



HAND MIXER SET SHMS 300 D2

(HU)

KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(SI)

ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

HANDMIXER-SET

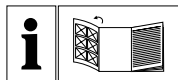
Bedienungsanleitung

IAN 459972_2401

(HU)

(SI)

(SK)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

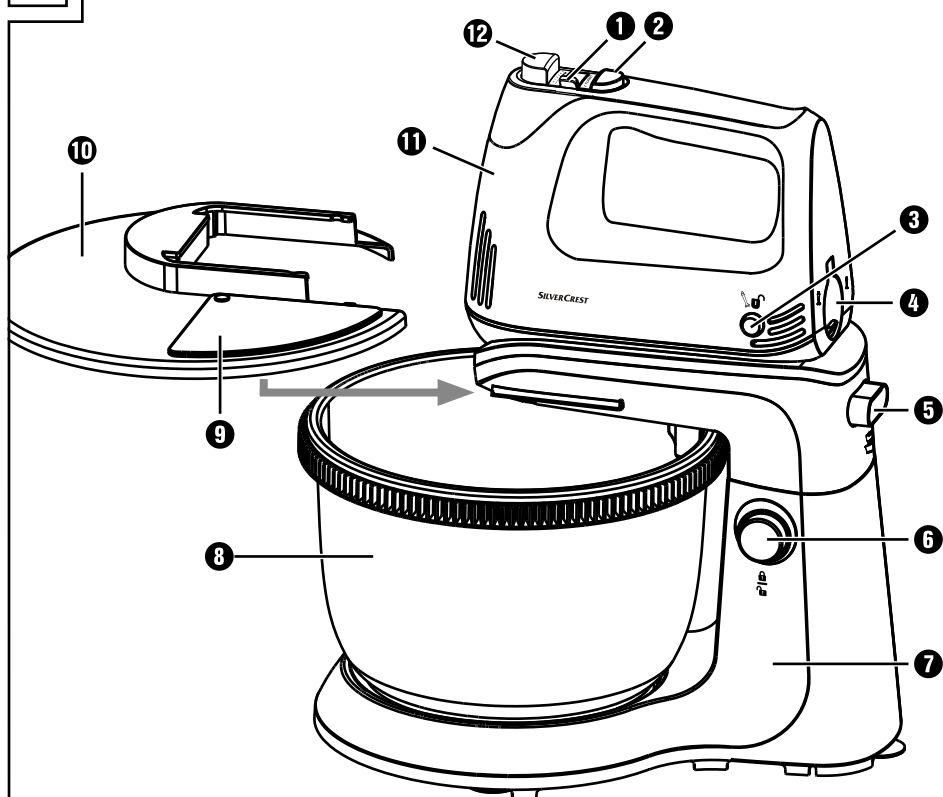
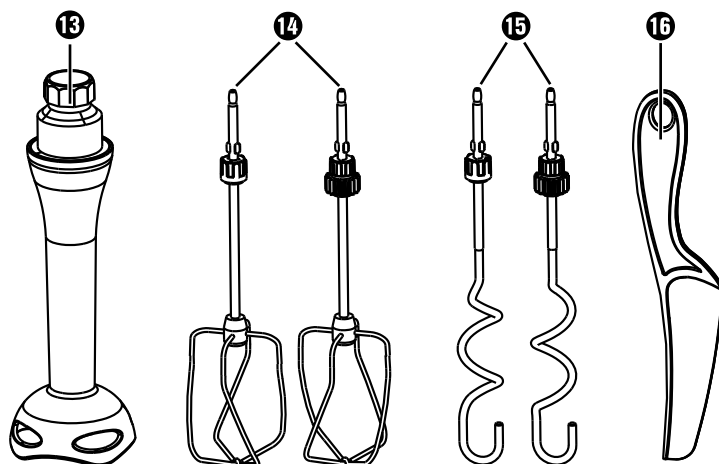
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	13
SK	Návod na obsluhu	Strana	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
Kicsomagolás	5
A készülék felállítása	5
Sebességfokozatok	5
Használat	5
Dagasztás és habverés	5
Pépesítés	8
Tisztítás	8
Tárolás	9
Ártalmatlanítás	9
A készülék ártalmatlanítása	9
A csomagolás ártalmatlanítása	9
A Kompernass Handels GmbH garanciája	10
Szervíz	11
Gyártja	11
Receptek	11
Fonott kalács	11
Csokoládé-amaretto krém	12
Majonéz	12
Aioli szósz	12
Zöldfűszeres salátaöntet	12

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta gyúráására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) elkeverésére, tejszínhab felverésére és gyümölcsök pépesítésére alkalmas. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas. A botmixer nem használható forrásban lévő élelmiszerek (pl. leves) pürésítéséhez. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma

- 1 kézi mixerkészlet
 - 1 keverőállvány
 - 1 keverőtál fedéllel
 - 2 dagasztókar
 - 2 habverő
 - 1 botmixer
 - 1 tésztakapará
- Használati útmutató

i Tudnivaló: Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervízhez.

