på avstånd från heta ytor.
- Försök inte reparera produkten själv. Alla reparationer måste utföras av kundtjänst eller kvalificerad fackpersonal.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när produkten rengörs eller vid eventuella fel. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten!
- Om produktens strömsladd skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst eller av en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Produkten och dess strömsladd ska hållas utom räckhåll för barn.
- Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen helt när du ska sätta på eller ta av tillbehör. Då kan produkten inte starta av misstag. Efter ett strömavbrott sätter produkten igång igen!
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan leda till olyckor!
- Gör inga ändringar på produkten.

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- Byt endast tillbehör då produktens drivenhet stannat och kontakten är utdragen! Produkten fortsätter gå en stund efter att den stängts av!
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas finnas i blandarskålen.
- Stick aldrig in fingrar eller några föremål i påfyllningshjälpn, du kan skada både dig själv och produkten.
- Rengör alla ytor noga, i synnerhet de som kommer i kontakt med livsmedel. Läs kapitlet Rengöring och skötsel.

❗ **AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Använd aldrig produkten utan ingredienser! Risk för överhettning!
- Fyll aldrig produkten med heta ingredienser!
- Använd aldrig produkten längre än 10 minuter i sträck. Risk för överhettning! Låt produkten kallna i ca 25 minuter när den arbetat i 10 minuter.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll (max. 1000 g mjöl). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt!

Produkten är endast avsedd för privat bruk i skyddade utrymmen som inte utsätts för regn. Den får inte användas utomhus!

VARNING!

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

Du får inte själv bygga om eller förändra produkten! Om du gör det eller använder tillbehör som inte är originaltillbehör kan du skada dig allvarligt!

Leveransens innehåll

Köksassistent

Blandarskål med lock

Degkrok

Ballongvisp

Grovvisp

Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet (se kapitlet **Service**).

Beskrivning av produkten

Bild A:

- ❶ Fällbar arm
- ❷ Upplåsningsknapp 
- ❸ Skruvknapp
- ❹ Strömsladd
- ❺ Sockel
- ❻ Blandarskål
- ❼ Drivaxel

Bild B:

- ❽ Påfyllningshjälp
- ❾ Lock
- ❿ Degkrok
- ⓫ Ballongvisp
- ⓬ Grovvisp

Förberedelser

- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
- 2) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitlet **Rengöring och skötsel**. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
- 3) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med sugpropparna.
- 4) Sätt kontakten i ett eluttag.

Hastigheter

Läge	Tillbehör	Passar för...
1 - 3	Degkrok 10 Grovvisp 12	- Knåda och röra ihop fasta degar eller hårdare ingredienser
3 - 5	Grovvisp 12	- Blanda tjock smet - Blanda smör och mjöl - Blanda ihop jäsdeg - Blanda ihop mördeg
3 - 4	Degkrok 10	- Knåda jäsdeg - Knåda tjockare smet
5 - 7	Grovvisp 12	- Göra kaksmet - Vispa upp smör och socker - Göra kakdeg
7 - 8	Ballongvisp 11	- Vispa grädde - Vispa äggvita - Göra majonnäs - Röra smör pösigt
P	Degkrok 10 Ballongvisp 11 Grovvisp 12	- För att röra ner frukt och andra fasta ingredienser i en deg ⓘ Skruvknappen 3 fastnar inte i det här läget, utan måste hållas kvar där och släppas efter en mycket kort stund.

Arbeta med degkrok, ballongvisp och grovvisp

Montering

⚠ VARNING!

Stoppa aldrig ner handen i blandarskålen **6** när produkten arbetar! Du kan skada dig på roterande delar!

Byt bara tillbehör när drivanordningen står stilla! Drivanordningen fortsätter snurra en stund efter att produkten stängts av.

Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan kopplas på av misstag.

ⓘ AKTA!

När man har arbetat med degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12** 10 minuter i sträck rekommenderar vi att låta produkten svalna i ca 25 minuter.

Gör så här för att förbereda produkten för att arbeta med degkroken **10**, ballongvispen **11** och grovvispen **12**:

- 1) Tryck på upplåsningsknappen **2** . Den fällbara armen **1** faller upp.
- 2) Sätt in blandarskålen **6** så att låsningarna på skålen **6** fastnar i urtaget på sockeln **5**.
- 3) Vrid blandarskålen **6** medsols (se symbolerna  och  på sockeln **5**) så att den låser fast ordentligt.

4) Om du vill montera locket 9:

- Skjut locket 9 underifrån på den fällbara armen 1 så att lockets 9 låsningar fastnar i skenorna på armen 1 (bild 1 / 1). Pilen på locket 9 måste peka mot symbolen 1 på fällbara armen 1:

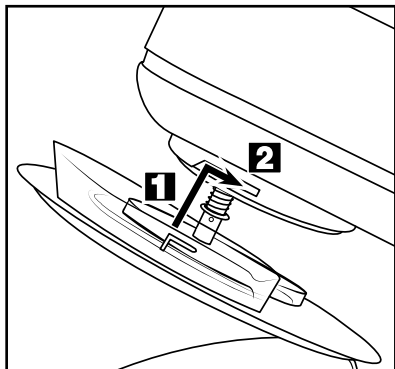


Bild 1: Montera locket 9

- Lås locket 9 genom att vrida det i pilens riktning 2 så att locket 9 låser fast (bild 1 / 2).

5) Välj ett lämpligt tillbehör 10 11 12:

- Ballongvispen 11 för att t ex vispa grädde.
- Grovvispen 12 för att t ex röra ihop smet.
- Degkroken 10 för att knåda kompaktare degar, t ex jäsdeg.

6) Beroende på vad du ska göra monterar du degkroken 10, ballong- 11 eller grovvispen 12 på drivaxeln 7 (bild 2):

- Sätt degkroken 10, ballongvispen 11 eller grovvispen 12 (hädanefter kallade "tillbehör") på drivaxeln 7 så att de två metallstiften på drivaxeln 7 fastnar i tillbehörets 10 11 12 urtag (bild 2 / 1).

- Tryck tillbehöret 10 11 12 hårt mot drivaxeln 7 så att fjädern trycks ihop och vrid samtidigt tillbehöret 10 11 12 en aning motsols (mot 1) så att det fastnar (bild 2 / 2).
- Släpp sedan tillbehöret 10 11 12. Det sitter nu fast på drivaxeln 7.

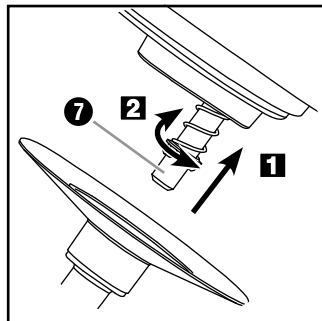


Bild 2: Montera tillbehör

Produkten är nu monterad och du kan börja bearbeta ingredienserna.

Användning

- 1) Fyll blandarskålen 6 med de ingredienser som ska bearbetas och följ anvisningarna i kapitlet **Rekommenderade påfyllningsmängder**.

! AKTA!

Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges!

Annars blir produkten överbelastad.

Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna var för sig.

i OBSERVERA

Tänk på att degens volym ökar när den knådas eller rörs i blandarskålen 6 och att den pressas upp lite mot kanterna av rörelsen. Fyll därför aldrig blandarskålen 6 ända upp till kanten! Fyll aldrig blandarskålen 6 över MAX-markeringen.

- 2) Tryck på upplåsningsknappen **2**  och för den fällbara armen **1** med monterat lock **9** och tillbehör **10 11 12** nedåt, till arbetspositionen.
- 3) Sätt skruvreglaget **3** på önskat läge (se kapitlet **Hastigheter**).

Produkten börjar bearbeta ingredienserna.

- 4) Stäng av produkten med skruvknappen **3** (läge 0) när du är nöjd med resultatet.

Rekommenderade påfyllningsmängder

Påfyllningsmängd	min. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid ca* / Hastighet	max. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid ca* / Hastighet
Jäsdeg	310 g	30 sek. / läge 1 + 2:30 min. / läge 4	1670 g	1 min. / läge 1 + 4 - 5 min. / läge 4
Kaksmet	200 g	1 minut / läge 5	1600 g	5 minuter / läge 5
Kompakt deg (t ex mördeg)	330 g	1:30 minut / läge 3	1000 g	3 minuter / läge 3
Grädde	200 ml	3:30 minuter / läge 8	1300 ml	5:30 minuter / läge 8
Äggvita (medelstora ägg)	3 st.	6 - 7 minuter / läge 8	15 st.	3 minuter / läge 8
* De bearbetningstider som anges är riktvärden. Observera förloppet och förläng eller förkorta tiden för att få det resultat du vill ha. Men överskrid aldrig den maximala drifttiden på 10 minuter.				

Demontering

- 1) Tryck på upplåsningsknappen **2** .
- 2) För upp den fällbara armen **1** i det högsta läget.
- 3) Ta ut blandarskålen **6** genom att vrida den motsols och lyfta av den.
- 4) Ta av tillbehöret **10 11 12** från drivaxeln **7** genom att trycka tillbehöret **10 11 12** mot drivaxeln **7** och samtidigt vrida det medsols (mot .
- 5) Sedan kan tillbehöret **10 11 12** tas av.
- 6) Ta av locket **9** från den fällbara armen **1** genom att vrida det mot  och dra det nedåt.

Sedan kan du rengöra produkten och alla delar (se kapitlet **Rengöring och skötsel**).

Rengöring och skötsel

FARA!

Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för en elchock!

 Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor!

AKTA!

Använd inga slipande eller starka rengöringsmedel. De kan skada produktens yta!

OBSERVERA

Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då går det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

Rengöra höljet

- Torka av produkten utvändigt med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa. Torka sedan av produkten ordentligt.

Rengöra tillbehören

- Rengör blandarskålen **6**, locket **9**, degkroken **10**, ballong- **11** och grovvispen **12** i varmt vatten med lite diskmedel. Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och kontrollera att de är helt torra innan du använder dem igen.

OBSERVERA



Blandarskålen **6**, locket **9**, degkroken **10**, ballongvispen **11** och grovvispen **12** kan också diskas i maskin. Lägg helst alla plastdelar (även om de bara delvis består av plast) löst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast. Annars kan de deformeras och spricka av de spänningar som uppstår.

Förvaring

- Linda sladden ④ runt hållaren på produktens undersida (bild 3):

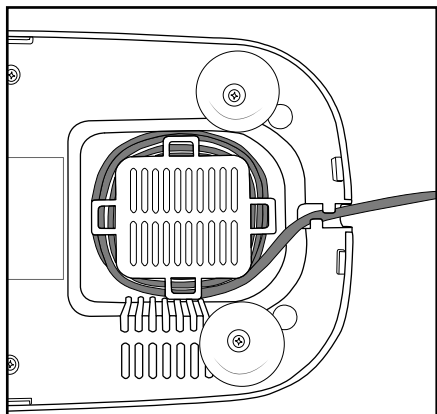


Bild 3: Sladdhållare

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

Åtgärda fel

Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och det automatiska säkerhetsstoppet har aktiverats.
 - Sätt skruvknappen ③ på läge 0.
 - Dra ut kontakten ur uttaget.
 - Låt produkten svalna i 25 minuter.
 - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 25 minuter kommer den inte att starta.
 - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

Om produkten inte går att starta:

- Kontrollera om kontakten verkligen sitter i uttaget.
- Kontrollera om den fällbara armen ① står i rätt position.

Om produkten går trögt:

- Kontrollera om du fyllt på för mycket deg.
- Ta ev. bort lite av degen.
- Om produkten går trögt, fast det inte finns några ingredienser i blandarskålen ⑥, är den defekt. Kontakta kundservice (se kapitlet **Service**).

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



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

Bilaga

Tekniska data

Nätspänning: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Effektförbrukning: 650 W

Skyddsklass: II/□ (dubbel isolering)

Blandarskålens ⑥ volym: ca 5 l

Blandarskålens ⑥ nyttovolym: ca 3,7 l

Max. påfyllningsmängd för jäsdeg: ca 1670 g

Max. påfyllningsmängd för smet: ca 1600 g

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt produkten kallna i ca 25 minuter när du arbetat med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovvispen ⑫ 10 minuter i sträck. Om den tiden överskrids kan produkten överhettas och skadas.

Information om EU-försäkran om överensstämmelse

Den här produkten uppfyller de grundläggande kraven och övriga relevanta föreskrifter i

- det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU
- lågspänningsdirektivet 2014/35/EU
- ekodesigndirektivet 2009/125/EC.

En fullständig EU-försäkran om överensstämmelse kan beställas av importören.



Beställa reservdelar

Du kan alltid enkelt beställa reservdelar till den här produkten på Internet på www.kompernass.com.



Skanna QR-koden med din smartphone/surfplatta. Den här QR-koden tar dig direkt till vår webbplats där du kan se och beställa tillgängliga reservdelar.

① OBSERVERA

Om du har några problem med din onlinebeställning kan du kontakta vårt servicecenter via telefon eller e-post.

Ange alltid artikelnumret (IAN) 459987_2401 eller 459988_2401 när du beställer.

Observera att det inte går att beställa reservdelar online från alla länder som vi levererar till.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 459987/459988_2401 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens baksida eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.

- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 459987/459988_2401.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 459987/459988_2401

Importör

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

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

Recept

📌 Observera

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.

Grundrecept på jäsdeg

Ingredienser

500 g vetemjöl (typ 550)

1 paket färsk jäst

60 g smör

1 nypa salt

2 - 2,5 dl ljummen mjölk

2 ägg

Gör så här

- ♦ Lägg alla ingredienser i blandarskålen **6**. Knåda först ihop allt med degkroken **10** 1 minut på läge 1 och sedan 5 minuter på läge 4. Låt degen jäsa 40 minuter i blandarskålen **6**. Forma degen till en boll.
- ♦ Kavla ut degen på ett bakkbord och lägg på de ingredienser du vill ha.
- ♦ Grädda 25 - 35 minuter i 200°C (över- och undervärme).

Grundrecept på mördeg

Ingredienser

- 250 g mjöl
- 125 g kallt smör
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 150 g socker

Gör så här

- ◆ Lägg alla ingredienser i blandarskålen **6** och knåda ihop till en deg med grovvispen **12** i ca 2 - 3 minuter på läge 3.
- ◆ Låt degen vila 30 minuter i kylskåpet.
- ◆ Värm upp ugnen till 200°C.
- ◆ Smörj och mjöla en bakform med avtagbar kant.
- ◆ Kavla ut degen mellan två bitar plastfolie (ca 30 cm i diameter) och lägg den i bakformen.

i Observera

För att degen ska hålla formen när den gräddas kan man göra så här: Stick några gånger med en gaffel eller en nagg i botten av kakan. Lägg bakplåtspapper över degen. Lägg sedan torkade örter, linser, bönor eller kikärter på papperet. Då håller kakan formen när den gräddas.

- ◆ Grädda i 15 - 20 minuter på 200°C (över- och undervärme).
- ◆ Ta sedan bort de torkade baljfrukterna och bakplåtspapperet. Fyll kakan med t ex färska jordgubbar eller en god kräm.

Grundrecept på sockerkaka

Ingredienser

- 250 g smör
- 250 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker
- 250 g mjöl
- 4 ägg
- ½ kuvert bakpulver

Gör så här

- ◆ Rör ihop smöret, sockret och vaniljsockret till en pösig smet i blandarskålen **6** med grovvispen **12** på läge 3 - 5.
- ◆ Tillsätt äggen ett i sänder och fortsätt röra så att allt blandats ordentligt.
- ◆ Tillsätt mjöl och bakpulver och rör smeten slät.
- ◆ Smörj en avlång form (ca 30 cm) och häll i smeten.
- ◆ Grädda i 180°C (över- och undervärme) ca 50 - 60 min.

Grundrecept på pannkakor

3 ägg
2 dl mjölk
1 nypa salt
250 g vetemjöl
6 msk olja

Gör så här

- ♦ Lägg ägg, mjölk och salt i blandarskålen **6** och rör till en pösig smet med grovvispen **12** på läge 3 - 5.
- ♦ Tillsätt mjölet och rör så att smeten blir ganska tjock.
- ♦ Smörj stekpannan med 1 msk olja och hetta upp på medelhög värme, ta en slev smet, luta på slevan och sprid ut ett tunt lager smet i pannan.
- ♦ Grädda pannkakan i ca 1 - 2 minuter tills den blir gyllenbrun på undersidan och tillräckligt fast för att vända.
- ♦ Grädda den andra sidan av pannkakan tills den blir gyllenbrun i ca 1 minut.
- ♦ Lägg den färdiga pannkakan på ett fat och fortsätt grädda tills smeten är slut.

i OBSERVERA

Grundreceptet kan varieras genom att blanda i blåbär, äppelbitar eller någon annan frukt med pulsfunktionen.

Chokladcookies

200 g smör
125 gram brunt socker
1 kuvert vaniljsocker
1 nypa salt
200 g vetemjöl (typ 405)
1 msk stärkelse
1 tsk bakpulver
150 g mörka chokladdroppar

Gör så här

- ♦ Värm upp ugnen till 150°C (varmluft).
- ♦ Lägg mjukt smör, socker, vaniljsocker och 1 nypa och salt i blandarskålen **6** och rör till en pösig smet med grovvispen **12** på läge 3 - 5. Tillsätt sedan mjöl, stärkelse och bakpulver och rör ihop allt på läge 6.
- ♦ Blanda ner chokladdropparna med pulsfunktionen.
- ♦ Ta upp valnötsstora kulor av degen med en tesked och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
- ♦ Grädda i ca 15 minuter tills kakorna blir guldbruna i kanten.
- ♦ Ta ut kakorna ur ugnen och låt dem svalna på ett galler.

Äppelsmulpaj med valnötter

100 g hackade valnötskärnor

100 g smör

100 g vetemjöl

1/2 tsk kanel

125 g socker

1 nypa salt

1 kuvert vaniljsocker

4 röda äpplen

50 g russin

Gör så här

- ♦ Värm upp ugnen till 180°C (över- och undervärme).
- ♦ Lägg smör, hackade valnötter, mjöl, kanel, 75 g socker, salt och vaniljsocker i blandarskålen **6**. Blanda ihop allt till en smulig massa med grovvispen **12** ca 1 - 2 minuter på läge 3 - 5.
- ♦ Skölj äpplena, dela dem i fyra delar, ta bort kärnhuset och skär upp bitarna i tärningar.
- ♦ Blanda äppeltärningarna med russin och resten av sockret och lägg i en smord pajform. Strö smuldeg ovanpå frukten.
- ♦ Grädda äppelsmulpajen i ca 30 - 35 minuter tills den får en gyllenbrun färg.

