

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HAND MIXER SET SHMS 300 C2

PL

### MIKSER RĘCZNY- ZESTAW

Instrukcja obsługi

LT

### RANKINIŲ MAIŠYTUVŲ RINKINYS

Naudojimo instrukcija

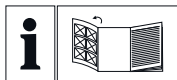
DE AT CH

### HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 283000

PL LT



PL

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

---

LT

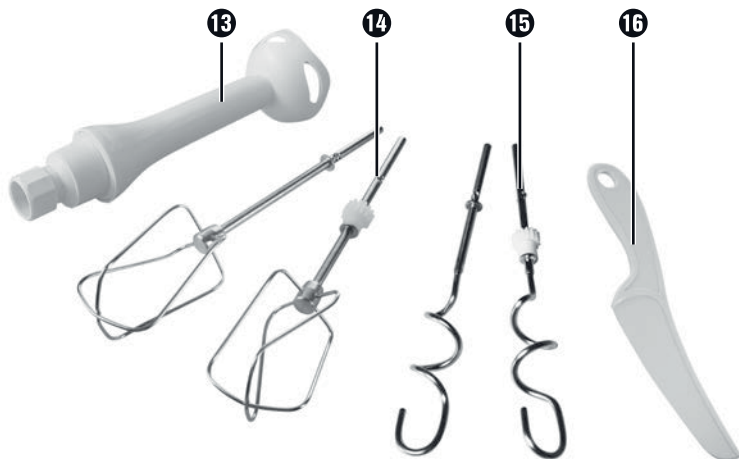
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

**A****B**

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>2</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>2</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>2</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>2</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>2</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>3</b>
<b>Rozpakowanie</b> .....	<b>5</b>
<b>Ustawianie urządzenia</b> .....	<b>5</b>
<b>Stopnie prędkości</b> .....	<b>5</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>6</b>
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie .....	6
Przecieranie .....	8
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>9</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>9</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>10</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>10</b>
Serwis .....	11
Importer .....	11
<b>Przepisy</b> .....	<b>12</b>
Chałka .....	12
Krem czekoladowy amaretto .....	12
Krem czekoladowy .....	12
Aioli .....	13
Ziołowy winegret .....	13

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

## Zakres dostawy






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

### WSKAZÓWKA

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

## Opis urządzenia



Rysunek A:

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

Rysunek B:

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


## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II/ 
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Kościółka do przecierania: 1 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

### Czas pracy krótkotrwałej

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

**Wskazówki bezpieczeństwa****⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA  
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

## **⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

## Rozpakowanie

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

## Ustawianie urządzenia

- Ustaw stojak miksera ⑦ na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera ⑦ znajdują się 4 przyssawki, by zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w czasie pracy.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

## Stopnie prędkości

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



Przycisk Turbo /  2:

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

## Obsługa

### Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

#### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

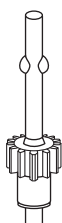
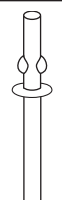
#### WSKAZÓWKA


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

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

- 1) Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).


- 2) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wcisnij w gniazda w rękojeści **11** do momentu, aż zatrzasną się w sztywny sposób:

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta <b>15</b> lub trzepak <b>14</b> z <b>zębatym pierścieniem</b> zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta <b>15</b> lub trzepaki <b>14</b> z <b>gładkim pierścieniem</b> tylko w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

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

#### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wkładaj do miski do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydostaną się poza krawędzie miski w trakcie przygotowywania.
- ▶ Nie wkładaj do miski do mieszania **8** nigdy więcej składników niż 1,5 kg łącznie. W przeciwnym przypadku silnik może ulec uszkodzeniu.

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

## WSKAZÓWKA

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

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

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


- ▶ Nie należy używać miksera dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

## WSKAZÓWKA


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

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

## WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.
- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość miski.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz wyjąć trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**, musisz najpierw zdjąć rękkość **11**: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **5**  i zdejmij rękkość **11**. Wciśnij następnie przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.
- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

## Przecieranie





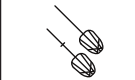

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!