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 sebességszabályozó
 - 2 turbó gomb / 
 - 3 botmixer kireteszelő gombja 
 - 4 botmixer-befogó (biztonsági záróelemmel) 
 - 5 kézi mixer kireteszelő gombja 
 - 6 mixertartó kireteszelő gombja 
 - 7 keverőállvány (mixertartóval)
 - 8 keverőtál
 - 9 betöltőnyílás
 - 10 fedél
 - 11 kézi egység
 - 12 kidobó gomb
- „B” ábra:
- 13 botmixer
 - 14 habverő
 - 15 dagasztókar
 - 16 tésztakapará

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (Váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II /  (Dupla szigetelés)
Úrtartalom	3,4 l
max. töltőmeny-nyiség	kb. 2,5 l
Rövid üzemeltetési idő:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

Biztonsági utasítások** VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ A hálózati kábel soha nem érhet a készülék forró alkatrészeihez vagy más hőforrásokhoz, illetve nem kerülhet azok közelében.
Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
 - ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ Mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza, ha le akarja választani a készüléket a hálózatról.
Ellenkező esetben kár keletkezhet a hálózati kábelben!
-  Soha ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

** FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Működés közben ne nyúljon a habverőhöz, a dagasztókarhoz vagy a botmixerhez. A botmixer kése éles! Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlók lógyanak.
- ▶ Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.

- ▶ Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- ▶ Semmi esetre se használja a készüléket, ha alkatrészei hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljából.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Legyen óvatos a botmixer használata és tisztítása során.
A kés nagyon éles!

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztesen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.
- ▶ Ne használja a botmixert forrásban lévő élelmiszerek pürésítéséhez. Ez a botmixer alakváltozásához vezethet!
- ▶ Soha ne pépesítsen forró tűzhelylapon lévő edényben!
Kár keletkezhet a botmixerben, ha a botmixer az edény forró aljához ér!

Kicsomagolás

- Vegye ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Távolítsa el valamennyi csomagolóanyagot és a szállításhoz használt rögzítő elemet.
- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét.
- Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A készülék felállítása

- Állítsa a keverőállványt ⑦ sima felületre. A keverőállvány ⑦ alján található 4 tapadókorong megakadályozza, hogy az állvány működés közben elcsússzon.
- Ügyeljen arra, hogy hiba esetén a használt hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen elérhető.

Sebességfokozatok

Fokozat a sebességszabályozón ①	Kezelés
0	A készülék ki van kapcsolva
1	Megfelelő kezdősebesség „puha” összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez.
2	Folyékony hozzávalók összekeverésére.
3	Kalács- és kenyértészta keveréséhez.
4	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez stb.
5	Tojásfehérje, tortamáz, tejszínhab stb. felveréséhez.

Turbó gomb / ②:

- Ezzel a gombbal a készülék teljes teljesítménye azonnal rendelkezésre áll.
- Ezzel a gombbal indítható el a behelyezett botmixer ⑬.

Használat

Dagasztás és habverés

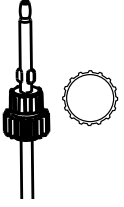
	
Dagasztókar ⑮ nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.	Habverő ⑭ sűrű tészta összekeveréséhez vagy tejszín felveréséhez.

! FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb ideig egyszerre. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

- ① **Tudnivaló:** Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután a keveréshez/dagasztáshoz használt tartozékot behelyezte a felverendő/összekeverendő/gyúrándó élelmiszerbe.

- 1) Tolja a habverőt ⑭ vagy a dagasztókart ⑮ a kézi egységen ⑪ lévő nyílásokba, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattan:

	A dagasztókart ⑮ vagy a habverőt ⑭ a rúdon lévő fogaskerékkel mindig az arra kialakított és a készüléken „fogaskerék”  piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.
	A dagasztókart ⑮ vagy a habverőt ⑭ fogaskerék nélkül a rúdon csak a külön meg nem jelölt nyílásba helyezze be.