Matiga bullar

250 g kvarg

1 msk socker

1 tsk salt

8 msk mjölk

6 msk olja

300 g mjöl

1 kuvert bakpulver

100 g skinka i tärningar

100 g rostad lök

100 g riven ost

Gör så här

- ♦ Värm upp ugnen till 180°C (varmluft).
- ♦ Lägg kvarg, socker, salt, mjölk, olja, mjöl och bakpulver i blandarskålen **6** och knåda ihop allt i ca 3 minuter på läge 3 - 4 med degkroken **10**.
- ♦ Blanda snabbt ner skinktärningar, rostad lök och ost med pulsfunktionen.
- ♦ Forma små bullar av degen.
- ♦ Lägg bullarna på en bakplåt med bakplåtspapper och grädda i ca 25 - 30 minuter på 180 grader.

Snabbakad flammkuchen

600 g vetemjöl
4 dl vatten
1 nypa salt
4 msk olja
1 knippa salladslök
200 g crème fraîche
1 nypa malen svartpeppar
125 g skinka i tärningar

Gör så här

- ♦ Värm upp ugnen till 250°C (över- och undervärme).
- ♦ Häll vattnet i blandarskålen **6** och tillsätt mjöl, salt och olja. Knåda ihop till en smidig deg i ca 4 minuter på läge 4 med degkroken **10**.
- ♦ Dela degen i två halvor och låt vila ca 15 minuter.
- ♦ Skölj under tiden salladslöken och skär den i tunna ringar.
- ♦ Rör ihop crème fraîche med peppar och lite salt.
- ♦ När degarna jäst kavlar du ut dem lika tunt på bakplåtspapper som sedan läggs på bakplåten.
- ♦ Bred crème fraîche över degen och strö över skinktärningar och lökringar.
- ♦ Grädda sedan först en och sedan den andra flammkuchen i ca 15 minuter tills den blir gyllenbrun, spröd och knaprig.
- ♦ Peppra före servering.

Muffins med färskost

4 ägg
250 g socker
1 vaniljstång
200 g färskost eller mascarpone
325 g mjöl
1 kuvert bakpulver
125 g smält smör
250 g hallon (färska eller djupfrysta)

Gör så här

- ♦ Värm upp ugnen till 180°C på över- och undervärme.
- ♦ Vispa ägg, socker och vaniljfrön till en pösig smet i ca 3 minuter med grovvispen **12** på läge 6.
- ♦ Tillsätt färskosten (eller mascarpone) och blanda noga på steg 4.
- ♦ Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda snabbt på läge 4.
- ♦ Tillsätt smör och hallon, blanda allt i ca 2 minuter på läge 4 och fyll smeten i muffinsformar.
- ♦ Grädda i ca 180°C ca 25 minuter på över- och undervärme.

i Observera

Djupfrysta hallon behöver inte tinas innan de används. Gräddningstiden ändras inte.

Mascarponekräm med hallon

300 g djupfrysta hallon

125 g savoiardikex

200 ml vispgrädde

300 g kvarg (mager)

200 g mascarpone

80 g socker

2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)

Frön från en vaniljstång

0,5 dl mjölk

Riven choklad till garnering

Gör så här

- ◆ Tina hallonen.
- ◆ Vispa grädden ca 3:00 minuter på läge 8 med ballongvispen **11**.
- ◆ Tillsätt vaniljfrön, kvarg, socker, mascarpone, vaniljsocker och mjölk och blanda försiktigt med grädden på läge 4.
- ◆ Varva lager av mascarponekräm, hallon och savoiardikex i en skål.
- ◆ Ställ skålen kallt.
- ◆ Strö över riven choklad före servering.

Spis treści

Wstęp	20
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	20
Wskazówki bezpieczeństwa	21
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	23
Zakres dostawy	23
Opis urządzenia	23
Przygotowania	23
Stopnie prędkości	24
Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i końcówki do mieszania	25
Montaż	25
Obsługa	26
Zalecane ilości napełnienia	27
Demontaż	27
Czyszczenie i pielęgnacja	27
Czyszczenie obudowy	28
Czyszczenie akcesoriów	28
Przechowywanie	28
Usuwanie usterek	28
Utylizacja	29
Utylizacja urządzenia	29
Utylizacja opakowania	29
Załącznik	30
Dane techniczne	30
Informacje dotyczące deklaracji zgodności UE	30
Zamawianie części zamiennych	30
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	31
Serwis	32
Importer	32
Przepisy	32
Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe	32
Przepis podstawowy na ciasto kruche	33
Przepis podstawowy na biszkopt	33
Przepis podstawowy na naleśniki	34
Ciasteczka czekoladowe	34
Kruszonka jabłkowa z orzechami laskowymi	35
Pożywne bułeczki	35
Szybki placek alzacki	36
Muffiny z serem topionym	36
Krem mascarpone z malinami	37

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające te symbole i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną z powodu napięcia elektrycznego, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochronności II: Ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzaj w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel zasilający nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
- Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku jego błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.
- Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane!
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia. Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- W urządzeniu nie wolno dokonywać żadnych zmian ani modyfikacji.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji obsługi. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- W czasie pracy urządzenia dodawaj do misy do mieszania wyłącznie przetwarzane produkty.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj obcych przedmiotów do lejka do napełniania, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

- Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 10 minut w trybie ciągłym. Niebezpieczeństwo przegrzania! Po 10 minutach pracy ciągłej odczekaj co najmniej 25 minut do ostygnięcia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania (zagniatania, mieszania, miksowania) produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego (maks. ilość mąki 1000 g). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych! Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używaj urządzenia na otwartej przestrzeni!

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem. Nie dokonuj żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu! One lub eksploatacja z nieoryginalnymi akcesoriami powodują poważne niebezpieczeństwa obrażeń ciała!

Zakres dostawy

Robot kuchenny
Misa do mieszania z pokrywką
Hak do wyrabiania ciasta
Trzepaczka do piany
Końcówka do mieszania
Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Ramię obrotowe
- 2 Przycisk odblokowujący 
- 3 Przełącznik obrotowy
- 4 Kabel zasilający
- 5 Podstawa
- 6 Misa do mieszania
- 7 Oś napędowa

Rysunek B:

- 8 Lejek do napełniania
- 9 Pokrywka
- 10 Hak do wyrabiania ciasta
- 11 Trzepaczka do piany
- 12 Końcówka do mieszania

Przygotowania

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Postaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą przysawek.
- 4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Stopień	Zastosowanie	Przeznaczenie do ...
1 – 3	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Końcówka do mieszania ⑫	- wyrabianie i mieszanie stałego ciasta lub twardszych składników
3 – 5	Końcówka do mieszania ⑫	- mieszanie gęstego ciasta - mieszanie masła i mąki - mieszanie ciasta drożdżowego - mieszanie ciasta kruchego
3 – 4	Hak do wyrabiania ciasta ⑩	- wyrabianie ciasta drożdżowego - wyrabianie gęstego ciasta
5 – 7	Końcówka do mieszania ⑫	- ciasto na wypieki - ubijanie masła z cukrem - ciasto na ciasteczka
7 – 8	Trzepaczka do piany ⑪	- bita śmietana - białko - majonez - ubijanie masła na pianę
P	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Trzepaczka do piany ⑪ Końcówka do mieszania ⑫	- do ubijania na ciasto owoców lub innych stałych składników ① przełącznik ③ obrotowy nie zatrzymuje się w tej pozycji, przytrzymaj przełącznik ③ obrotowy zawsze tylko przez krótką chwilę w tej pozycji.

Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i końcówki do mieszania

Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE!

W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj ręk do misy do mieszania **6**! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!

Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.

W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

⚠ UWAGA!

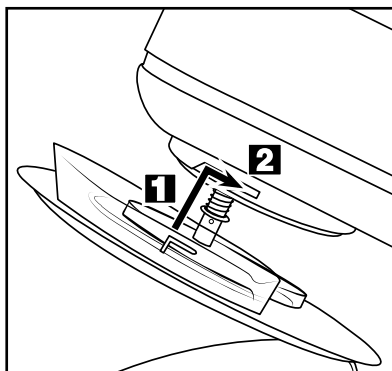
Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczki do piany **11** lub końcówki do mieszania **12** zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 25 minut.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczki do piany **11** i końcówki do mieszania **12**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **2** .
Ramie obrotowe **1** odchyli się do góry.
- 2) Umieść misę do mieszania **6** w taki sposób, aby zatrzaski na misie do mieszania **6** zablokowały się w zagłębieniu w podstawie **5**.
- 3) Obróć misę do mieszania **6** w prawo (patrz symbole  i  na podstawie **5**), aby została zablokowana i dobrze zamocowana.

- 4) Jeśli będzie to potrzebne, zamontuj pokrywkę **9**:

- nasuń pokrywkę **9** od dołu na ramie obrotowe tak **1**, aby blokady na pokrywce **9** zaczepiły się w szynach na ramieniu obrotowym **1** (rys. 1 / **1**). Strzałka na pokrywce **9** musi wskazywać symbol  na ramieniu obrotowym **1**:



Rys. 1: Montaż pokrywki **9**

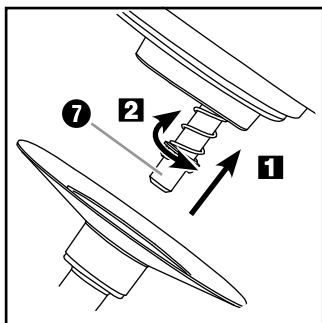
W celu zablokowania obróć pokrywę **9** w kierunku strzałki , aby blokada zatrzasknęła się i pokrywka **9** była dobrze zamocowana (rys. 1 / **2**).

- 5) Wybierz odpowiednią końcówkę **10** **11** **12**:

- końcówka do ubijania piany/śmietany **11**, np. do bitej śmietany,
- końcówka do mieszania **12**, np. do mieszania rzadkiego ciasta,
- hak do wyrabiania ciasta **10** przeznaczony do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.

6) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta **10**, końcówkę do ubijania piany/śmietany **11** lub końcówkę do mieszania **12** na osi napędowej **7** (rys. 2):

- Załóż hak do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do piany **11** lub końcówkę do mieszania **12** (zwaną dalej „końcówką”) na oś napędową **7** w taki sposób, aby oba metalowe trzpienie na osi napędowej **7** weszły w zagłębienie w końcówce **10 11 12** (rys. 2 / **1**).
- Wciśnij mocno końcówkę **10 11 12** na oś napędową **7**, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym końcówkę **10 11 12** nieco w lewo (kierunek **2**) (rys.2 / **2**).
- Puść końcówkę **10 11 12**. Jest ona teraz mocno osadzona na osi napędowej **7**.



Rys. 2: Montaż wkładek

Urządzenie jest całkowicie zamontowane i można rozpocząć przetwarzanie składników

Obsługa

1) Włóż składniki do misy do mieszania **6**, ale zwróć uwagę na zalecane ilości napełnienia w rozdziale **Zalecane ilości napełnienia**.

ⓘ UWAGA!

Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej ilości napełnienia!

W przeciwnym razie dojdzie do przeciążenia urządzenia.

Jeśli urządzenie działa z trudem: wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i wyrobij każdą połowę oddzielnie.

ⓘ WSKAZÓWKA

Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj misy do mieszania **6** po brzegi! Uwzględnij oznaczenie MAX na misie do mieszania **6**.

- 2) Naciśnij przycisk odblokowania **2**  i przesun ramię obrotowe **1** wraz z zamontowaną pokrywką **9** i końcówką **10 11 12** w dół, w położenie robocze.
- 3) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział **Poziomy prędkości**).

Urządzenie przetwarza teraz składniki.

- 4) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3** (pozycja „0”) po uzyskaniużądanego efektu.

Zalecane ilości napełnienia

Ilości napełnienia	Min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania ok. * / Stopień prędkości	Maks. ilość (suma wszyst- kich składni- ków)	Czas przetwarzania ok. * / Stopień prędkości
Ciasto drożdżowe	310 g	30 sek. / stopień 1 + 2:30 min. / stopień 4	1670 g	1 min. / stopień 1 + 4-5 min. / stopień 4
Rzadkie ciasto	200 g	1 minuta / stopień 5	1600 g	5 minut / stopień 5
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 minuty / stopień 3	1000 g	3 minuty / stopień 3
Śmietana	200 ml	3:30 minuty / stopień 8	1300 ml	5:30 minuty / stopień 8
Białko (jaja w rozmiarze M)	3 szt.	6 - 7 minut / stopień 8	15 szt.	3 minuty / stopień 8
* Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie przekraczaj jednak maksymalnego czasu pracy wynoszącego 10 minut.				

Demontaż

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **2** .
- 2) Ustaw ramię obrotowe **1** w najwyższym położeniu.
- 3) Zdejmij misę do mieszania **6**, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
- 4) Zdejmij wkład **10 11 12** z osi napędowej **7**, wciskając wkład **10 11 12** w kierunku osi napędowej **7** i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek .
- 5) Można teraz zdjąć końcówkę **10 11 12**.
- 6) Zdejmij pokrywkę **9** z ramienia obrotowego **1**, obracając ją w prawo w kierunku  i ściągnając w dół.

Można teraz umyć urządzenie i jego części (patrz rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**).

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

UWAGA!

Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

WSKAZÓWKA

Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

Czyszczenie obudowy

- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

- Misę do mieszania ⑥, pokrywkę ⑨, hak do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczkę do piany ⑪ oraz końcówkę do mieszania ⑫ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

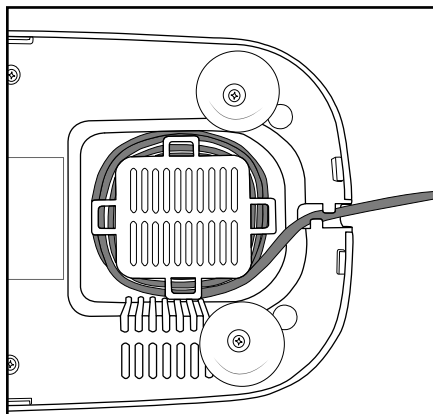
① WSKAZÓWKA



Misa do mieszania ⑥, pokrywka ⑨, hak do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczka do piany ⑪ i końcówka do mieszania ⑫ są przystosowane również do mycia w zmywarce. W miarę możliwości wszystkie części wykonane (również częściowo) z tworzywa sztucznego wkładaj do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania. W przeciwnym razie mogą wystąpić odkształcenia i pęknięcia naprężeniowe.

Przechowywanie

- Kabel zasilający ④ nawijaj na nawijak na spodzie urządzenia (rys. 3):



Rys. 3: Nawijak kabla

- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
 - Przelącznik obrotowy ③ ustaw w położeniu „0”.
 - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
 - Pozostaw urządzenie na 25 minut do ostygnięcia.
 - Jeśli urządzenie po 25 minutach nadal nie ostygło, nie będzie można go jeszcze uruchomić.
 - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włóż urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy ramię obrotowe ❶ znajduje się w prawidłowym położeniu.

Gdy urządzenie pracuje z oporami:

- Sprawdź, czy podane ilości maksymalne ciasta zostały przekroczone.
- W razie potrzeby usuń nieco ciasta.
- Jeśli urządzenie bez składników w misie do mieszania ❷ będzie działać z oporami, oznacza to usterkę. W razie potrzeby zwróć się do serwisu (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu.

Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Pobór mocy: 650 W

Klasa ochronności: II / □ (podwójna izolacja)

Pojemność misy do mieszania ⑥: ok. 5 l

Pojemność użytkowa misy do mieszania ⑥: ok. 3,7 l

maks. ilość napełnienia ciasta drożdżowego: ok. 1670 g

maks. ilości napełnienia rzadkiego ciasta: ok. 1600 g

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczki do piany ⑪ lub końcówki do mieszania ⑫ po 10 minutach pracy pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 25 minut. W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Informacje dotyczące deklaracji zgodności UE

Urządzenie zostało przetestowane i posiada dopuszczenie w zakresie podstawowych wymagań i innych obowiązujących przepisów

- europejskiej dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU
- dyrektywy w sprawie ekoprojektu 2009/125/EC.

Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności dostępny jest u importera.



Zamawianie części zamiennych

Części zamienne dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

① WSKAZÓWKA

W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.

Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 459987_2401 lub 459988_2401.

Pamiętaj, że nie we wszystkich krajach dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 459987/459988_2401 jako dowód zakupu.

- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 459987/459988_2401.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 459987/459988_2401

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Przepisy

❶ Wskazówka

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie dane dotyczące składników i przygotowania są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij te propozycje przepisów w oparciu o własne doświadczenie.

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

Składniki

500 g mąki pszennej, typ 550
1 kostka świeżych drożdży
60 g masła
1 szczypta soli
200 – 250 ml letniego mleka
2 jajka

Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki do miski do mieszania ❸.
- Ugniataj hakiem do wyrabiania ciasta ❿ przez około 1 minutę na stopniu 1, a następnie przez 5 minut na stopniu 4. Pozostaw do wyrośnięcia w misie do mieszania ❸ na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- ◆ Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i połóż na nim dodatki wedle uznania.
- ◆ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–35 minut.

Przepis podstawowy na ciasto kruche

Składniki

- 250 g mąki
- 125 g zimnego masła
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 150 g cukru

Przygotowanie

- ♦ Włóż wszystkie składniki ciasta do misy do mieszania **6** i ugniataj końcówką do mieszania **12** na stopniu 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta.
- ♦ Tak wyrobione ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.
- ♦ Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- ♦ Nasmaruj tortownicę tłuszczem i posyp lekko mąką.
- ♦ Rozwałkuj ciasto między dwiema warstwami folii spożywczej (na ok. 30 cm średnicy) i włóż do tortownicy.

i Wskazówka

Aby ciasto kruche zachowało kształt podczas pieczenia, zalecamy tak zwane „pieczenie ślepe”: Nakłuj spód ciasta kruchego widelcem lub innym ostrym przedmiotem. Połóż papier do pieczenia na ciasto. Połóż suche owoce strączkowe, jak groch, soczewica, fasola lub ciecierzycę na papier do pieczenia. Zapobiegają one zmianie kształtu ciasta w trakcie pieczenia.

- ♦ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 15–20 minut.
- ♦ Po upieczeniu ciasta wyjmij owoce strączkowe i papier do pieczenia. Wylóż spód ciasta kruchego według upodobań, np. świeżymi truskawkami lub smacznym kremem.