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

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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


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

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

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



### WSKAZÓWKA

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

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


### WSKAZÓWKA

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

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




### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


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

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


### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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


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

## WSKAZÓWKA


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

## Czyszczenie

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **11** w wodzie ani w innej cieczy!

### **OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania **13** zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!
-  Nie zanurzaj końcówki do przecierania **13** całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy myć tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

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

## WSKAZÓWKA

- ▶ Trzepaki **14** i haki do wyrabiania ciasta **15** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.
- Myj dolną część końcówki do przecierania **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

## Przechowywanie

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

## Utylizacja



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

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



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

## 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 oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

## 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 dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo tłamiwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane 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 ostrzeża.

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 283000

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Przepisy

### Chątka

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

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

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz, możesz posypać chątkę cukrem gruboziarnistym.
- 7) Podgrzej piekarnik do ok. 200 °C z termoobiegiem i piecz chątkę przez ok. 25 minut, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

### Krem czekoladowy amaretto

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

### Krem czekoladowy

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

Przed podaniem posyp krem kruszonymi migdałami.

### WSKAZÓWKA

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

## **Aioli**

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

## **Ziołowy winegret**

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





## Turinys

<b>Ižanga</b> .....	<b>16</b>
<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>16</b>
<b>Tiekiamas rinkinys</b> .....	<b>16</b>
<b>Prietaiso aprašas</b> .....	<b>16</b>
<b>Techniniai duomenys</b> .....	<b>16</b>
<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>17</b>
<b>Išpakavimas</b> .....	<b>19</b>
<b>Prietaiso pastatymas</b> .....	<b>19</b>
<b>Greičio nustatymo padėtyš</b> .....	<b>19</b>
<b>Naudojimas</b> .....	<b>20</b>
Minkyamas ir plakimas .....	20
Tyrių gaminimas .....	22
<b>Valymas</b> .....	<b>23</b>
<b>Laikymas nenaudojant</b> .....	<b>23</b>
<b>Šalinimas</b> .....	<b>24</b>
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija</b> .....	<b>24</b>
Priežiūra .....	25
Importuotojas .....	25
<b>Receptai</b> .....	<b>26</b>
Mielinė pynutė .....	26
Šokoladinis kremas su amaretu .....	26
Šokoladinis kremas .....	26
„Aioli“ padažas .....	27
Žolelių užpilas .....	27

## Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

## Tiekiamas rinkinys

1 rankinis maišytuvas

1 stovas

1 maišymo dubuo su dangčiu

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

1 trintuvas

1 tešlos grandiklis






Naudojimo instrukcija

### NURODYMAS

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

## Prietaiso aprašas



A paveikslėlis:

- 1 Greičio jungiklis
- 2 „Turbo“ mygtukas / 
- 3 Trintuvo atblokavimo mygtukas 
- 4 Trintuvo lizdas (su saugos užraktu) 
- 5 Rankinio maišytuvo atblokavimo mygtukas 
- 6 Maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtukas 
- 7 Stovas (su maišytuvo laikikliu)
- 8 Maišymo dubuo
- 9 Pildymo anga
- 10 Dangtis
- 11 Maišytuvo korpusas
- 12 Priedų atlasvinimo mygtukas

B paveikslėlis:

- 13 Trintuvas
- 14 Plakimo šluotelė
- 15 Minkymo kablys
- 16 Tešlos grandiklis


## Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220–240 V ~, 50 - 60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II / 
Trumpojo veikimo laikas	Maišytuvas: 10 min. Trintuvas: 1 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

### Trumpojo veikimo laikas

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

**Saugos nurodymai****⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

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

## **⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

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

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

## Išpakavimas

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


## Prietaiso pastatymas

- Stovą ⑦ pastatykite ant lygaus paviršiaus. Stovo ⑦ apačioje yra 4 siurbtukai, neleidžiantys naudojamam prietaisui pasislinkti.
- Įsitikinkite, kad įvykus gedimui lengvai pasieksite elektros lizdą, į kurį prietaisas įjungtas.