Przepis podstawowy na biszkopt

Składniki

- 250 g masła
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 g mąki
- 4 jajka
- ½ opakowania proszku do pieczenia

Przygotowanie

- ♦ Dodaj masło, cukier i cukier waniliowy do misy do mieszania **6** i wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3–5 aż do uzyskania piany.
- ♦ Dodaj jajka i kontynuuj mieszanie do czasu, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
- ♦ Dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnego ciasta.
- ♦ Nasmaruj formę (ok. 30 cm) tłuszczem i włóż ciasto.
- ♦ Piecz w temp. 180°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez ok. 50–60 minut.

Przepis podstawowy na naleśniki

3 jajka
200 ml mleka
1 szczypta soli
250 g mąki pszennej
6 łyżek stołowych oleju

Przygotowanie

- ◆ Dodaj jajka, mleko i sól do miski do mieszania **6** i wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3–5 aż do uzyskania piany.
- ◆ Dodaj mąkę i wymieszaj tak, aby ciasto miało konsystencję lekko gęstą.
- ◆ W powłoczonej patelni rozgrzej 1 łyżkę stołową oleju na średnim stopniu, dodaj 1 chochlę ciasta do gorącego oleju i rozprowadź cienką warstwą w patelni przez nachylenie.
- ◆ Naleśnika wypiecz na kolor złoto-brązowy przez ok. 1-2 min., aż zacznie twardnieć i odcepi się od spodu.
- ◆ Odwróć i wypiecz jeszcze raz przez ok. 1 min. z drugiej strony na kolor złoto-brązowy.
- ◆ Odstaw wypieczony naleśnik na bok i powtórz proces, aż do wykorzystania całego ciasta.

i WSKAZÓWKA

Ciasto podstawowe można modyfikować, mieszając je przy pomocy funkcji impulsowej z czarnymi jagodami, drobno pokrojonymi jabłkami lub innymi owocami.

Ciasteczka czekoladowe

200 g masła
125 g brązowego cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
1 szczypta soli
200 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżka stołowa mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
150 g kawałeczków czekolady, gorzkiej

Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 150°C (termoobieg).
- ◆ Dodaj miękkiego masła, cukru, cukru wanilinowego i 1 szczyptę soli do miski do mieszania **6** oraz wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3–5 aż do uzyskania kremu. Następnie dodaj mąkę, mąki ziemniaczanej i proszku do pieczenia oraz wymieszaj do uzyskania ciasta na stopniu 6.
- ◆ Ubij kawałeczki czekolady za pomocą funkcji impulsowej.
- ◆ Porcje wielkości orzecha włoskiego odetnij łyżeczką i rozłóż na blasze do pieczenia pokrytej papierem do pieczenia.
- ◆ Piecz ciastka przez ok. 15 minut, aż nabiorą barwy złoto-brązowej.
- ◆ Wyjmij ciasteczka czekoladowe z pieca i pozostaw do ostygnięcia na kratce kuchennej.

Kruszonka jabłkowa z orzechami laskowymi

100 g orzechów laskowych, pokrojonych
100 g masła
100 g mąki pszennej
1/2 łyżeczki cynamonu
125 g cukru
1 szczypta soli
1 opakowanie cukru wanilinowego
4 czerwone jabłka
50 g rodzynek

Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C (grzanie górne i dolne).
- ◆ Włóż masło, pokrojone orzechy laskowe, mąkę, cynamon, 75 g cukru, sól i cukier waniliowy do misy do mieszania **6**. Następnie przetwarzaj końcówką do mieszania **12** przez ok. 1-2 minuty na stopniu 3-5 do uzyskania posypki.
- ◆ Jabłka umyj, podziel na ćwiartki, usuń pestki i pokrój w kostkę.
- ◆ Wymieszaj jabłka z rodzynekami oraz pozostałym cukrem w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Rozprowadź na tym masę ciasta jako posypkę.
- ◆ Piecz kruszonkę jabłkową w piekarniku przez ok. 30–35 min. do uzyskania barwy złoto-brązowej.

Pożywne bułeczki

250 g twarogu
1 łyżka stołowa cukru
1 łyżeczka soli
8 łyżek stołowych mleka
6 łyżek stołowych oleju
300 g mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
100 g szynki pokrojonej w kostkę
100 g smażonej cebuli
100 g sera żółtego, startego

Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C (termoobiegi).
- ◆ Włóż twaróg, cukier, sól, mleko, olej i proszek do pieczenia do misy do mieszania **6** i przez ok. 3 minuty zagniataj na stopniu 3-4 hakiem do wyrabiania ciasta **10** do uzyskania ciasta.
- ◆ Dodaj szynkę pokrojoną w kostkę, smażoną cebulę i ser żółty oraz zagnieć wszystko krótko za pomocą funkcji impulsowej, aż do równomiernego rozłożenia.
- ◆ Nie formuj bułek.
- ◆ Połóż bułki na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez ok. 25–30 minut w temp. 180 stopni.

Szybki placek alzacki

600 g mąki pszennej
400 ml wody
Szczypta soli
4 łyżki stołowe oleju
1 pęczek szalotek
200 g crème fraîche
1 szczypta czarnego pieprzu, zmielonego
125 g szynki pokrojonej w kostkę

Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 250°C (grzanie górne i dolne).
- ◆ Włóż mąkę, wodę, sól i olej do misy do mieszania ❹ i przetwarzaj przez hakiem do wyrabiania ciasta ❶ ok. 4 minuty na stopniu 4 do uzyskania gładkiego ciasta.
- ◆ Pokrój ciasto na pół i odstaw na ok. 15 minut.
- ◆ W tym czasie umyj młode cebulki i pokrój na drobne pierścienie.
- ◆ Wymieszaj crème fraîche z pieprzem i niewielką ilością soli.
- ◆ Po wymieszaniu rozwiń obydwie kulki ciasta równomiernie na papierze do pieczenia, a następnie utóż razem z papierem do pieczenia na blachach do pieczenia.
- ◆ Rozprowadź crème fraîche na cieście i połóż na tym krążki cebuli oraz boczek pokrojony w kostkę.
- ◆ Następnie wypiecz placek alzacki w piecu po kolei przez ok. 15 minut, aż będzie chrupiący i uzyska barwę złoto-brązową.
- ◆ Przed podaniem dopraw pieprzem.

Muffiny z serem topionym

4 jajka
250 g cukru
1 laska wanilii
200 g świeżego żółtego sera lub mascarpone
325 g mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
125 g masła, stopionego
250 g malin (mrożonych lub świeżych)

Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C z grzaniem górnym i dolnym.
- ◆ Ubijaj na pianę jajka z cukrem i wydłubaną laską wanilii przez ok. 3 minuty przy użyciu końcówki do mieszania ❶ na stopniu 6.
- ◆ Dodaj świeżego sera (lub mascarpone) i dobrze wymieszaj na stopniu 4.
- ◆ Dodaj mąki i proszku do pieczenia oraz wymieszaj jeszcze krótko na stopniu 4.
- ◆ Dodaj roztopionego masła i malin, wymieszaj przez ok. 2 minuty na stopniu 4 i włóż do foremek na muffiny.
- ◆ Piecz muffiny w temperaturze 180°C z grzaniem górnym i dolnym przez ok. 25 minut.

❶ Wskazówka

Jeśli używane są maliny mrożone, można je dodać do ciasta również zamrożone. Czas pieczenia nie zmienia się.

Krem mascarpone z malinami

300 g malin, mrożonych

125 g biszkopcików

200 g bitej śmietany

300 g twarogu (chudego)

200 ml mascarpone

80 g cukru

2 opak. cukru waniliowego

Miąższ laski wanilii

50 ml mleka

Wiórki czekoladowe do dekoracji

Przygotowanie

- ◆ Rozmroź maliny.
- ◆ Ubijaj śmietanę przez ok. 3:00 min. na stopniu 8 na sztywno za pomocą trzepaczka do piany **11**.
- ◆ Miąższ laski wanilii, chudy twaróg, cukier, mascarpone, cukier waniliowy i mleko dodaj do śmietany i wymieszaj ostrożnie na stopniu 4.
- ◆ Krem mascarpone układaj w półmisku warstwowo na zmianę z malinami i biszkopcikami.
- ◆ Odstaw do schłodzenia.
- ◆ Przed podaniem posyp wiórkami czekoladowymi.

Turinys

Ižanga	40
Naudojami įspėjimai ir ženklai	40
Saugos nurodymai	41
Naudojimas pagal paskirtį	43
Tiekiamas rinkinys	43
Prietaiso aprašas	43
Parengiamieji darbai	43
Greičio nuostatos	44
Minkymo kablo, plakimo šluotelės ir maišymo antgalio naudojimas	44
Surinkimas	44
Naudojimas	46
Rekomenduojami papildymo kiekiai	46
Išrinkimas	47
Valymas ir priežiūra	47
Korpuso valymas	47
Priedų valymas	47
Laikymas	48
Trikčių šalinimas	48
Šalinimas	48
Prietaiso šalinimas	48
Pakuotės šalinimas	49
Priedas	49
Techniniai duomenys	49
Informacija apie ES atitikties deklaraciją	49
Atsarginių dalių užsakymas	49
Kompernaß Handels GmbH garantija	50
Priežiūra	51
Importuotojas	51
Receptai	52
Mielinės tešlos pagrindinis receptas	52
Trapios tešlos pagrindinis receptas	52
Kekso pagrindinis receptas	53
Lietinių pagrindinis receptas	53
Šokoladiniai sausainiai	54
Obuolių trupiniuotis su graikiniais riešutais	54
Pikantiškos mažos bandelės	55
Greitai paruošiamas Elzaso pyragas	55
Baltojo sūrio keksiukai	56
Maskarponės kremas su avietėmis	56

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojami įspėjimai ir ženklai

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

 	PAVOJUS! Įspėjimas su šiais ženklais ir signaliniu žodžiu „PAVOJUS“ nurodo elektros įtampos tiesiogiai keliamą pavojingą situaciją, kurios neišvengus ištiks mirtis arba sunkiai susižalosite.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ĮSPĖJIMAS“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali ištikti mirtis arba galite sunkiai susižaloti.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ATSARGIAI“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus galite nesunkiai arba vidutiniškai susižaloti.

	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „DĖMESIO“ nurodo galimą situaciją, kurios neišvengus galima materialinė žala.
	Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.
	Per skaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija tarp dalių su įtampa ir dalių, prie kurių galima prisiliesti.
	Prietaisą naudokite tik patalpoje.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS ĮTAMPA!

- Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą. Tinklo įtampa turi atitikti prietaiso duomenų lentelėje nurodytą įtampą.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesušlaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti ar pažeisti.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas būtų atokiai nuo karštų paviršių.
- Netaisykite prietaiso patys. Taisyti prietaisą gali tik klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai arba kvalifikuoti specialistai.
- Valydami prietaisą arba jam sugedus, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien išjungti prietaisą nepakanka.
- Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo, kai prietaiso nenaudojate!
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš nuimdami ar uždėdami priedus, kas kartą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Taip netyčia neįjungsite prietaiso. Atsinaujinus nutrūksiam elektros energijos tiekimui, prietaisas vėl ima veikti!
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliekate jį neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Vaikams šį prietaisą naudoti draudžiama.
- Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitų gamintojų priedai gali prietaisui netikti ir kelti pavojų!
- Nekeiskite ir nepertvarkykite prietaiso.

- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitokiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje naudojimo instrukcijoje. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- Priedus keiskite tik sustojus pavarai ir ištraukę tinklo kištuką! Išjungtas prietaisas dar kurį laiką veikia!
- Niekada nepalikite neprižiūrimo prietaiso.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Prietaisui veikiant, į maišymo dubenį dėkite tik apdorojamus maisto produktus.
- Niekada nekiškite rankų ar pašalinių daiktų į pildymo angą, kad ne-susižalotumėte ir nesugadintumėte prietaiso.
- Kruopščiai nuvalykite visus paviršius, ypač besiliečiančius su maisto produktais. Tai darykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

❗ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisas niekada neturi veikti tuščias! Perkaitimo pavojus!
- Į prietaisą niekada nedėkite karštų produktų!
- Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Perkaitimo pavojus! Prietaisui nuolat veikus 10 minučių, leiskite jam mažiausiai 25 minutes atvėsti.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik namuose įprastiems maisto produktų kiekiams apdoroti (minkyti, maišyti, plakti) (didžiausias miltų kiekis 1 000 g). Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais!

Šį prietaisą galima naudoti tik privačioms reikmėms uždarose ir nuo lietaus apsaugotose patalpose. Nenaudokite jo lauke!

ĮSPĖJIMAS!

Prietaisą galima naudoti tik su originaliais priedais.

Nepertvarkykite ir nekeiskite prietaiso! Dėl to arba naudojant ne originalius prietaiso priedus, kyla didelis pavojus susižaloti!

Tiekiamas rinkinys

Virtuvės kombainas

Maišymo dubuo su dangčiu

Minkymo kablys

Plakimo šluotelė

Maišymo antgalis

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, ar nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „**Klientų aptarnavimas**“).

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- ❶ Atlenkiamoji dalis
- ❷ Atblokavimo mygtukas 
- ❸ Sukamasis jungiklis
- ❹ Maitinimo laidas
- ❺ Pagrindas
- ❻ Maišymo dubuo
- ❼ Varančioji ašis

B paveikslėlis:

- ❽ Pildymo anga
- ❾ Dangtis
- ❿ Minkymo kablys
- ⓫ Plakimo šluotelė
- ⓬ Maišymo antgalis

Parengiamieji darbai

- 1) Visas dalis išimkite iš kartoninės dėžės, nuimkite pakuotės medžiagas, apsaugines plėveles ir lipdukus, jei jų yra.
- 2) Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“. Įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- 3) Pastatykite prietaisą ant lygaus bei švaraus paviršiaus ir pritvirtinkite jį siurbtukais.
- 4) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.

Greičio nuostatos

Nuostata	Naudojamas priedas	Tinka...
1-3	Minkymo kablys 10 Maišymo antgalis 12	- Kietai tešlai arba kietesniems produktams minkyti ir maišyti
3-5	Maišymo antgalis 12	- Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai maišyti - Sviestui ir miltams maišyti - Mielinei tešlai maišyti - Trapiai tešlai maišyti
3-4	Minkymo kablys 10	- Mielinei tešlai minkyti - Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai minkyti
5-7	Maišymo antgalis 12	- Pyrago tešlai ruošti - Sviestui su cukrumi plakti - Sausainių tešlai ruošti
7-8	Plakimo šluotelė 11	- Grietinėlei plakti - Kiaušinio baltymams plakti - Majonezui gaminti - Sviestui iki purumo išsukti
P	Minkymo kablys 10 Plakimo šluotelė 11 Maišymo antgalis 12	- Vaisiams ar kitiems kietesniems produktams į tešlą įmaišyti ❗ Sukamasis jungiklis 3 šioje padėtyje neužsifiksuoja, sukamąjį jungiklį 3 šioje padėtyje visada laikykite tik trumpą laiką.

Minkymo kablio, plakimo šluotelės ir maišymo antgalio naudojimas

Surinkimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Niekada neikiškite rankų į maišymo dubenį 6 prietaisui veikiant! Besisukančios dalys gali sužaloti!

Priedus keiskite tik sustojus pavara! Išjungus prietaisą, pavara dar kurį laiką veikia.

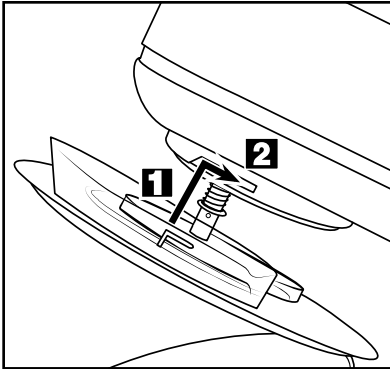
Sutrikus veikimui, prietaisą išjunkite ir ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.

❗ DĖMESIO!

Jei dirbate su minkymo kabliu 10, plakimo šluotele 11 ar maišymo antgaliu 12, prietaisui veikus 10 minučių, rekomenduojame leisti jam apie 25 minutes atvėsti.

Norėdami prietaisą naudoti su minkymo kabliu 10, plakimo šluotele 11 ir maišymo antgaliu 12, jį paruoškite, kaip nurodyta toliau.

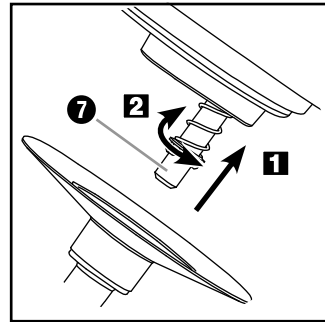
- 1) Paspauskite atblokavimo mygtuką **2** . Atlenkiamoji dalis **1** pakyla aukštyn.
- 2) Maišymo dubenį **6** įdėkite taip, kad maišymo dubens **6** fiksatoriai būtų pagrindo **5** įdubose.
- 3) Maišymo dubenį **6** sukite pagal laikrodžio rodyklę (žr. ženklus  ir  ant pagrindo **5**), kol dubuo užsifiksuos ir tvirtai laikysis.
- 4) Jei norite, uždėkite dangtį **9**:
 - Dangtį **9** iš apačios ant atlenkiamosios dalies **1** užstumkite taip, kad dangčio **9** fiksatoriai būtų atlenkiamosios dalies **1** kreiptuvuose (1 pav. / **1**). Rodyklė ant dangtį **9** turi būti nukreipta į simbolį  ant atlenkiamoji dalis **1**:



1 pav.: Dangčio **9** uždėjimas

- Užsklęskite dangtį **9** pasukdami rodyklės kryptimi  – fiksatorius užsifiksuoja ir dangtis **9** tvirtai laikosi (1 pav. / **2**).
- 5) Pasirinkite tinkamą priedą **10 11 12**:
 - plakimo šluotelę **11**, pvz., grietinėlei plakti,
 - maišymo antgalį **12**, pvz., minkštai trapiai tešlai maišyti,
 - minkymo kablį **10** sunkiai tešlai, pvz., mielinei, minkyti.

- 6) Atsižvelgdami į atliktingą darbą, ant varančiosios ašies **7** uždėkite minkymo kablį **10**, plakimo šluotelę **11** arba maišymo antgalį **12** (2 pav.):
 - Minkymo kablį **10**, plakimo šluotelę **11** arba maišymo antgalį **12** (toliau vadinamą priedu) ant varančiosios ašies **7** užmaukite taip, kad abu metaliniai varančiosios ašies **7** kaiščiai būtų priedo **10 11 12** įdubose (2 pav. / **1**).
 - Priedą **10 11 12** stipriai spauskite ant varančiosios ašies **7**, kol suspausite spyruoklę, ir priedą **10 11 12** šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę (link  (2 pav. / **2**).
 - Atleiskite priedą **10 11 12**. Dabar jis tvirtai laikosi ant varančiosios ašies **7**.



2 pav.: Priedų surinkimas

Dabar prietaisas yra visiškai surinktas ir galite pradėti apdoroti produktus

Naudojimas

- 1) Sudėkite produktus į maišymo dubenį **⑥**, atsižvelgdami į rekomenduojamus pripildymo kiekius, pateiktus skyriuje „**Rekomenduojami pripildymo kiekiai**“.

⚠ DĖMESIO!

Neviršykite nurodytų didžiausių pripildymo kiekių!

Antraip prietaisas bus perkrautas.

Jei prietaisas sunkiai sukasi: išjunkite prietaisą, išimkite pusę tešlos ir kiekvieną pusę suminkykite atskirai.

ℹ NURODYMAS

Atkreipkite dėmesį, kad minkant arba maišant tešlą, jos tūris maišymo dubenyje **⑥** padidėja arba sukama tešla šiek tiek pakyla. Todėl niekada nepripildykite maišymo dubens **⑥** iki kraštų! Atsižvelkite į MAX ženklą ant maišymo dubens **⑥**.

- 2) Paspauskite atblokovimo mygtuką **②**  ir atlenkiamąją dalį **①** su uždėtu dangčiu **⑨** ir įdėtu priedu **⑩ ⑪ ⑫** nulenkite žemyn į darbinę padėtį.

- 3) Sukamąjį jungiklį **③** nustatykite ties norima greičio nuostata (žr. skyrių „**Greičio nuostatos**“).

Dabar prietaisas apdoroja produktus.

- 4) Norimai apdoroję produktus, išjunkite prietaisą sukamuoju jungikliu **③** („0“ nuostata).

Rekomenduojami pripildymo kiekiai

Pripildymo kiekis	mažiausias kiekis (visų produktų suma)	Apytikslė apdorojimo trukmė* / greičio nuostata	didžiausias kiekis (visų produktų suma)	Apytikslė apdorojimo trukmė* / greičio nuostata
Mielinė tešla	310 g	30 sek. / 1 nuostata + 2:30 min. / 4 nuostata	1 670 g	1 min. / 1 nuostata + 4–5 min. / 4 nuostata
Minkšta trapi tešla	200 g	1 min. / 5 nuostata	1 600 g	5 min. / 5 nuostata
Sunki tešla (pvz., trapi tešla)	330 g	1:30 min. / 3 nuostata	1 000 g	3 min. / 3 nuostata
Grietinėlė	200 ml	3:30 min. / 8 nuostata	1 300 ml	5:30 min. / 8 nuostata
Kiaušinių baltymai (M dydžio kiaušinių)	3 vnt.	6–7 min. / 8 nuostata	15 vnt.	3 min. / 8 nuostata

* Nurodytos apdorojimo trukmės yra orientacinės. Stebėkite apdorojimo procesą ir reikiamai pailginkite arba sutrumpinkite trukmę. Tačiau neviršykite ilgiausios 10 minučių veikimo trukmės.

Išrinkimas

- 1) Paspauskite atblokavimo mygtuką ② .
- 2) Atlenkiamąją dalį ① pakelkite į aukščiausią padėtį.
- 3) Išimkite maišymo dubenį ⑥, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę ir paskui nukeldami aukštyn.
- 4) Nuimkite priedą ⑩ ⑪ ⑫ nuo varančiosios ašies ⑦: priedą ⑩ ⑪ ⑫ spauskite link varančiosios ašies ⑦ ir kartu sukite jį pagal laikrodžio rodyklę (link )
- 5) Dabar priedą ⑩ ⑪ ⑫ galite nuimti.
- 6) Nuimkite dangtį ⑨ nuo atlenkiamosios dalies ①: sukite link  ir nutraukite jį apačią.

Dabar prietaisą ir jo dalis galite išvalyti (žr. skyrių „**Valymas ir priežiūra**“).

Valymas ir priežiūra

PAVOJUS!

Kas kartą prieš valydami ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!

 Prietaiso niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius!

DĖMESIO!

Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali sugadinti paviršius!

NURODYMAS

Geriausia prietaisą valyti iš karto vos baigus naudoti. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

Korpuso valymas

■ Prietaiso korpusą valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite švarių vandeniu sudrėkinta šluoste. Paskui prietaisą gerai nusausinkite.

Priedų valymas

■ Maišymo dubenį ⑥, dangtį ⑨, minkymo kablį ⑩, plakimo šluotelę ⑪ ir maišymo antgalį ⑫ plaukite šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio. Produktų likučius, jei jų būtų, pašalinkite indų plovimo šepetėliu. Visas dalis nuskalaukite švarių šiltu vandeniu ir prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra sausos.

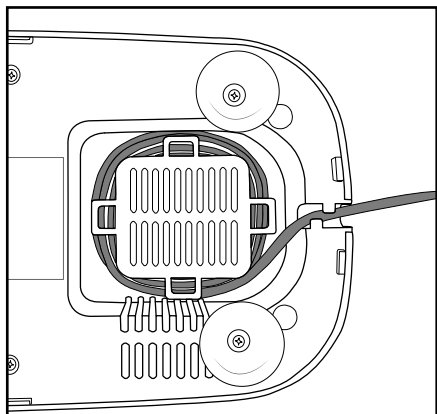
NURODYMAS



Maišymo dubenį ⑥, dangtį ⑨, minkymo kablį ⑩, plakimo šluotelę ⑪ ir maišymo antgalį ⑫ galima plauti ir indaplovėje. Stenkitės visas plastikines (ir iš dalies plastikines) dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis ar dėl įtempimų įtrūkti.

Laikymas

- Maitinimo laidą ④ užvyniokite ant laido ritės prietaiso apačioje (3 pav.):



3 pav.: Laido ritė

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Jei prietaisas staiga sustoja:

- Prietaisas perkaito ir suveikė automatinis saugos jungiklis.
 - Sukamąjį jungiklį ③ nustatykite ties „0“ nuostata.
 - Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
 - 25 minutes palaukite, kol prietaisas atvės.
 - Jei prietaisas po 25 minučių dar nebus visiškai atvėsęs, jis neįsijungs.
 - Palaukite dar 15 minučių ir vėl jį įjunkite.

Jei prietaisas neįsijungia:

- Patikrinkite, ar tinklo kištukas įkištas į elektros lizdą.
- Patikrinkite, ar atlenkiamoji dalis ① nustatyta į tinkamą padėtį.

Jei prietaisas sunkiai sukasi:

- Patikrinkite, ar neviršyti nurodyti didžiausi tešlos kiekiai.
- Prireikus išimkite šiek tiek tešlos.
- Jei prietaisas sunkiai sukasi ir be produktų maišymo dubenyje ⑥, jis sugedo. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „Klientų aptarnavimas“).

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojamame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



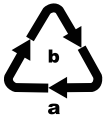
Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prirėkus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Galia: 650 W

Apsaugos klasė: II / □ (dviguba izoliacija)

Maišymo dubens ⑥ talpa: apie 5 l

Maišymo dubens ⑥ naudingasis tūris: apie 3,7 l

didž. mielinės tešlos kiekis: apie 1 670 g

didž. minkštos trapios tešlos kiekis: apie 1 600 g

Rekomenduojama veikimo trukmė:

Jei dirbate su minkymo kabliu ⑩, plakimo šluotele ⑪ ar maišymo antgaliu ⑫, prietaisui veikus 10 minučių, leiskite jam apie 25 minutes atvėsti. Viršijus šią veikimo trukmę, prietaisas gali perkaisti ir sugesti.

Informacija apie ES atitikties deklaraciją

Šis prietaisas atitinka šių dokumentų pagrindinius reikalavimus ir kitas esmines nuostatas:

- Europos Sąjungos Elektromagnetinio suderinamumo direktyvos 2014/30/EU,
- Žemosios įtampos direktyvos 2014/35/EU,
- Ekologinio projektavimo direktyvos 2009/125/EC.

Visą ES atitikties deklaraciją gali pateikti importuotojas.



Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių šio gaminio dalių visada galite patogiai užsisakyti internetu adresu www.kompernass.com.



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i NURODYMAS

Jei internetu jums užsisakyti neparanku, telefonu arba el. paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 459987_2401 arba 459988_2401.

Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 459987/459988_2401.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 459987/459988_2401 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 459987/459988_2401

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Nurodymas

Receptai pateikiami be garantijos. Visa sudedamųjų dalių informacija ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

Mielinės tešlos pagrindinis receptas

Sudedamosios dalys

500 g kvietinių miltų (550 tipo)

1 gabalėlis šviežių mielių

60 g sviesto

1 žiupsnelis druskos

200–250 ml drungno pieno

2 kiaušiniai

Paruošimas

- ♦ Visus produktus sudėkite į maišymo dubenį .
Minkymo kabliu  minkykite 1 minutę parinkę 1 greičio nuostatą, o paskui 5 minutes minkykite parinkę 4 greičio nuostatą. Leiskite tešlai maišymo dubenyje  40 minučių pakilti. Iš tešlos suformuokite rutulį.
- ♦ Tešlą kepimo skardoje iškočiokite ir ant jos sudėkite norimus priedus.
- ♦ Kepkite 25–35 minučių 200 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).

Trapios tešlos pagrindinis receptas

Sudedamosios dalys

250 g miltų

125 g šalto sviesto

1 žiupsnelis druskos

1 kiaušinis

150 g cukraus

Paruošimas

- ♦ Visus tešlai skirtus produktus sudėkite į maišymo dubenį  ir parinkę 3 greičio nuostatą maišymo antgaliu  minkykite apie 2–3 minutes, kol suminkysite trapią tešlą.
- ♦ Ją 30 minučių vėsinkite šaldytuve.
- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.
- ♦ Išardomąją kepimo formą patepkite riebalais ir apibarstykite trupučiu miltų.
- ♦ Tešlą iškočiokite tarp dviejų maistinės plėvelės gabalų (kol tešlos skersmuo bus apie 30 cm) ir įdėkite į išardomąją kepimo formą.

Nurodymas

Kad kepama tešla išlaikytų savo formą, rekomenduojame ją pirmiausia iškepti be įdaro.

Trapios tešlos dugną subadykite šakute ar kitu smailiu daiktu. Tešlą uždenkite kepimo popieriumi. Ant kepimo popieriaus priberkite džiovintų ankštinių daržovių, pvz., žirnių, lęšių, pupelių ar avinžirnių. Jie neleidžia kepamai tešlai pakeisti formas.

- ♦ Kepkite 15 - 20 minučių 200 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).
- ♦ Tešlai iškepus, išimkite ankštines daržoves ir kepimo popierių. Trapios tešlos pagrindą padenkite norimais priedais, pvz., šviežiomis braškėmis arba skaniu kremu.

Kekso pagrindinis receptas

Sudedamosios dalys

250 g sviesto

250 g cukraus

1 pakelis vanilinio cukraus

250 g miltų

4 kiaušiniai

½ pakelio kepimo miltelių

Paruošimas

- ♦ Sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų sudėkite į maišymo dubenį **6** ir parinkę 3–5 greičio nuostatą puriai sumaišykite maišymo antgaliu **12**.
- ♦ Vieną po kito sudėkite kiaušinius ir toliau maišykite, kol viską gerai sumaišysite.
- ♦ Suberkite miltus, kepimo miltelius ir iš visų produktų sumaišykite vientisą tešlą.
- ♦ Stačiakampę kepimo formą (apie 30 cm) patepkite riebalais ir sudėkite į ją tešlą.
- ♦ Kepkite apie 50–60 minučių 180 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).

Lietinių pagrindinis receptas

3 kiaušiniai

200 ml pieno

1 žiupsnelis druskos

250 g kvietinių miltų

6 v. š. aliejaus

Paruošimas

- ♦ Kiaušinius, pieną ir druską sudėkite į maišymo dubenį **6** ir parinkę 3–5 greičio nuostatą puriai sumaišykite maišymo antgaliu **12**.
- ♦ Suberkite miltus ir sumaišykite tirštoką tešlą.
- ♦ Nelimpančia danga padengtoje keptuvėje vidutiniu kaitrumu įkaitinkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, 1 samtelį tešlos supilkite į karštą aliejų ir plonai paskirstykite palenkdami keptuvę.
- ♦ Lietinį kepkite apie 1–2 minutes, kol jis taps rusvai auksinis, pradės sutvirtėti ir atsiskirs nuo dugno.
- ♦ Apverskite ir dar kartą apie 1 minutę kepkite kitą pusę, kol ir ji taps rusvai auksinė.
- ♦ Iškeptus lietinius atidėkite į šalį ir viską kartokite, kol sunaudosite tešlą.

① NURODYMAS

Pagrindinę tešlą galite pajavairinti impulsine funkcija įmaišydami į ją mėlynių, smulkiai pjaustytų obuolių ar kitokių vaisių.

Šokoladiniai sausainiai

- 200 g sviesto
- 125 g rudojo cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 200 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 v. š. krakmolo
- 1 a. š. kepimo miltelių
- 150 g švelniai kartaus šokolado lašelių

Paruošimas

- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 150 °C įjungę konvekcijos funkciją.
- ♦ Minkštą sviestą, cukrų, vanilinį cukrų ir 1 žiupsnelį druskos sudėkite į maišymo dubenį ❹ ir parinkę 3–5 greičio nuostatą sumaišykite maišymo antgaliu ❷ iki kreminės konsistencijos. Paskui suberkite miltus, krakmolą, kepimo miltelius ir parinkę 6 greičio nuostatą iš visų produktų sumaišykite tešlą.
- ♦ Impulsine funkcija įmaišykite šokolado lašelius.
- ♦ Arbatiniu šaukšteliu atskirkite maždaug graikinio riešuto dydžio porcijas ir išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.
- ♦ Kepkite apie 15 minučių, kol sausainių kraštai taps rusvai auksiniai.
- ♦ Ištraukite šokoladinius sausainius iš orkaitės ir atvėsinkite ant kepinių vėsinimo grotelių.

Obuolių trupiniuotis su graikiniais riešutais

- 100 g kapotų graikinių riešutų branduolių
- 100 g sviesto
- 100 g kvietinių miltų
- 1/2 a. š. cinamono
- 125 g cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 4 raudoni obuoliai
- 50 g razinų

Paruošimas

- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).
- ♦ Sviestą, kapotus graikinius riešutus, miltus, cinamoną, 75 g cukraus, druską ir vanilinį cukrų sudėkite į maišymo dubenį ❹. Maišymo antgaliu ❷ maišydami apie 1–2 minutes parinkę 3–5 greičio nuostatą, iš produktų padarykite trupinius.
- ♦ Obuolius nuplaukite, perpjaukite į keturias dalis, išimkite sėklas ir supjaustykite kubeliais.
- ♦ Riebalais pateptoje apkepo formoje sumaišykite obuolius su razinomis ir likusiu cukrumi. Ant viršaus paskirstykite tešlos masės trupinius.
- ♦ Obuolių trupiniuotį kepkite orkaitėje apie 30–35 minučių, kol jis taps rusvai auksinis.

Pikantiškos mažos bandelės

250 g varškės

1 v. š. cukraus

1 a. š. druskos

8 v. š. pieno

6 v. š. aliejaus

300 g miltų

1 pakelis kepimo miltelių

100 g kumpio kubelių

100 g pakepintų svogūnų

100 g tarkuoto sūrio

Paruošimas

- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C (įjungę konvekcijos funkciją).
- ♦ Varškę, cukrų, druską, pieną, aliejų, miltus ir kepimo miltelius sudėkite į maišymo dubenį **6** ir parinkę 3–4 greičio nuostatą minkymo kabliu **10** minkykite apie 3 minutes, kol suminkysite tešlą.
- ♦ Sudėkite kumpio kubelius, pakepintus svogūnus bei sūrį ir trumpam įjungę impulsinę funkciją įminkykite, kad viskas tolygiai pasiskirstytų.
- ♦ Suformuokite mažas bandeles.
- ♦ Bandeles sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos ir kepkite apie 25 - 30 minučių 180 laipsnių temperatūroje.

Greitai paruošiamas Elzaso pyragas

600 g kvietinių miltų

400 ml vandens

Žiupsnelis druskos

4 v. š. aliejaus

1 ryšulėlis svogūnlaiškių

200 g grietinės

1 žiupsnelis maltų juodųjų pipirų

125 g kumpio kubelių

Paruošimas

- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C (nustatę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją).
- ♦ Miltus, vandenį, druską ir aliejų sudėkite į maišymo dubenį **6** ir parinkę 4 greičio nuostatą minkymo kabliu **10** minkykite apie 4 minutes, kol suminkysite vientisą tešlą.
- ♦ Tešlą padalinkite per pusę ir palikite apie 15 minučių pastovėti.
- ♦ Per tą laiką nuplaukite svogūnlaiškius ir supjaustykite nedideliais žiedeliais.
- ♦ Grietinėlę sumaišykite su pipirais ir trupučiu druskos.
- ♦ Abu pastovėjusios tešlos rutulius tolygiai iškočiokite ant kepimo popieriaus ir paskui su kepimo popieriumi įdėkite į kepimo skardas.
- ♦ Tešlą patepkite grietinele ir apibarstykite svogūnlaiškių žiedais bei kumpio kubeliais.
- ♦ Elzaso pyragus vieną po kito kepkite orkaitėje apie 15 minutes, kol jie taps traškūs ir rusvai auksiniai.
- ♦ Prieš patiekdami pagardinkite pipirais.

Baltojo sūrio keksiukai

4 kiaušiniai

250 g cukraus

1 vanilės ankštis

200 g varškės sūrio arba maskarponės

325 g miltų

1 pakelis kepimo miltelių

125 g lydyto sviesto

250 g aviečių (šaldytų arba šviežių)

Paruošimas

- ♦ Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C nustatę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją.
- ♦ Kiaušinius su cukrumi ir išgrandyta vanilės ankštimi, parinkę 6 greičio nuostatą, plakite maišymo antgaliu 12 apie 3 minutes, kol puriai suplaksite.
- ♦ Sudėkite varškės sūrį (arba maskarponę) ir parinkę 4 greičio nuostatą gerai sumaišykite.
- ♦ Suberkite miltus bei kepimo miltelius ir dar kartą trumpai pamaišykite parinkę 4 greičio nuostatą.
- ♦ Sudėkite išlydytą sviestą ir avietes, apie 2 minutes pamaišykite parinkę 4 greičio nuostatą ir tešlą supilkite į keksiukų formeles.
- ♦ Keksiukus apie 25 minučių kepkite 180 °C temperatūroje nustatę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją.

Nurodymas

Jei naudojate šaldytas avietes, jas į tešlą galite sudėti ir neatšildytas. Kepimo trukmė nesikeičia.