## Greičio nustatymo padėtys

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

„Turbo“ mygtukas /  2:

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

## Naudojimas

### Minkymas ir plakimas

#### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!




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

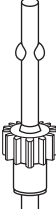




#### NURODYMAS





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

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



- 1) Prieš naudodami pirmąjį kartą priedus (, , ) nuvalykite.








- 2) Plakimo šluoteles  14 ar minkymo kablius  15 į jiems skirtus lizdus maišytuvo korpusė  11 kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos.

	Minkymo kablių  15 arba plakimo šluotelę  14 <b>su dantyuoju žiedu</b> ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.
	Minkymo kablių  15 arba plakimo šluotelę  14 <b>su lygiu žiedu</b> ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą lizdą.

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

#### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Į maišymo dubenį  8 produktų niekada nedėkite daugiau nei iki MAX ženklo (apie 2,5 l). Antraip apdorojami produktai bėgs per kraštus.
- Į maišymo dubenį  8 iš viso galima sudėti ne daugiau nei 1,5 kg produktų. Antraip variklis gali sugesti.

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

## NURODYMAS

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

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

## ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Vienu kartu nenaudokite maišytuvo ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės. Antraip prietaisas gali nepataisomai sugesti.


## NURODYMAS

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


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

## NURODYMAS

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

- 12) Paspauskite maišytuvo laikiklio atblokavimo mygtuką 6 , maišytuvo laikiklį pakelkite aukščiau ir nuimkite maišymo dubenį 8 nuo stovo 7. Dabar iš dubens galite išimti produktus.

## NURODYMAS

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



## Tyrių gaminimas

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!


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

### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!


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

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

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

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



### NURODYMAS

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

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


### NURODYMAS

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

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





### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

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

### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

- 7) Kai trintuvą **13** iš trintuvo lizdo **4**  norite ištraukti, vienu metu abiejose maišytuvo korpuso **11** pusėse paspauskite trintuvo atblokavimo mygtuką **3**  . Trintuvas **13** trintuvo lizde **4**  atsilaisvina.
- 8) Palenkite trintuvą **13** ir išimkite jį iš trintuvo lizdo **4** .

## NURODYMAS

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

## Valymas


### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

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

### ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

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

## NURODYMAS

- ▶ Plakimo šluoteles **14** ir minkymo kablius **15** galite plauti ir indaplovėje.
- Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandyklį **16** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu.

## NURODYMAS

- ▶ Maišymo dubenį **8**, dangtį **10** ir tešlos grandyklį **16** galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės visas dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.
- Trintuvo **13** apatinę dalį plaukite šiltame vandenyje su plovikliu arba tekančiu vandeniu. Viršutinę dalį valykite drėgna šluoste. Prareikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Po to visus ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste.

### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

## Laikymas nenaudojant

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

## Šalinimas



**Prietaiso jokiū būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU.**

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



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

## 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. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei 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. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

## Garantinių išpareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso 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.



Svetainėje [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

## Priežiūra

### LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas  
[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 283000

## Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Receptai

### Mielinė pynutė

- ◆ 500 g miltų
  - ◆ 60 g sviesto
  - ◆ 60 g cukraus
  - ◆ 7 g druskos
  - ◆ 42 gramai mielių (1 pakelis šviežių mielių)
  - ◆ 200 ml pieno
  - ◆ 1 kiaušinis
  - ◆ 1 kiaušinio trynys
  - ◆ šiek tiek stambaus cukraus (jei norite)
- 1) Mielės ištirpinkite truputyje šilto pieno su cukrumi.
  - 2) Kai mielės ims putoti, sudėkite visus produktus į maišymo dubenį **8**.
  - 3) Visus produktus gerai suminkykite minkymo kabliais **15**.
  - 4) Leiskite tešlai apie 20 minučių pastovėti.
  - 5) Tada suformuokite mielinę pynutę ir palaiykite ją dar 30 minučių, kad pakiltų.
  - 6) Mielinę pynutę plonai patepkite kiaušinio tryniu.