Maskarponės kremas su avietėmis

300 g šaldytų aviečių

125 g biskvitinių pirštelių

200 g plakamosios grietinėlės

300 g varškės (liesos varškės)

200 g maskarponės

80 g cukraus

2 pakeliai vanilinio cukraus

Vienos vanilės ankšties sėklelių

50 ml pieno

Šokolado drožlių papuošti

Paruošimas

- ♦ Atitirpinkite avietes.
- ♦ Parinkę 8 greičio nuostatą, plakite grietinėlę apie 3:00 min. plakimo šluotele 11, kol standžiai suplaksite.
- ♦ Į grietinėlę sudėkite vanilės ankšties sėkles, liesą varškę, cukrų, maskarponę, vanilinį cukrų bei pieną ir parinkę 4 greičio nuostatą viską atsargiai sumaišykite.
- ♦ Maskarponės kremą dubenyje pakaitomis sluoksniuokite su avietėmis ir biskvitiniais piršteliais.
- ♦ Padėkite šaltai.
- ♦ Prieš patiekdami apibarstykite šokolado trupiniais.

Sisukord

Sissejuhatus	58
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	58
Ohutusjuhised	59
Sihipärane kasutamine	61
Tarnekomplekt	61
Seadme kirjeldus	61
Ettevalmistused	61
Kiirusastmed	62
Sõtkumiskonksu, vispli ja segamisotsikuga töötamine	62
Monteerimine	62
Käsitsemine	63
Soovitavad täitekogused	64
Demonteerimine	65
Puhastamine ja hooldamine	65
Korpuse puhastamine	65
Tarvikute puhastamine	65
Hoiustamine	66
Vigade kõrvaldamine	66
Jäätmekäitlus	66
Seadme jäätmekäitlus	66
Pakendi jäätmekäitlus	67
Lisa	67
Tehnilised andmed	67
EU vastavusdeklaratsiooni juhised	67
Varuosade tellimine	67
Kompernaß Handels GmbH garantii	68
Teenindus	69
Importija	69
Retseptid	69
Pärmitaina põhiretsept	69
Muretaina põhiretsept	70
Keeksi põhiretsept	70
Pannkookide põhiretsept	71
Šokolaadiküpsised	71
Kreeka pähklitega õunakrõbedikud	72
Toitvad minikuklid	72
Kiire pirukas	73
Juustu-kreemi muffinid	73
Vaarikatega mascarpone kreem	74

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

 	OHT! Nende sümbolite ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult elektripingest tulenevale ohtlikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võiks põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramine võiks põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatud ja puudutatavate osade vahel.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRIPINGE!

- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud pistikupessa. Võrgupinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutuks käitamisel märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või kahjustada.
- Hoidke võrgukaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge tehke seadmel remonditöid. Igasugused remondid peab teostama klienditeenindus või kvalifitseeritud spetsialist.
- Seadme puhastamisel või tõrke korral tõmmake võrgupistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest seni kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes ikka veel võrgupinge.
- Kui seadet ei kasutata, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja!
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Te ei tohi seadet mitte mingil juhul asetada vette või teistesse vedelikesse.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Tarvikute eemaldamisel või paigaldamisel lahutage seade põhimõtteliselt vooluvõrgust. Nii välditakse seadme soovimatut sisselülitamist. Pärast voolukatkestust käivitub seade uuesti!
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- Kasutage ainult selle seadme juurde kuuluvaid originaaltarvikuid. Teiste tootjate tarvikud ei pruugi olla selle jaoks sobivad ja tekitavad ohte!

- Ärge tehke seadmelt muudatusi või modifitseerige seda.
- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles kasutusjuhendis kirjeldataud. Vastasel juhul esineb vigastusoht!
- Vahetage tarvikuid ainult seisatud ajami ja väljatõmmatud võrgupistiku korral! Seade töötab pärast väljalülitamist veel lühikest aega edasi!
- Ärge jätke seadet mitte kunagi järelevalveta.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- Lisage seadme töötamise ajal segamiskaussi ainult töödeldavaid lisandeid.
- Vigastuste ja seadme kahjustuste vältimiseks ärge mitte kunagi asetage käsi või võõrkehi täitekanalisse.
- Puhastage põhjalikult kõik, iseäranis toiduainetega kokkupuutuvad pealispinnad. Jälgige selleks peatükki „Puhastamine ja hooldamine“.

❗ **TÄHELEPANU! VARAKAHJU!**

- Ärge mitte kunagi käitage seadet ilma lisanditeta! Ülekuumenemisoht!
- Ärge mitte kunagi pange seadmesse kuumi lisandeid!
- Ärge mitte kunagi käitage seadet pidevkäitusel kauem kui 10 minutit. Ülekuumenemisoht! Laske seadmelt pärast 10-minutilist pidevkäitust vähemalt 25 minutit jahtuda.

Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult toiduainete töötlemiseks (sõtkumine, segamine, mikserdamine) kodumajapidamises tavapärastes kogustes (maksimaalne jahukogus 1000 g). See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töönduslikult!

See seade on ette nähtud ainult isiklikuks kasutamiseks suletud, vihma eest kaitstud ruumides. Ärge kasutage seda välistingimustes!

HOIATUS!

Seadet tohib kasutada ainult originaaltarvikutega.

Ärge tehke seadmel ümberehitusi või muudatusi! Need või muude kui originaaltarvikutega käitamine kätkeb endas olulisi vigastusohtusid!

Tarnekomplekt

Köögikombain

Kaanega segamiskauss

Sõtkumiskonks

Vispel

Segamisotsik

Kasutusjuhend

JUHIS

Kontrollige kohe pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti kompleksust ja kahjustuste puudumist. Vajadusel pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- ❶ Pöördkonsool
- ❷ Lukustuse vabastusklahv 
- ❸ Pöördlüüti
- ❹ Võrgukaabel
- ❺ Alus
- ❻ Segamiskauss
- ❼ Ajamitelg

Joonis B:

- ❽ Täitekanal
- ❾ Kaas
- ❿ Sõtkumiskonks
- ⓫ Vispel
- ⓬ Segamisotsik

Ettevalmistused

- 1) Võtke karbist kõik osad välja ja eemaldage pakkematerjal ning võimalikud kaitsekiled ja kleepsud.
- 2) Puhastage kõik osad nagu peatükis **Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud. Veenduge, et kõik osad on täielikult kuivanud.
- 3) Asetage seade siledale ja puhtale aluspinnale ning kinnitage iminappadega.
- 4) Ühendage võrgupistik pistikupesasse.

Kiirusastmed

Aste	Kasutamine	sobiv ...
1 – 3	Sõtkumiskonks ⑩ Segamisotsik ⑫	- Tugeva taina või tahkemate lisandite sõtkumine ja segamine
3 – 5	Segamisotsik ⑫	- Paksu keeksitaina segamine - Või ja jahu segamine - Pärmitaina segamine - Muretaina segamine
3 – 4	Sõtkumiskonks ⑩	- Pärmitaina sõtkumine - Paksu keeksitaina sõtkumine
5 – 7	Segamisotsik ⑫	- Koogitainas - Või suhkruga vahustamine - Küpsisetainas
7 – 8	Vispel ⑪	- Vahukoor - Munavalge - Majonees - Või vahule vahustamine
P	Sõtkumiskonks ⑩ Vispel ⑪ Segamisotsik ⑫	- marjade või teiste tahkemate lisandite tainasse segamiseks ① Pöördlülit ③ selles asendis ei fikseeru, hoidke pöördlülitit ③ selles asendis alati ainult lühikese momendi jooksul.

Sõtkumiskonksu, vispli ja segamisotsikuga töötamine

Monteerimine

⚠ HOIATUS!

Ärge käitamise ajal mitte kunagi pange käsi segamiskaussi ⑥! Pöörlevatest osadest tulenev vigastusohu!

Vahetage tarvikuid ainult seisva ajami korral! Ajam töötab pärast väljalülitamist veel lühikest aega edasi.

Törke korral lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik seadme soovimatu sisselülitamise vältimiseks välja.

① TÄHELEPANU!

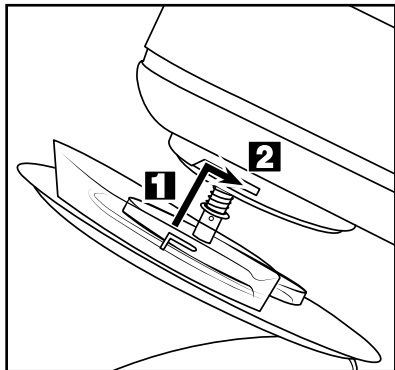
Sõtkumiskonksu ⑩, vispli ⑪ või segamisotsikuga ⑫ töötamisel soovitame me pärast 10-minutilist käitamist lasta seadmel umbes 25 minutit jahtuda.

Seadme sõtkumiskonksu ⑩, vispli ⑪ ja segamisotsikuga ⑫ käitamise ettevalmistamiseks toimige järgmiselt:

- 1) Vajutage lukustuse vabastusklahvi ② . Pöördkonsool ① liigub ülespoole.
- 2) Asetage segamiskauss ⑥ nii kohale, et fiksaatorid segamiskaussil ⑥ fikseeruvad väljalõikesse alusel ⑤.
- 3) Keerake segamiskaussi ⑥ päripäeva (vt sümbolid  ja  alusel ⑤), nii et kauss lukustub ja on tugevasti kinni.

4) Monteerige soovi korral kaas 9:

- Lükake kaas 9 nii altpoolt pöördkonsoolile 1, et fiksaatorid kaanel 9 fikseeruvad siinidesse pöördkonsoolil 1 (joonis 1 / 1). Kaane 9 olev nool peab osutama sümbolile 1 pöördkonsoolile 1:



Joonis 1: Kaane 9 montaaž

- Lukustamiseks keerake kaant 9 noole suunas 1, nii et fiksaator fikseerub ja kaas 9 on tugevasti kinni (joonis 1 / 2).

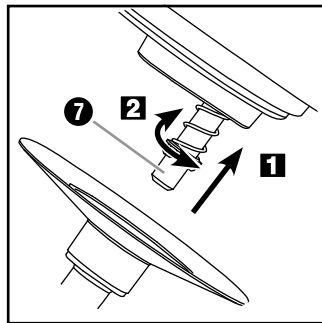
5) Valige sobiv otsik 10 11 12:

- Vispel 11 nt rõõsa koore vahustamiseks,
- segamisotsik 12 nt keeksitaina segamiseks,
- sõtkumiskonks 10 raske taina, nt pärmitaina sõtkumiseks.

6) Monteerige vastavalt ülesandele sõtkumiskonks 10, vispel 11 või segamisotsik 12 ajamiteljele 7 (joonis 2):

- Asetage sõtkumiskonks 10, vispel 11 või segamisotsik 12 (edaspidi „otsik“) nii ajamiteljele 7, et mõlemad metalltihvtid ajamiteljel 7 fikseeruvad väljalõigetes otsikul 10 11 12 (joonis 2 / 1).

- Vajutage otsikut 10 11 12 jõuliselt ajamiteljele 7, nii et vedru surutakse kokku ja keerake sealjuures otsikut 10 11 12 veidi vastupäeva (suunas 1) (joonis 2 / 2).
- Laske otsik 10 11 12 lahti. See istub nüüd tugevasti ajamiteljel 7.



Joonis 2: Otsikute montaaž

Seade on nüüd kokkumonteeritud ja te võite alustada lisandite töötlemisega

Käsitsemine

- 1) Pange lisandid segamiskausi 6, jälgige sealjuures siiski ka soovitavaid täitekoguseid peatükis **Soovitavad täitekogused**.

⚠ TÄHELEPANU!

Ärge ületage antud maksimaalseid täitekoguseid!

Vastasel juhul koormatakse seade üle.

Juhul kui seade töötab raskelt: Lülitage seade väljav, võtke pool tainast välja ja sõtkuge kumbki pool eraldi.

i JUHIS

Arvestage, et sõtkumis- või segamistoimingu ajal taina maht segamiskausis 6 suureneb või seda surutakse liikumise tõttu veidi ülespoole. Ärge mitte kunagi täitke seetõttu segamiskausi 6 kuni servani täis! Jälgige märgistust MAX segamiskausil 6.

- 2) Vajutage lukustuse vabastusklahvi **2**  ja lükake pöördkonsooli **1** koos monteeritud kaane **9** ja otsikuga **10 11 12** allapoole tööasendisse.
- 3) Seadke pöördlülit **3** soovitud astmele (vt peatükk **Kiirusastmed**).

Seade töötleb nüüd lisandeid.

- 4) Kui soovitud tulemus on saavutatud, lülitage seade pöördlülitiga **3** välja (asend „0”).

Soovitavad täitekogused

Täitekogused	minimaalne kogus (kõikide lisandite summa)	Töötlemisaeg umbes* / kiirusaste	maksimaalne kogus (kõikide lisandite summa)	Töötlemisaeg umbes* / kiirusaste
Pärmitainas	310 g	30 sekundit / aste 1 + 2:30 minutit / aste 4	1670 g	1 minut / aste 1 + 4 - 5 minutit / aste 4
Keeksitainas	200 g	1 minut / aste 5	1600 g	5 minutit / aste 5
raske tainas (nt muretainas)	330 g	1:30 minutit / aste 3	1000 g	3 minutit / aste 3
Koor	200 ml	3:30 minutit / aste 8	1300 ml	5:30 minutit / aste 8
Munavalge (munad suurusega M)	3 tükki	6 - 7 minutit / aste 8	15 tükki	3 minutit / aste 8
* Toodud töötlemisajad on orienteeruvad väärtused. Jälgige töötlemistoimingut ja suurendage / vähendage aega vastavalt oma vajadustele. Ärge siiski ületage maksimaalset käitusaega 10 minutit.				

Demonteerimine

- 1) Vajutage lukustuse vabastusklahvi **2** .
- 2) Viige pöördkonsool **1** kõrgeimasse asendisse.
- 3) Eemaldage segamiskauss **6**, selleks keerake seda vastupäeva ja võtke siis ülespoole ära.
- 4) Võtke otsik **10 11 12** ajamiteljelt **7**, selleks suruge otsikut **10 11 12** vastu ajamitelge **7** ja keerake samaaegselt päripäeva (suunas .
- 5) Siis saate otsiku **10 11 12** ära võtta.
- 6) Võtke kaas **9** pöördkonsoolilt **1** ära, selleks keerake kaant suunas  ja tõmmake allapoole ära.

Nüüd saate seadet ja selle osi puhastada (peatükk **Puhastamine ja hooldamine**).

Puhastamine ja hooldamine

OHT!

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

 Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse!

TÄHELEPANU!

Ärge kasutage abrasiivseid või agressiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispindu kahjustada.

JUHIS

Soovitav on puhastada seade eelistatult kohe pärast kasutamist. Siis saab toiduainete jääke kergemini eemaldada.

Korpuse puhastamine

- Pühkige korpus niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige pesuaine jäägid puhtas vees niisutatud lapiga ära. Seejärel kuivatage seade hoolikalt.

Tarvikute puhastamine

- Puhastage segamiskaussi **6**, kaant **9**, sõtkumiskonksu **10**, visplit **11** ja segamisotsikut **12** vähese pesuainega soojas vees. Eemaldage pesuharjaga võimalikud jäägid. Loputage kõik osad puhta, sooja veega üle ja veenduge, et kõik osad on enne uuesti kasutamist kuivad.

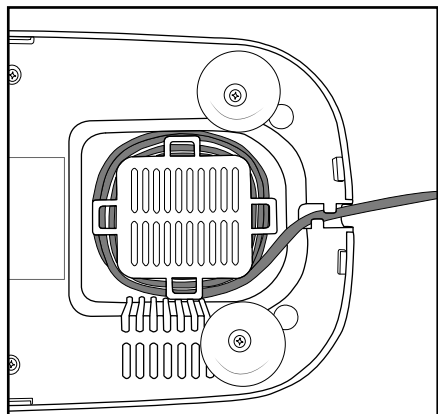
JUHIS



Segamiskauss **6**, kaas **9**, sõtkumiskonks **10**, vispel **11** ja segamisotsik **12** on sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks. Asetage võimalikult kõik osad, mis (ka osaliselt) koosneva plastist, nõudepesumasina ülemisse korvi ja ärge kiilude neid osi kinni. Vastasel juhul võivad tekkida deformatsioonid ja pingepaard.

Hoiustamine

- Kerige võrgukaabel ④ seadme alumisel küljel kaablihoidikule (joonis 3):



Joonis 3: Kaablihoidik

- Hoidke puhastatud seadet puhtas, tolmu- vabas ja kuivas kohas.

Vigade kõrvaldamine

Kui seade jääb äkki seisma:

- Seade on ülekuumenenud ja automaatne turvaväljalülitus on aktiveeritud.
 - Seadke pöördlüliti ③ asendisse „0“.
 - Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
 - Laske seadmel 25 minutit jahtuda.
 - Kui seade ei ole 25 minuti pärast veel täielikult jahtunud, ei saa seda käivitada.
 - Oodake järgmised 15 minutit ja lülitage uuesti sisse.

Kui seadet ei saa sisse lülitada:

- Kontrollige, kas võrgupistik asub pistikupesas.
- Kontrollige, kas pöördkonsool ① asub korrektses asendis.

Kui seade töötab raskelt:

- Kontrollige, kas taina antud maksimaalsed kogused on ületatud.
- Eemaldage antud juhul veidi tainast.
- Kui seade peaks ka ilma lisanditeta segamiskausis ⑥ raskelt töötama, esineb defekt. Pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See

direktiiv sätestab, et kasutaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

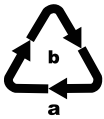


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



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

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

Lisa

Tehnilised andmed

Võrgupinge: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Võimsustarve: 650 W

Kaitseklass: II / □ (kahekordne isolatsioon)

Segamiskausi ⑥ mahutavus: umbes 5 l

Segamiskausi ⑥ kasulik maht: umbes 3,7 l

Pärmitaina maksimaalne täitekogus: umbes 1670 g

keeksitaina maksimaalne täitekogus: umbes 1600 g

Me soovitame järgmisi tööaegu:

Laske seadmel sõtkumiskonksu ⑩, vispli ⑪ või segamisotsikuga ⑫ töötamisel pärast 10-minutilist käitamist umbes 25 minutit jahtuda. Selle tööaja ületamisel võivad ülekuumenemise tõttu tekkida seadmel kahjustused.

EU vastavusdeklaratsiooni juhised

See seade vastab järgmiste direktiivide põhilistele nõuetele ja teistele asjakohastele eeskirjadele

- Euroopa elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2014/30/EU
- Madalpingedirektiiv 2014/35/EU
- Ökodesaini direktiiv 2009/125/EC.

Täielik EU-vastavusdeklaratsioon on saadaval importijalt.



Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil www.kompernass.com.



Skannige oma nutitelefoni/tahvelarvutiga QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ning saate vaadata ja tellida saadaolevaid varuosi.

① JUHIS

Kui teil peaks veebitellimusega olema probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel.

Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 459987_2401 või 459988_2401.

Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole kõikides tarneriikides võimalikud.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

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

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

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbi viidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 459987/459988_2401, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.

- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 459987/459988_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

- EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 459987/459988_2401

Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSAMAA
www.kompernass.com

Retseptid

① Juhis

Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandite ja toiduvalmistamise andmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal.

Pärmitaina põhiresept

Lisandid

500 g nisujahu tüüp 550
1 kuubik värsket pärm
60 g võid
1 näputäis soola
200 – 250 ml leiget piima
2 muna

Valmistamine

- ◆ Pange kõik lisandid segamiskausi ⑥. Sõtkuge 1 minut sõtkumiskonksuga ⑩ astmel 1 ja seejärel 5 minutit astmel 4. Laske segamiskausis ⑥ 40 minutit kerki- da. Vormige tainas kuuliks.
- ◆ Rullige tainas küpsetusplaadil lahti ja katke vastavalt soovile.
- ◆ Küpsetage 200 °C juures (alumine/ülemine kuumus) 25 – 35 minutit.

Muretaina põhiretsept

Lisandid

250 g jahu

125 g külma võid

1 näputäis soola

1 muna

150 g suhkrut

Valmistamine

- ◆ Pange kõik lisandid segamiskaussi ❹ ja sõtkuge segamisotsikuga ❿ astmel 3 umbes 2 – 3 minutit muredaks tainaks.
- ◆ Pange see 30 minutiks külmikusse külma.
- ◆ Kuumutage küpsetusahi 200 °C-le ette.
- ◆ Määrige lahtivõetav vorm sisse ja puistake kergelt jahuga üle.
- ◆ Rullige tainas kahe toidukile vahel lahti (umbes 30 cm läbimõõdule) ja lisage lahtivõetavasse vormi.

❶ Juhis

Selleks et muretainas jääks küpsetamise ajal vormi sisse, soovitame me niinimetatud „Pimeküpsetamist“:

Torgake muretaina põhja kahvli või mõne muu terava esemega sisse. Asetage küpsetuspaber tainale. Lisage kuivatatud kaunviljad nagu herned, läätsed, oad või kikerherned küpsetuspaberile. Sellega takistate, et tainas muudab küpsetamise ajal oma kuju.

- ◆ Küpsetage 200 °C juures (alumine/ülemine kuumus) 15 – 20 minutit.
- ◆ Kui tainas on läbi küpsenud, eemaldage kaunviljad ja küpsetuspaber. Katke muretainast põhi vastavalt soovile nt värskete maasikate või maitstva kreemiga.

Keeksi põhiretsept

Lisandid

250 g võid

250 g suhkrut

1 pakike vaniljesuhkrut

250 g jahu

4 muna

½ pakikest küpsetuspulbrit

Valmistamine

- ◆ Lisage või, suhkur ja vaniljesuhkur segamiskaussi ❹ ja segage segamisotsikuga ❿ astmel 3 - 5 vahule.
- ◆ Lisage üksteise järel munad ja segage edasi, kuni kõik on hästi segatud.
- ◆ Lisage jahu ja küpsetuspulber ning segage kõik ühtlaseks tainaks.
- ◆ Määrige karbikujuline vorm (umbes 30 cm) rasvaga ja pange tainas sisse.
- ◆ Küpsetage 180 °C juures (alumine/ülemine kuumus) umbes 50 - 60 minutit.

Pannkookide põhiretsept

3 muna
200 ml piima
1 näputäis soola
250 g nisujahu
6 sl õli

Valmistamine

- ♦ Lisage munad, piim ja sool segamiskaus-
si **6** ja segage segamisotsikuga **12**
astmel 3 - 5 vahule.
- ♦ Lisage jahu ja segage kõik kergelt
paksuks tainaks.
- ♦ Kuumutage pinnakattega pannil 1 sl õli
keskmisel astmel, lisage 1 kulbitäis tainast
kuuma õlisse ja jaotage panni kallutamise-
ga õhukeselt pannile laial.
- ♦ Praadige pannkooke umbes 1–2 minutit
kuldpruuniks, kuni need muutuvad tahkeks
ja tulevad põhjalt lahti.
- ♦ Pöörake ümber ja küpsetage veelkord
umbes 1 minut teiselt küljelt kuldpruuniks.
- ♦ Pange valmis küpsetatud pannkoogid
kõrvale ja korrake toimingut, kuni kogu
tainas on ära kasutatud.

i JUHIS

Te võite põhитайnast varieerida, selleks se-
gake pulseeriva funktsiooni abil mustikaid,
väikesteks tükkideks lõigatud õunu või teisi
vilju juurde.

Šokolaadiküpsised

200 g võid
125 g pruuni suhkrut
1 pakike vaniljesuhkrut
1 näputäis soola
200 g nisujahu, tüüp 405
1 sl toidutärklis
1 tl küpsetuspulbrit
150 g šokolaaditilk, mõru

Valmistamine

- ♦ Kuumutage küpsetusahi 150 °C-le
(õhuringlus) ette.
- ♦ Lisage pehme või, suhkur, vaniljesuhkur
ja 1 näputäis soola segamiskausi **6**
ja segage segamisotsikuga **12** astmel
3 - 5 kreemjaks. Seejärel lisage jahu,
toidutärklis ja küpsetuspulber ning segage
astmel 6 tainaks.
- ♦ Segage šokolaaditilgad pulseeriva funk-
tsiooni abil juurde.
- ♦ Vormige teelusika abil umbes kreeka
pähkli suurused portsjonid ja jaotage
need küpsetuspaberiga kaetud küpsetus-
plaadile.
- ♦ Küpsetage umbes 15 minutit kuni küpsiste
servad on kuldpruunid.
- ♦ Võtke šokolaadiküpsised ahjust ja laske
kõõgirestil jahtuda.

Kreeka pähklitega õunakrõbedikud

100 g kreeka pähklite tuumasid, hakitud
100 g võid
100 g nisujahu
1/2 tl kaneeli
125 g suhkrut
1 näputäis soola
1 pakike vaniljesuhkrut
4 punast õuna
50 g rosinaid

Valmistamine

- ♦ Kuumutage küpsetusahi 180 °C-le (ülemine/alumine kuumus) ette.
- ♦ Lisage või, hakitud kreeka pähklid, jahu, kaneel, 75 g suhkrut, sool ja vaniljesuhkur segamiskaussi **6**. Töödelge 1 minut segamisotsikuga **12** umbes 1 - 2 minutit astmel 3 -5 puruks.
- ♦ Peske õunad, lõigake neljaks, eemaldage südamed ja lõigake kuubikuteks.
- ♦ Segage õunad koos rosinate ja ülejäänud suhkruga määratud küpsetusvormis. Jaotage tainamass selle koha puruna laiali.
- ♦ Küpsetage õunakrõbedik küpsetusahjus umbes 30 – 35 minutit kuldpruuniks.

Toitvad minikuklid

250 g kohupiima
1 sl suhkrut
1 tl soola
8 sl piima
6 sl õli
300 g jahu
1 pakk küpsetuspulbrit
100 g singikuubikuid
100 g röstitud sibulaid
100 g juustu, riivitud

Valmistamine

- ♦ Kuumutage küpsetusahi 180 °C-le (õhuringlus) ette.
- ♦ Lisage kohupiim, suhkur, sool, piim, õli, jahu ja küpsetuspulber segamiskaussi **6** ja sõtkuge umbes 3 minutit astmel 3 - 4 sõtkumiskonksuga **10** tainaks.
- ♦ Lisage singikuubikud, röstitud sibulad ja juust ja sõtkuge lühidalt pulseeriva funktsiooni abil läbi, kuni kõik on ühtlaselt jaotatud.
- ♦ Vormige väikesed kuklid.
- ♦ Asetage kuklid küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja küpsetage 180 kraadi juures umbes 25 – 30 minutit.

Kiire pirukas

600 g nisujahu

400 ml vett

Näputäis soola

4 sl õli

1 kimp kevadsibulaid

200 g Crème fraîche'i

1 näputäis musta pipart, jahvatatud

125 g singikuubikuid

Valmistamine

- ♦ Kuumutage küpsetusahi 250 °C-le (ülemine/alumine kuumus) ette.
- ♦ Lisage jahu, vesi, sool ja õli segamiskausi **6** ja töödelge sõtkumiskonksuga **10** umbes 4 minutit astmel 4 ühtlaseks tainaks.
- ♦ Poolitage tainas ja laske umbes 15 minutit seista.
- ♦ Sel ajal peske kevadsibulad ja lõigake peeneteks rõngasteks.
- ♦ Segage Crème fraîche pipra ja vähese soolaga.
- ♦ Rullige mõlemad tainakuulid pärast seismist ühtlaselt küpsetuspaberile laiali ja asetage seejärel koos küpsetuspaberiga küpsetusplaatidele.
- ♦ Määrige Crème fraîche tainastele ja katke sibularõngaste ja pekikuubikutega.
- ♦ Küpsetage pirukad siis ahjus üksteise järel umbes 15 minutit krõbedaks ja kuldpruuniks.
- ♦ Enne serveerimist vürtsitage pipraga.

Juustu-kreemi muffinid

4 muna

250 g suhkrut

1 vanillikaun

200 g kodujuustu või mascarponet

325 g jahu

1 pakk küpsetuspulbrit

125 g võid, sulanud

250 g vaarikad (sügavkülmutatud või värsked)

Valmistamine

- ♦ Kuumutage küpsetusahi 180 °C-le (ülemine/alumine kuumus) ette.
- ♦ Vahustage munad koos suhkruga ja vahustatud vanillikaunaga umbes 3 minutit segamisotsikuga **12** astmel 6 vahule.
- ♦ Lisage kodujuust (või mascarpone) ja segage astmel 4 hästi läbi.
- ♦ Lisage juurde jahu ja küpsetuspulber ning segage veelkord astmel 4 lühidalt läbi.
- ♦ Lisage sulanud või ja vaarikad, segage umbes 2 minutit astmel 4 ja täitke sellega muffinite vormikeseid.
- ♦ Küpsetage muffineid 180 °C juures ülemise/alumise kuumusega umbes 25 minutit.

i Juhis

Kui kasutatakse sügavkülmutatud vaarikaid, võib need lisada tainale ka külmutatult.

Küpsetusaeg ei muutu.

Vaarikatega mascarpone kreem

300 g vaarikaud, sügavkülmutatud

125 g Ladyfingers'eid

200 g vahukoort

300 g kohupiima (lahja kohupiim)

200 g mascarponet

80 g suhkrut

2 pakki vaniljesuhkrut

Ühe vanillikauna viljaliha

50 ml piima

Šokolaadihelbeid kaunistamiseks

Valmistamine

- ♦ Laske vaarikatel sulada.
- ♦ Vahustage koor umbes 3 minutit astmel 8 vispel **11** kõvaks.
- ♦ Lisage vanillikauna viljaliha, lahja kohupiim, suhkur, mascarpone, vaniljesuhkur ja piim koorele juurde ka segage ettevaatlikult astmel 4.
- ♦ Laotage mascarpone kreem vaheldumisi vaarikate ja Ladyfinger'itega kihthaaval kaussi.
- ♦ Asetage külma.
- ♦ Enne serveerimist puistake šokolaadilaastudega üle.

Satura rādītājs

Ievads	76
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	76
Drošības norādījumi	77
Noteikumiem atbilstošs lietojums	79
Piegādes komplekts	79
Ierīces apraksts	79
Sagatavošanās	79
Darbības ātruma pakāpes	80
Darbs ar āķi miklas mīcīšanai, putojamo slotiņu un maisīšanas slotiņu	80
Uzstādīšana	80
Lietošana	81
Ieteicamie iepildes daudzumi	82
Izjaukšana	83
Tīrīšana un kopšana	83
Korpusa tīrīšana	83
Piederumu tīrīšana	83
Uzglabāšana	84
Kļūdu novēršana	84
Utilizācija	84
Ierīces likvidēšana	84
Iepakojuma utilizēšana	85
Pielikums	85
Tehniskie dati	85
Norādes par ES atbilstības deklarāciju	85
Rezerves daļu pasūtīšana	85
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	86
Serviss	87
Importētājs	87
Receptes	88
Rauga miklas pamatrecepte	88
Smilšu miklas pamatrecepte	88
Biskvīta kūkas pamatrecepte	89
Pankūku pamatrecepte	89
Šokolādes cepumi	90
Ābolu kramblis ar valriekstiem	90
Gardas mazās bulciņas	91
Ātrā franču tarte Flambée	91
Krēmsiera kūksiņi	92
Maskarpones krēms ar avenēm	92

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

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

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

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

	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
	Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasīt instrukciju.
	Mainstrāva/mainspriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.
	Ierīci izmantot tikai iekštelpās.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

⚠ ⚡ BĪSTAMI! ELEKTRISKAIS SPRIEGUMS!

- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Tīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis neklūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas netiktu iespiests vai sabojāts.
- Gādājiet, lai tīkla kabelis atrodas pietiekamā attālumā no karstām virsmām.
- Neveiciet ierīcei nekādus remontdarbus. Jebkādi remontdarbi ir jāveic klientu apkalpošanas dienestam vai kvalificētiem speciālistiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai kļūmes gadījumā izvelciet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ar ierīces izslēgšanu vien nepietiek, jo, kamēr kontaktdakša ir pieslēgta strāvas kontaktligzdai, ierīce ir zem sprieguma.
- Ja ierīce netiek lietota, atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas!
- Ja ierīces barošanas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsaugā no bērniem.
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms piederumu noņemšanas vai pievienošanas obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Šādi novērsīsiet nejaušu ierīces ieslēgšanu. Pēc strāvas padeves pārtraukuma ierīce atkal ieslēdzas!
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni.

- Izmantojiet vienīgi šai ierīcei paredzētos oriģinālos piederumus. Iespējams, ka citu ražotāju piederumi šai ierīcei nav piemēroti un radīs apdraudējumu!
- Neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas un nepārveidojiet to.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu, un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā lietošanas instrukcijā. Pretējā gadījumā pastāv savainošanās risks!
- Nomainiet piederumus tikai tad, kad nedarbojas ierīces piedziņa un tīkla kontaktdakša ir atvienota no elektrotīkla! Pēc izslēgšanas ierīce vēl īsu brīdi turpina darboties!
- Nekad neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības.
- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Kamēr ierīce darbojas, ievietojiet maisīšanas blodā vienīgi apstrādājāmās pārtikas sastāvdaļas.
- Lai izvairītos no traumām un ierīces sabojāšanas, nekad nelieciet rokas vai svešķermeņus sastāvdaļu iepildes palīgietaisē.
- Rūpīgi notīriet visas ārējās virsmas, jo īpaši tās, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem. Skatiet nodaļā „Tīrīšana un kopšana” sniegtos norādījumus.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad nelietojiet ierīci bez tajā ievietotām pārtikas sastāvdaļām! Pārkaršanas risks!
- Nekad neiepildiet ierīcē karstas pārtikas sastāvdaļas!
- Nekad nedarbiniet ierīci nepārtrauktas darbības režīmā ilgāk par 10 minūtēm. Pārkaršanas risks! Pēc 10 minūšu ilgas darbības ļaujiet ierīcei aptuveni 25 minūtes atdzist.

Noteikumiem atbilstošs lietojums

Ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu apstrādei (mīcīšanai, samaisīšanai, sajaukšanai) mājāsaimniecībā nepieciešamajos daudzumos (maks. miltu daudzums 1000 g). Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem!

Ierīce ir paredzēta tikai privātai lietošanai slēgtās, no lietus aizsargātās telpās. Nelietojiet to āra apstākļos!

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst lietot tikai ar oriģinālajiem piederumiem.

Neveiciet ierīcē patvaļīgas modifikācijas vai izmaiņas! Tās vai arī ierīces darbināšana ar citu ražotāju piederumiem rada ievērojamu savainošanās risku!

Piegādes komplekts

Virtuves kombains

Maisīšanas trauks ar vāku

Āķis miklas mīcīšanai

Putojamā slotiņa

Maisīšanas slotiņa

Lietošanas instrukcija

❗ IEVĒRĪBAI!

Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena ierīces komponenta un neviens no tiem nav bojāts. Ja nepieciešams, sazinieties ar servisu (skatiet nodaļu **Serviss**).

Ierīces apraksts

A attēls:

- ❶ Paceļamā/nolaižamā daļa
- ❷ Atbloķēšanas poga 
- ❸ Grozāmslēdzis
- ❹ Tīkla kabelis
- ❺ Pamatne
- ❻ Maisīšanas trauks
- ❼ Piedziņas ass

B attēls:

- ❽ Iepildes palīgietaise
- ❾ Vāks
- ❿ Āķis miklas mīcīšanai
- ⓫ Putojamā slotiņa
- ⓬ Maisīšanas slotiņa

Sagatavošanās

- 1) Izņemiet visas detaļas no kastes un noņemiet iepakojuma materiālu, kā arī aizsargplēves un uzlīmes, ja tādas ir.
- 2) Notīriet visas detaļas, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana un kopšana**. Pārliedcinieties, ka visas detaļas ir pilnībā nožuvušas.
- 3) Novietojiet ierīci uz gludas un tīras virsmas un nostipriniet to ar piesūcekņu palīdzību.
- 4) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.

Darbības ātruma pakāpes

Pakāpe	Ieliktnis	Piemērots ...
1 – 3	Āķis mīklas mīcīšanai 10 Maisīšanas slotiņa 12	- cietas konsistences mīklas vai cietu pārtikas produktu mīcīšanai un maisīšanai
3 – 5	Maisīšanas slotiņa 12	- biezas konsistences maisāmas mīklas maisīšanai - sviesta un miltu maisīšanai - rauga mīklas maisīšanai - smilšu mīklas maisīšanai
3 – 4	Āķis mīklas mīcīšanai 10	- rauga mīklas mīcīšanai - biezas konsistences maisāmas mīklas mīcīšanai
5 – 7	Maisīšanas slotiņa 12	- kūkas mīklai - sviesta un cukura saputošanai - cepumu mīklai
7 – 8	Putojamā slotiņa 11	- putukrējumam - olu baltumiem - majonēzei - sviesta saputošanai
P	Āķis mīklas mīcīšanai 10 Putojamā slotiņa 11 Maisīšanas slotiņa 12	- augļu vai citu cietākas konsistences pārtikas produktu iecilāšanai mīklā ① Grozāmslēdzis ③ nenofiksējas šajā pozīcijā; vienmēr turiet pagriežamo slēdzi šajā pozīcijā tikai īsu brīdi

Darbs ar āķi mīklas mīcīšanai, putojamo slotiņu un maisīšanas slotiņu

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīces darbības laikā nekad nelieciet roku maisīšanas traukā ⑥! Savainošanās risks, ko rada rotējošās daļas!