#### NURODYMAS

- ▶ Jei norite, mielinę pynutę apibarstykite truputį stambaus cukraus.
- 7) Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C įjungę konvekcijos funkciją ir kepkite mielinę pynutę apie 25 minutes, kol ji taps rusvai auksinė.

### Šokoladinis kremas su amaretu

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

### Šokoladinis kremas

- ◆ 300 g grietinėlės
  - ◆ 200 g švelniai kartaus šokolado
- 1) Užvirinkite grietinėlę.
  - 2) Šokoladą sulaužykite gabalėliais ir ištirpinkite grietinėlėje.
  - 3) Šokolado masę atvėsinkite šaldytuve, kad sutvirtėtų.
  - 4) Masei atšalus ir sutvirtėjus, išplakite ją plakimo šluotelėmis **14**, kad būtų kreminės konsistencijos.
- Prieš patiekdami užberkite kelias migdolų drožles.

#### NURODYMAS

- ▶ Šis šokoladinis kremas tinka ir kitiems kepinams įdaryti.

**„Aioli“ padažas**

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

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

**Žolelių užpilas**

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

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



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>30</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>30</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>30</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>30</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>30</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>31</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>33</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>33</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>33</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>34</b>
Kneten und Quirlen .....	34
Pürrieren .....	36
<b>Reinigen</b> .....	<b>37</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>37</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>38</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>38</b>
Service .....	39
Importeur .....	39
<b>Rezepte</b> .....	<b>40</b>
Hefezopf .....	40
Schoko-Amaretto-Creme .....	40
Schokoladen-Creme .....	40
Aioli .....	41
Kräuter-Vinaigrette .....	41



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:







- 1 Geschwindigkeits-Schalter
- 2 Turbo-Taste / 
- 3 Entriegelung Pürierstab 
- 4 Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- 5 Entriegelung Handmixer 
- 6 Entriegelung Mixer-Halterung 
- 7 Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- 8 Rührschüssel
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Deckel
- 11 Handteil
- 12 Auswurf-Taste

Abbildung B:

- 13 Pürierstab
- 14 Quirle
- 15 Kneithaken
- 16 Teigschaber


## Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

**Sicherheitshinweise****⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Auspacken

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

## Aufstellen

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

## Geschwindigkeits-Stufen

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

Turbo-Taste /  2:

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

## Bedienen




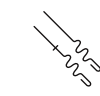
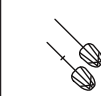
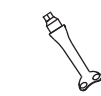
### Kneten und Quirlen

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

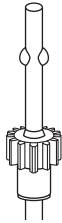
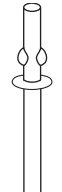
#### HINWEIS


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

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

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).


- 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Kneithaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

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

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **8**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

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

## HINWEIS

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

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

## ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

## HINWEIS


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

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

## HINWEIS

- ▶ Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.
- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

## HINWEIS

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

## Pürieren







### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


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

		
		
Knethaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab <b>13</b> zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln.

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

### HINWEIS



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

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


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

### HINWEIS





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

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
  - 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .


## HINWEIS

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

## Reinigen


### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

## HINWEIS

- ▶ Die Quirle **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

## HINWEIS

- ▶ Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Aufbewahrung

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



## Entsorgung



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

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



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

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 283000

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### Hefezopf

- ◆ 500 g Mehl
  - ◆ 60 g Butter
  - ◆ 60 g Zucker
  - ◆ 7 g Salz
  - ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
  - ◆ 200 ml Milch
  - ◆ 1 Ei
  - ◆ 1 Eigelb
  - ◆ eventuell etwas Hagelzucker
- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker an.
  - 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
  - 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
  - 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
  - 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
  - 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten bis er goldbraun ist.

### Schoko-Amaretto-Creme

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

### Schokoladen-Creme

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

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

### HINWEIS

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

**Aioli**

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

**Kräuter-Vinaigrette**

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stan informacjı · Informacjıos data · Stand der Informationen:  
05/2017 · Ident.-No.: SHMS300C2-042017-2

IAN 283000