Piederumus nomainiet tikai tad, kad piedziņa ir apstājusies! Pēc izslēgšanas piedziņa vēl īsu brīdi turpina darboties.

Kļūmes gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet strāvas kontaktdakšu, lai novērstu nejaušu ierīces ieslēgšanos.

⚠ UZMANĪBU!

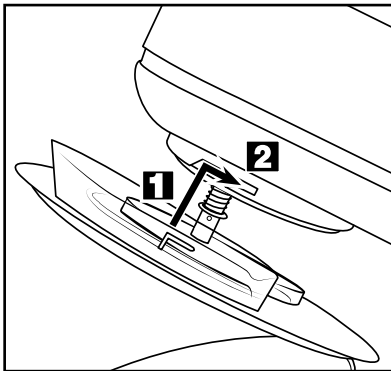
Izmantojot āķi mīklas mīcīšanai 10, putojamo slotiņu 11 vai maisīšanas slotiņu 12, pēc 10 minūšu ilgas darbības ieteicams ievērot apmēram 25 minūšu ilgu ierīces atdzišanas laiku.

Lai sagatavotu ierīci darbam ar āķi mīklas mīcīšanai 10, putojamo slotiņu 11 un maisīšanas slotiņu 12, rīkojieties, kā norādīts tālāk:

1) Nospiediet atbloķēšanas pogu ② .

Paceļamā/nolaižamā daļa ① pārvietojas uz augšu.

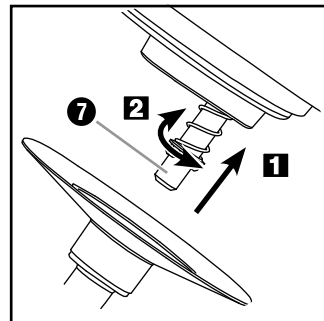
- 2) Ievietojiet maisīšanas trauku **6** tā, lai fiksatori pie maisīšanas trauka **6** ievietotos pamatnes **5** padziļinājumos.
- 3) Grieziņiet maisīšanas trauku **6** pulksteņrādītāju kustības virzienā (skatiet simbolus  un  pie pamatnes **5**), lai tas stabili nofiksētos.
- 4) Ja nepieciešams, uzlieciet vāku **9**:
 - No apakšas uzbīdīet vāku **9** uz paceļamās/nolaižamās daļas **1** tā, lai vāka **9** fiksatori ievietotos paceļamās/nolaižamās daļas **1** slīdēs (1. att. / **1**). Bultiņai uz vāku **9** ir jānorāda uz simbolu  uz paceļamā/nolaižamā daļa **1**:



1. att. Vāka **9** uzstādīšana

- Lai nofiksētu vāku **9**, grieziņiet to bultiņas virzienā  tā, lai fiksators nofiksētos un vāks **9** stabili turētos (1. att. / **2**).
- 5) Izvēlieties atbilstīgo ieliktni **10 11 12**:
 - putojamo slotiņu **11**, piem., putukrējuma saputošanai;
 - maisīšanas slotiņu **12**, piem., maisāmas mīklas maisīšanai;
 - āķi mīklas mīcīšanai **10** biezas konsistences mīklas, piemēram, rauga mīklas mīcīšanai.

- 6) Atkarībā no veicamā uzdevuma uzstādiņiet āķi mīklas mīcīšanai **10**, putojamo slotiņu **11** vai maisīšanas slotiņu **12** uz piedziņas ass **7** (2. att.).
 - Uzspaudiet āķi mīklas mīcīšanai **10**, putojamo slotiņu **11** vai maisīšanas slotiņu **12** (tālāk tekstā „ieliktnis”) uz piedziņas ass **7** tā, lai abas metāla tapas pie piedziņas ass **7** ievietotos padziļinājumos pie ieliktna **10 11 12** (2. att. / **1**).
 - Spēcīgi spiediet ieliktni **10 11 12** uz piedziņas ass **7** tā, lai atspere saspiestos kopā, un nedaudz pagrieziņiet ieliktni **10 11 12** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (virzienā  (2. att. / **2**).
 - Atlaidiet ieliktni **10 11 12**. Tas tagad ir stingri nostiprināts uz piedziņas ass **7**.



2. att. Ieliktnu uzstādīšana

Tagad ierīce ir samontēta un varat sākt pārtikas sastāvdaļu apstrādi.

Lietošana

- 1) Iepildiet pārtikas sastāvdaļas maisīšanas traukā **6**, ievērojot nodaļā **Ieteicamie iepildes daudzumi** norādītos iepildes daudzumus.

! UZMANĪBU!

Nepārsniedziet norādīto maksimālos iepildes daudzumus!

Pretējā gadījumā ierīce tiks pārslogota.

Ja ierīce darbojas smagnēji: izslēdziet ierīci, izņemiet pusi mīklas un samīciet abas mīklas puses atsevišķi.

i IEVĒRĪBAI!

Nemiet vērā, ka mīcīšanas un maisīšanas laikā mīklas daudzums maisīšanas traukā ⑥ palielinās vai kustības laikā mīkla nedaudz paceļas uz augšu. Tāpēc nekad nepiepildiet maisīšanas trauku ⑥ pilnu līdz malai! Nemiet vērā atzīmi MAX uz maisīšanas trauka ⑥.

2) Nospiediet atbloķēšanas pogu ②  un pārbīdiet paceļamo/nolaizamo daļu ① ar uzmontēto vāku ⑨ un ieliktni ⑩ ⑪ ⑫ uz leju darba pozīcijā.

3) Pagrieziet grozāmslēdzi ③ vēlamajā pakāpē (skatiet nodaļu **Ātruma pakāpes**).

Tagad ierīce pārstrādā iepildītās pārtikas sastāvdaļas.

4) Ar grozāmslēdzi ③ izslēdziet ierīci (pozīcijā „0”), kad ir sasniegts vēlamais rezultāts.

Ieteicamie iepildes daudzumi

Iepildāmie daudzumi	Min. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Aptuvenais pārstrādes laiks* / ātruma pakāpe	Maks. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Aptuvenais pārstrādes laiks* / ātruma pakāpe
Rauga mīkla	310 g	30 sek. / 1. pakāpe + 2:30 min. / 4. pakāpe	1670 g	1 min. / 1. pakāpe + 4-5 min. / 4. pakāpe
Maisāma mīkla	200 g	1 min. / 5. pakāpe	1600 g	5 min. / 5. pakāpe
Smaga mīkla (piem., smilšu mīkla)	330 g	1:30 min. / 3. pakāpe	1000 g	3 min. / 3. pakāpe
Saldais krējums	200 ml	3:30 min. / 8. pakāpe	1300 ml	5:30 min. / 8. pakāpe
Olu baltumi (olu izmērs M)	3 gab.	6 - 7 min. / 8. pakāpe	15 gab.	3 min. / 8. pakāpe

* Norādītie pārstrādes laiki ir tikai aptuveni. Vērojiet pārstrādes procesu un pēc vajadzības palieliniet/samaziniet laiku. Tomēr nepārsniedziet maksimālo darbības laiku – 10 minūtes.

Izjaukšana

- 1) Nospiediet atbloķēšanas pogu ② .
- 2) Nostatiet paceļamo/nolaižamo daļu ① augstākajā pozīcijā.
- 3) Noņemiet maisīšanas trauku ⑥, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un pēc tam paceļot uz augšu.
- 4) Noņemiet ieliktni ⑩ ⑪ ⑫ no piedziņas ass ⑦, spiežot ieliktni ⑩ ⑪ ⑫ pret piedziņas asi ⑦ un vienlaikus griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā (virziens .
- 5) Pēc tam varat noņemt ieliktni ⑩ ⑪ ⑫.
- 6) Noņemiet vāku ⑨ no paceļamās/noņemamās daļas ①, griežot to virzienā  un velkot uz leju.

Tagad varat notīrīt ierīci un tās daļas (skatiet nodaļu **Tīršana un kopšana**).

Tīršana un kopšana

BĪSTAMI!

Pirms katras tīršanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!

 Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!

UZMANĪBU!

Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīršanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas!

IEVĒRĪBAI!

Notīriet ierīci uzreiz pēc tās lietošanas. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk notīrāmas.

Korpusa tīršana

- Noslaukiet korpusu ar mitru lupatiņu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu. Pēc tam rūpīgi nosusiniet ierīci.

Piederumu tīršana

- Izmazgājiet maisīšanas trauku ⑥, vāku ⑨, āķi mīklas mīcīšanai ⑩, putojamo slotiņu ⑪ un maisīšanas slotiņu ⑫ siltā ūdenī ar nelielu daudzumu trauku mazgājamā līdzekļa. Notīriet iespējamās paliekas ar trauku mazgājamo birsti. No mazgājiet visas daļas ar tīru, siltu ūdeni un pārļiecinieties, ka visas daļas pirms atkārtotas lietošanas ir nožuvušas.

IEVĒRĪBAI!

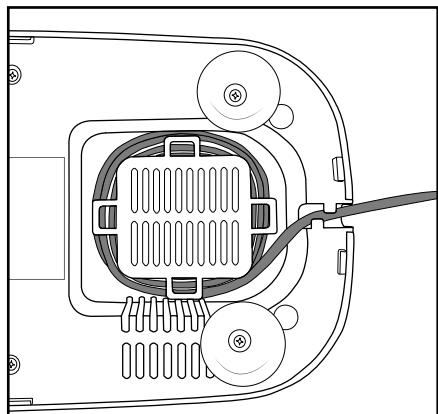


Maisīšanas trauku ⑥, vāku ⑨, āķi mīklas mīcīšanai ⑩, putojamo slotiņu ⑪ un maisīšanas slotiņu ⑫

drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Visas daļas, kas ir izgatavotas no plastmasas, pēc iespējas ievietojiet trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā un neiespīlējiet. Pretējā gadījumā tās deformēsies un spriegojuma iedarbībā saplaisās.

Uzglabāšana

- Aptiniet tīkla kabeli **4** apkārt kabeļa uzlīšanas ietvaram ierīces apakšā (3. att.).



3. att. Kabeļa uzlīšanas ietvars

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

Kļūdu novēršana

Ja ierīce pēkšņi pārstāj darboties:

- Ierīce ir pārkarsusi un ir aktivizēta automātiskā drošības izslēgšanas funkcija.
 - Pagrieziet grozāmslēdzi **14** pozīcijā „0”.
 - Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
 - Ļaujiet ierīcei 25 minūtes atdzist.
 - Ja pēc 25 minūtēm ierīce vēl nebūs pilnībā atdzisusi, tā neieslēgsies.
 - Pagaidiet vēl 15 minūtes un ieslēdziet to vēlreiz.

Ja ierīce neieslēdzas:

- Pārbaudiet, vai tīkla kontaktdakša ir ievietota kontaktligzdā.
- Pārbaudiet, vai paceļamā/nolaižamā daļa **1** atrodas pareizajā pozīcijā.

Ja ierīce darbojas smagnēji:

- Pārbaudiet, vai nav pārsniegts norādītais maksimālais miklas daudzums.
- Ja nepieciešams, izņemiet nedaudz miklas no trauka.
- Ja ierīce darbojas smagnēji arī bez maisīšanas traukā **6** iepildītām sastāvdaļām, ierīcē ir radies bojājums. Sazinieties ar servisu (skatiet nodaļu **Serviss**).

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izvest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.

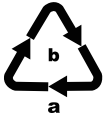


Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemetiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Pielikums

Tehniskie dati

Tikla spriegums: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Jaudas patēriņš: 650 W

Aizsardzības klase: II /  (dubultā izolācija)

Maisīšanas trauka  tilpums: apm. 5 l

Maisīšanas trauka  lietderīgais tilpums: apm. 3,7 l

Maks. iepildes daudzums rauga mīklai: apm. 1670 g

Maks. iepildes daudzums maisāmai mīklai: apm. 1600 g

Iesakām šādu darbības ilgumu:

Iaujiet ierīcei pēc 10 minūšu ilgas āķa mīklas mīcīšanai , putojamās slotiņas  vai maisīšanas slotiņas  izmantošanas apm. 25 minūtes atdzist. Šo darbības ilgumu pārsniedzot, ierīce var pārkarst un tikt sabojāta.

Norādes par ES atbilstības deklarāciju

Ši ierīce atbilst pamatprasībām un citiem piemērojamiem noteikumiem:

- Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 2014/30/EU par elektromagnētisko savietojamību;
- Zemsprieguma direktīvai 2014/35/EU;
- Ekodizaina direktīvai 2009/125/EC.

ES atbilstības deklarācijas pilnā versija ir pieejama pie importētāja.



Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam tīmekļa vietnē www.kompernass.com var ērti un pastāvīgi pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrāt kodu ar savu viedtālruni/plānšētdatoru. Izmantojot šo kvadrāt kodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

i IEVĒRĪBAI!

Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.

Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet preces numuru (IAN) 459987_2401 vai 459988_2401.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 459987/459988_2401 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 459987/459988_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 459987/459988_2401

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Ievērbai!

Attiecībā uz receptēm nekādas garantijas netiek sniegtas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir aptuveni. Pielāgojiet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi.

Rauga mīklas pamatrecepte

Sastāvdaļas

500 g kviešu miltu (550. tips)

1 kubiņš svaiga rauga

60 g sviesta

1 šķipsniņa sāls

200–250 ml remdena piena

2 olas

Pagatavošana

- ◆ Ieberiet sastāvdaļas maisīšanas traukā . Ar āķi mīklas mīcīšanai  1 minūti mīciet mīklu 1. ātruma pakāpē un pēc tam 5 minūtes 4. ātruma pakāpē. Ļaujiet mīklai 40 minūtes uzbriest maisīšanas traukā . Izveidojiet no mīklas bumbu.
- ◆ Izrullējiet mīklu uz cepešpannas un dekorējiet to, kā vēlaties.
- ◆ Cepiet 200 °C (apakšējās/augšējās karsēšanas režīms) temperatūrā 25–35 minūtes.

Smilšu mīklas pamatrecepte

Sastāvdaļas

250 g miltu

125 g auksta sviesta

1 šķipsniņa sāls

1 ola

150 g cukura

Pagatavošana

- ◆ Ieberiet visas sastāvdaļas maisīšanas traukā  un ar maisīšanas slotiņu  2–3 minūtes mīciet 3. ātruma pakāpē, līdz ir izveidojusies drupana mīkla.
- ◆ Ielieciet mīklu ledusskapī uz 30 minūtēm.
- ◆ Uzkaršējiet cepeškrāsi līdz 200 °C.
- ◆ Ietaukojiet apaļas formas pannu un viegli apkaisiet ar miltiem.
- ◆ Izrullējiet mīklu starp divām pārtikas plēvē (apmēram 30 cm diametrā) un ievietojiet apaļās formas pannā.

Ievērbai!

Lai smilšu mīkla cepšanas laikā nezaudētu savu formu, iesakām mīklu vispirms izcept bez dekorējuma.

Sadurkstiet smilšu mīklas pamatni ar dakšiņu vai citu smailu priekšmetu. Izklājiet mīklu uz cepampapīra. Izklājiet uz cepampapīra kaltētus pākšaugus, piemēram, zirņus, lēcas, pupiņas vai turku zirņus. Tie novērš mīklas formas izmaiņas cepšanas laikā.

- ◆ Cepiet 200 °C (apakšējais/augšējais karsēšanas režīms) temperatūrā 15–20 minūtes.
- ◆ Kad mīkla ir izcepusies, noņemiet pākšaugus un cepampapīru. Dekorējiet smilšu mīklas pamatni pēc patikas, piemēram, ar svaigām zemenēm vai gardu krēmu.

Biskvīta kūkas pamatrecepte

Sastāvdaļas

250 g sviesta

250 g cukura

1 paciņa vaniļas cukura

250 g miltu

4 olas

½ paciņa cepamā pulvera

Pagatavošana

- ♦ Ievietojiet sviestu, cukuru un vaniļas cukuru maisīšanas traukā **6** un ar maisīšanas slotiņu **12** saputojiet 3.–5. ātruma pakāpē.
- ♦ Pa vienai pievienojiet olas un turpiniet maisīt, līdz viss ir labi samaisīts.
- ♦ Pievienojiet miltus un cepamo pulveri un visu samaisiet viendabīgā mīklā.
- ♦ Ietaukojiet garenas formas veidni (apm. 30 cm) un ielejiet mīklu.
- ♦ Cepiet 180 °C (apakšējās/augšējās karsēšanas režīms) temperatūrā apm. 50–60 minūtes.

Pankūku pamatrecepte

3 olas

200 ml piena

1 šķipsniņa sāls

250 g kviešu miltu

6 ēdamkarotes eļļas

Pagatavošana

- ♦ Ielieciet olas, pienu un sāli maisīšanas traukā **6** un ar maisīšanas slotiņu **12** saputojiet 3.–5. ātruma pakāpē.
- ♦ Pievienojiet miltus un samaisiet, lai izveidotos vidēji bieža mīkla.
- ♦ Pannā ar pārklājumu vidējā karsēšanas pakāpē uzkaršējiet 1 ēdamkaroti eļļas, uzlejiet uz sakarsētās eļļas vienu kausiņu mīklas un, pannu sasverot, izklīdzējiet mīklu pa pannu.
- ♦ Cepiet pankūku apm. 1–2 minūtes, līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna, sāc kļūt cieta un atdalās no pannas pamatnes.
- ♦ Apgrieziet pankūku otrādi un cepiet atkal apm. 1 minūti no otras puses, līdz tā kļūst zeltaini brūna.
- ♦ Izcepto pankūku novietojiet malā un atkārtojiet šo darbību, līdz ir izcepta visa mīkla.

i IEVĒRĪBAI!

Pamatmīklu varat papildināt arī ar melleņēm, sīki sagriežtiem āboliem vai citiem augļiem, šim nolūkam izmantojot funkciju PULSE (pulsēšanas funkciju).

Šokolādes cepumi

- 200 g sviesta
- 125 g brūnā cukura
- 1 iepakojums vanilīna cukura
- 1 šķipsniņa sāls
- 200 g kviešu miltu (405. tips)
- 1 ēdamkarote cietes
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 150 g tumšās šokolādes čipsu

Pagatavošana

- ♦ Uzkarsējiet cepeškrāsnī līdz 150 °C (gaisa cirkulācijas režīmā).
- ♦ Ielieciet sviestu, cukuru, vanilīna cukuru un šķipsniņu sāls maisīšanas traukā **6** un ar maisīšanas slotiņu **12** samaisiet 3.–5. ātruma pakāpē krēmīgā masā. Pēc tam pievienojiet miltus, cieti un cepamo pulveri un samaisiet 6. ātruma pakāpē, iegūstot mīklu.
- ♦ Izmantojot pulsēšanas funkciju, iecilājiet mīklā šokolādes čipsus.
- ♦ Ar tējkaroti kārtojiet mazas miklas porcijas (aptuveni valrieksta lielumā) uz plāts, kurā ir ieklāts cepampapīrs.
- ♦ Cepiet aptuveni 15 minūtes, līdz cepumu maliņas ir kļuvušas zeltaini brūnas.
- ♦ Izņemiet šokolādes cepumus no cepeškrāsns un atdzesējiet uz kūku dzesēšanas režģa.

Ābolu kramblis ar valriekstiem

- 100 g sakapātu valriekstu kodolu
- 100 g sviesta
- 100 g kviešu miltu
- 1/2 tējkarote kanēļa
- 125 g cukura
- 1 šķipsniņa sāls
- 1 iepakojums vanilīna cukura
- 4 sarkani āboli
- 50 g rozīņu

Pagatavošana

- ♦ Uzkarsējiet cepeškrāsnī līdz 180 °C (augšējās un apakšējās karsēšanas režīms).
- ♦ Ielieciet sviestu, sakapātos valriekstus, miltus, kanēli, 75 g cukura, sāls un vanilīna cukura maisīšanas traukā **6**. Ar maisīšanas slotiņu **12** apm. 1–2 minūtes pārstrādājiet sastāvdaļas 3.–5. ātruma pakāpē, līdz ir izveidojušās drupačas.
- ♦ Nomazgājiet ābolus, sagrieziet tos četrās daļās, izņemiet serdi un sagrieziet kubiņos.
- ♦ Izklidējiet ābolus ar rozīnēm un atlikušo cukuru ietaukotā sacepumu formā. Pāri drupaču veidā pārbirdiniet miklas masu.
- ♦ Cepiet ābolu krambli cepeškrāsnī apm. 30–35 minūtes, līdz tas kļūst zeltaini brūns.

Gardas mazās bulciņas

250 g biezpiena
 1 ēdamkarote cukura
 1 tējkarote sāls
 8 ēdamkarotes piena
 6 ēdamkarotes eļļas
 300 g miltu
 1 paciņa cepamā pulvera
 100 g kubiņos sagriežta šķiņķa
 100 g apgrauzdētu sīpolu
 100 g rīveta siera

Pagatavošana

- ◆ Uzkarsējiet cepeškrāsnī līdz 180 °C (gaisa cirkulācijas režīmā).
- ◆ Ieberiet biezpienu, cukuru, sāli, pienu, eļļu, miltus un cepamo pulveri maisīšanas traukā **6** un ar āķi miklas mīcīšanai **10** mīciet 3.–4. ātruma pakāpē apm. 3 minūtes, līdz ir izveidojusies mīkla.
- ◆ Pievienojiet šķiņķa kubiņus, grauzdētos sīpolus un sieru un, izmantojot pulsēšanas funkciju, turpiniet mīcīt mīklu, līdz visas sastāvdaļas ir viendabīgi iemaisītas mīklā.
- ◆ Izveidojiet mazas formas bulciņas.
- ◆ Uzlieciet bulciņas uz plāts, kas ir izklāta ar cepampapīru, un cepiet 180 grādu temperatūrā apm. 25–30 minūtes.

Ātrā franču tarte Flambée

600 g kviešu miltu
 400 ml ūdens
 šķipsniņa sāls
 4 ēdamkarotes eļļas
 1 buntīte sīpolloku
 200 g Crème fraîche
 1 šķipsniņa maltu melno piparu
 125 g kubiņos sagriežta šķiņķa

Pagatavošana

- ◆ Uzkarsējiet cepeškrāsnī līdz 250 °C augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā.
- ◆ Ievietojiet miltus, ūdeni, sāli un eļļu maisīšanas traukā **6** un ar āķi miklas mīcīšanai **10** mīciet 4. ātruma pakāpē apm. 4 minūtes, līdz ir izveidojusies viendabīga mīkla.
- ◆ Sadaliet mīklu uz pusēm un apm. 15 minūtes atpūtiniet.
- ◆ Pa to laiku nomazgājiet sīpollokus un sagrieziet plānos gredzenos.
- ◆ Crème fraîche sajauciet ar pipariem un nedaudz sāls.
- ◆ Pēc samaisīšanas abas miklas lodes vienmērīgi izrullējiet uz cepampapīra un pēc tam ar visu cepampapīru uzlieciet uz plātim.
- ◆ Uzklājiet Crème fraîche uz miklas un pārklājiet ar sīpolu gredzeniem un speķa kubiciņiem.
- ◆ Tad cepiet tartes vienu pēc otras cepeškrāsnī apm. 15 minūtes, līdz tās kļūst kraukšķīgas un zeltaini brūnas.
- ◆ Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar pipariem.

Krēmsiera kūksiņi

4 olas

250 g cukura

1 vaniļas pāksts

200 g svaigsiera vai Maskarpones siers

325 g miltu

1 paciņa cepamā pulvera

125 g kausēta sviesta

250 g aveņu (dziļi sasaldētu vai svaigu)

Pagatavošana

- ♦ Uzkarsējiet cepeškrāsi līdz 180 °C augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā.
- ♦ Olas ar cukuru un izkasīto vaniļas pāksts saturu ar maisīšanas slotiņu 12 putojiet apm. 3 minūtes 6. ātruma pakāpē.
- ♦ Pievienojiet svaigsieru (vai maskarponi) un visu samaisiet 4. ātruma pakāpē.
- ♦ Pievienojiet miltus un cepamo pulveri un vēlreiz īsu brīdi samaisiet 4. ātruma pakāpē.
- ♦ Pievienojiet izkausēto sviestu un avenes, maisiet apm. 2 minūtes 4. ātruma pakāpē un iepildiet kūksiņu formiņās.
- ♦ Cepiet kūksiņus 180 °C (apakšējās un augšējās karsēšanas režīms) temperatūrā apm. 25 minūtes.

Ievērojam!

Ja izmantojat dziļi sasaldētas avenes, tās var mīklai pievienot arī sasaldētas. Cepšanas laiks nemainās.

Maskarpones krēms ar avenēm

300 g dziļi sasaldētu aveņu

125 g biskvīta cepumu "Dāmu pirkstiņi"

200 g putukrējuma

300 g biezpiena (ar zemu tauku saturu)

200 g Mascarpone

80 g cukura

2 paciņas vaniļas cukura

vienas vaniļas pāksts mikstums

50 ml piena

šokolādes skaidiņas dekorēšanai

Pagatavošana

- ♦ Atkausējiet avenes.
- ♦ Saputojiet saldo krējumu 4:30 minūtes 8. ātruma pakāpē, izmantojot putojamo slotiņu 11.
- ♦ Pievienojiet putukrējumam vaniļas pāksts mikstumu, biezpienu, cukuru, maskarponi, vaniļas cukuru un pienu un visu uzmanīgi samaisiet 4. ātruma pakāpē.
- ♦ Traukā kārtojiet maskarpones krēmu, pamīšus liekot krēmu, avenes un biskvīta cepumus.
- ♦ Novietojiet trauku vēsumā.
- ♦ Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar šokolādes skaidiņām.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	94
Verwendete Warnhinweise und Symbole	94
Sicherheitshinweise	95
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	97
Lieferumfang	97
Gerätebeschreibung	97
Vorbereitungen	97
Geschwindigkeitsstufen	98
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	98
Montieren	98
Bedienen	100
Empfohlene Einfüllmengen	100
Demontieren	101
Reinigen und Pflegen	101
Gehäuse reinigen	101
Zubehör reinigen	101
Aufbewahrung	102
Fehler beheben	102
Entsorgung	102
Gerät entsorgen	102
Verpackung entsorgen	103
Anhang	103
Technische Daten	103
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	103
Ersatzteile bestellen	104
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	104
Service	105
Importeur	105
Rezepte	106
Grundrezept Hefeteig	106
Grundrezept Mübeteig	106
Grundrezept Rührkuchen	107
Grundrezept Pfannkuchen	107
Schokoladen-Cookies	108
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	108
Herzhafte Minibrötchen	109
Schneller Flammkuchen	109
Cream Cheese Muffins	110
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	110

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesen Symbolen und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation durch elektrische Spannung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
- 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.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Nehmen Sie keine Veränderungen oder Modifikationen an dem Gerät vor.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Überhitzungsgefahr! Lassen Sie es nach 10 Minuten Dauerbetrieb mindestens 25 Minuten abkühlen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten (kneten, rühren, mixen) von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen (max. Mehlmenge 1000 g). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

WARNUNG!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Nehmen Sie keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vor! Diese, oder der Betrieb mit Nicht-Originalzubehör, bergen erhebliche Verletzungsgefahren!

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Spritzschutz
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den Saugnäpfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
1-3	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3-4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5-7	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumig schlagen von Butter
P	Knethaken ⑩ Schneebesen ⑪ Rührbesen ⑫	- um Früchte oder andere festere Zutaten in einen Teig unterzuheben ① der Drehschalter ③ rastet in dieser Position nicht ein, halten Sie den Drehschalter ③ immer nur für einen kurzen Moment in dieser Position.

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

Montieren

⚠ WARNUNG!

Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ⑥! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG!

Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Rührbesen ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Rührbesen ⑫ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen.
- 3) Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:
 - Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

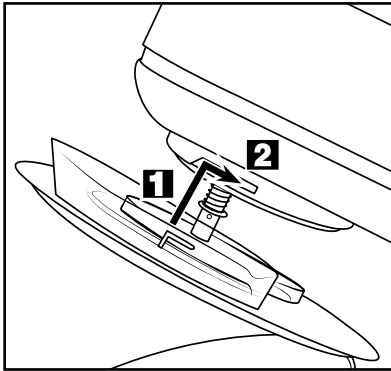


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb. 1 / **2**).

- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
 - Den Schneebesens **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
 - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10** **11** **12** greifen (Abb. 2 / **1**).
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz **10** **11** **12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) (Abb. 2 / **2**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

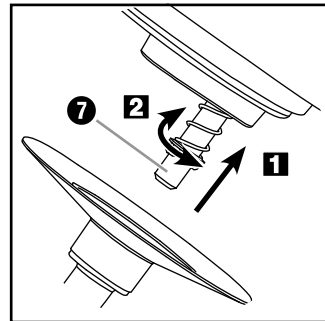


Abb. 2: Montage der Einsätze

Das Gerät ist nun fertig montiert und Sie können mit dem Verarbeiten der Zutaten beginnen

Bedienen

1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, beachten Sie dabei jedoch die empfohlenen Einfüllmengen im Kapitel **Empfohlene Einfüllmengen**.

❗ ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!

Ansonsten wird das Gerät überlastet.

Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

ℹ HINWEIS

Beachten Sie, dass während des Knet- bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel ❹ an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel ❹ bis zum Rand voll! Beachten Sie die Markierung MAX an der Rührschüssel ❹.

2) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷  und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Spritzschutz ❸ und Einsatz ❿ ⓫ ⓬ nach unten in die Arbeitsposition.

3) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“), wenn das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Minute / Stufe 5	1600 g	5 Minuten / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten / Stufe 3	1000 g	3 Minuten / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Minuten / Stufe 8	1300 ml	5:30 Minuten / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6 - 7 Minuten / Stufe 8	15 Stück	3 Minuten / Stufe 8

* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die maximale Betriebszeit von 10 Minuten.

Demontieren

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** .
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen.
- 5) Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.
- 6) Nehmen Sie den Spritzschutz **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen und nach unten abziehen.

Sie können das Gerät und seine Teile nun reinigen (siehe Kapitel **Reinigen und Pflegen**).

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG!

Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen!

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Gehäuse reinigen

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Spritzschutz **9**, den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Rührbesen **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Spritzschutz **9**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Rührbesen **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel ④ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes (Abb. 3):

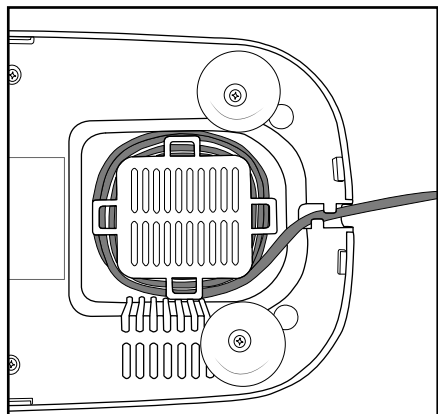


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter ③ auf „0“ stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es sich nicht starten lassen.
 - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ① in der korrekten Position befindet.

Wenn das Gerät schwergängig läuft:

- Überprüfen Sie, ob die angegebenen Höchstmengen an Teig überschritten wurden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls etwas Teig.
- Sollte das Gerät auch ohne Zutaten in der Rührschüssel ⑥ schwergängig laufen, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung

Gerät entsorgen



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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

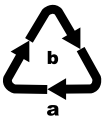


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

Nutzvolumen Rührschüssel **6**: ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen
12 nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25
Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit
überschritten wird, kann es durch Überhitzung
zu Schäden am Gerät kommen.

Hinweise zur EU-Konformitäts- erklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i HINWEIS

Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 459987_2401 oder 459988_2401 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 459987/459988_2401 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) 459987/459988_2401 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 459987/459988_2401

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

Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
60 g Butter
1 Prise Salz
200 – 250 ml lauwarme Milch
2 Eier

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten in die Rührschüssel  geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken  kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel  40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ♦ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ♦ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 35 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Zucker

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel  geben und mit dem Rührbesen  auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ♦ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ♦ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ♦ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ♦ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.

Hinweis

Damit der Mürbeteig in Form bleibt während des Backens, empfehlen wir das sogenannte „Blindbacken“:
Stechen Sie den Boden des Mürbeteiges mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand ein. Legen Sie Backpapier auf den Teig. Geben Sie getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen auf das Backpapier. Diese verhindern, dass der Teig während des Backens seine Form verändert.

- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 - 20 Minuten backen.
- ◆ Wenn der Teig durchgebacken ist entfernen Sie die Hülsenfrüchte und das Backpapier. Belegen Sie den Mürbeteig-Boden nach Belieben, z. B. mit frischen Erdbeeren oder einer leckeren Creme.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Grundrezept Pfannkuchen

- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 6 EL Öl

Zubereitung

- ◆ Eier, Milch und Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Das Mehl hinzugeben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
- ◆ In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
- ◆ Pfannkuchen ca. 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst.
- ◆ Wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen.
- ◆ Die ausgebackenen Pfannkuchen beiseite-stellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

i HINWEIS

Sie können den Grundteig variieren, indem Sie mit Hilfe der Pulse-Funktion Blaubeeren, klein geschnittene Äpfel oder andere Früchte untermengen.

Schokoladen-Cookies

200 g Butter
125 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in die Rührschüssel **⑥** geben und mit dem Rührbesen **⑫** auf Stufe 3 - 5 cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig auf Stufe 6 vermengen.
- ◆ Die Schokoladentropfen mit Hilfe der Pulse-Funktion unterheben.
- ◆ Etwa Walnussgroße Portionen mit Hilfe eines Teelöffels abstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- ◆ Ca. 15 Min. backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun werden.
- ◆ Die Schokoladen-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Apfel-Crumble mit Walnüssen

100 g Walnusskerne, gehackt
100 g Butter
100 g Weizenmehl
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 rote Äpfel
50 g Rosinen

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Die Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 75 g des Zuckers, Salz und Vanillinzucker in die Rührschüssel **⑥** geben. Mit dem Rührbesen **⑫** ca. 1 - 2 Minuten auf Stufe 3 - 5 zu Streuseln verarbeiten.
- ◆ Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- ◆ Die Äpfel mit Rosinen und dem restlichen Zucker in einer gefetteten Auflaufform vermengen. Die Teig-Masse darüber als Streusel verteilen.
- ◆ Den Apfel-Crumble im Backofen ca. 30 - 35 Min. goldbraun backen.

Herzhafte Minibrötchen

250 g Quark
1 EL Zucker
1 T Salz
8 EL Milch
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebeln
100 g Käse, geriebener

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Den Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel **6** geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mit dem Knethaken **10** zu einem Teig verkneten.
- ◆ Die Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse dazugeben und kurz mit Hilfe der Pulsfunktion unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Kleine Brötchen formen.
- ◆ Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Schneller Flammkuchen

600 g Weizenmehl
400 ml Wasser
Prise Salz
4 EL Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
125 g Schinkenwürfel

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Das Mehl, Wasser, Salz und Öl in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Knethaken **10** ca. 4 Minuten auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ◆ Den Teig halbieren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- ◆ In der Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Die Crème fraîche mit Pfeffer und etwas Salz verrühren.
- ◆ Nach dem Ruhen die beiden Teigkugeln gleichmäßig auf Backpapier ausrollen und anschließend samt Backpapier auf Backbleche legen.
- ◆ Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- ◆ Die Flammkuchen dann im Ofen nacheinander ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen.
- ◆ Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote ca. 3 Minuten mit dem Rührbesen 12 auf Stufe 6 schaumig schlagen.
- ◆ Den Frischkäse (oder die Mascarpone) dazugeben und auf Stufe 4 gut vermengen.
- ◆ Das Mehl und das Backpulver dazu geben und kurz nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- ◆ Die geschmolzene Butter und Himbeeren hinzufügen, ca. 2 Minuten auf Stufe 4 vermischen und in Muffinförmchen füllen.
- ◆ Die Muffins bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Hinweis

Falls tiefgekühlte Himbeeren benutzt werden, können diese auch gefroren in den Teig gegeben werden. Die Backzeit ändert sich nicht.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

- ◆ Die Himbeeren auftauen lassen.
- ◆ Die Sahne ca 3:00 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen 11 steif schlagen.
- ◆ Das Mark der Vanilleschote, den Magerquark, den Zucker, die Mascarpone, den Vanillezucker und die Milch zu der Sahne hinzugeben und auf Stufe 4 vorsichtig verrühren.
- ◆ Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit den Himbeeren und den Löffelbiskuits in einer Schüssel schichten.
- ◆ Kalt stellen.
- ◆ Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informacjī · Informācijas data

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

04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

IAN 459987/459988_2401