- 2) Reteszelve ki a keverőállványon **7** lévő mixer-tartót a mixertartó kireteszelő gombjának **6**  lenyomásával és hajtsa fel a mixertartót **7**.
- 3) Vegye ki a keverőtálat **8** és töltsz bele az elkészítendő mennyiségnek megfelelő hozzávalókat.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Soha ne töltsön a Max-jelzésnél (kb. 2,5 l) több hozzávalót a keverőtálba **8**. Ellenkező esetben a hozzávalók a működés során kicsordulnak a tálból.
- Soha ne dagasszon 500 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket! Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

A keverőtál 8 betöltendő mennyiségei:	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	Feldolgozási idők / kb. * (keverőtálban 8)	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	Feldolgozási idők / kb. * (keverőtálban 8)
Kelt tészta	31 dkg	3 perc	82 dkg	4 - 5 perc
Kevert tészta	20 dkg	1 perc	60 dkg	3 perc
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	33 dkg	1:30 perc	1 kg	3 perc
Tejszínhab	2 dl	4:30 perc	1,3 l	5:30 perc
	Nem javasoljuk, hogy kis mennyiséget (< 2 dl) a keverőtálban 8 verjen fel, használjon ehhez egy magas, vékony edényt. **			
Tojásfehérje (tojás: M osztály)	2 darab	6:30 - 7 perc	15 darab	2:30 - 3 perc
	Nem javasoljuk, hogy kis mennyiséget (< 2 darab) a keverőtálban 8 verjen fel, használjon ehhez egy magas, vékony edényt. **			

* A megadott feldolgozási idők tájékoztató jellegűek. Kísérje figyelemmel a feldolgozási időket és szükség szerint növelje / csökkentse az időt. Mindenesetre ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

** Kevesebb mennyiséghez használjon kisebb keverőtálat, hogy a habverővel **14** / dagasztókarral **15** legalább 1 cm mélyen a tésztába érjen.

- 4) Helyezze vissza a keverőtálat **8** a keverőállványra **7**.
- 5) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6**  és hajtsa le a mixertartót **7**.
- 6) Helyezze a kézi egységet **11** a mixertartóra **7** úgy, hogy bekattanjon.
- 7) Tolja a fedelet **10** a keverőállványon **7** lévő sínbe úgy, hogy az stabilan a helyén legyen.

i Tudnivaló: Ha keverés közben szeretne hozzávalókat betenni, akkor nyissa ki betöltőnyílást **9** a fedélen **10** és adja hozzá a hozzávalókat. Ezt követően feltétlenül zárja vissza a betöltőnyílást **9**, hogy megakadályozza a hozzávalók kifröccsenését!

A kézi mixer a keverőállvány **7** nélkül is használható. Különösen kis mennyiségű folyadék esetén célszerű a kézi mixert keverőállvány **7** nélkül használni. Ellenkező esetben a folyadékot nem éri el teljesen és nem keveri össze eléggé.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edényekben kár keletkezhet és sérülést okozhatnak.

- 8) Dugja a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 9) A készülék üzembe helyezéséhez tolja a sebességszabályozót **1** a kívánt sebességfokozatra. 5 sebességfokozat, továbbá a turbó gomb / **1** **2** közül választhat (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet).

i Tudnivaló: Kapcsolja ki a kézi mixert, ha hozzávaló ragad a keverőtál **8** szélére és a dagasztókarral **15**/habverővel **14** nem éri el. Vegye le a fedelet **10**. Tolja vissza a felragadt hozzávalókat a tésztakaparó **16** segítségével a keverőtál **8** közepére. Helyezze vissza a fedelet **10**. Ismét kapcsolja be a kézi mixert.

- 10) A tál kiürítése előtt kapcsolja ki a kézi mixert. Húzza félre a fedelet **10**.

i Tudnivaló: Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókár **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.

- 11) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6** , hajtsa fel a mixertartót **7** és vegye le a keverőtálat **8** a keverőállványról **7**. Ekkor kiürítheti a tálat.

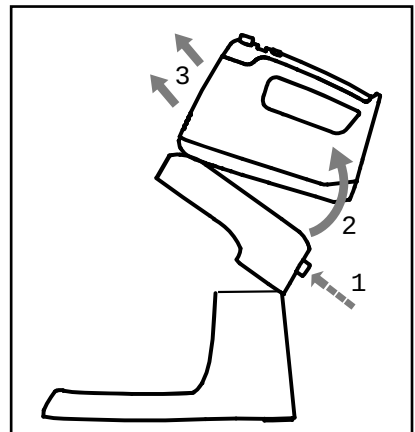
- 12) Nyomja meg a kidobó gombot **12**, a habverő **14** vagy a dagasztókár **15** kioldásához.

Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókár **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.

i Tudnivaló: Ha a kézi egységet **11** szeretné levenni a keverőállványról **7**, akkor a következőképpen járjon el:

A levételhez nyomja meg a kézi mixer **5**  [†]

(1) kireteszelőjét és ezzel egyidőben hajlítsa felfelé (2) a kézi egység **11** hátsó részét. Ekkor a kézi egységet **11** ferdén előre/felfelé lehúzhatja (3):



Pépesítés



Botmixer **13** gyümölcs/zöldség, pl. alma pürésítéséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edényekben kár keletkezhet és sérülést okozhatnak.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használja a botmixert **13** kemény élelmiszerekhez, mint pl.: babkávéhoz, jégkockához, cukorhoz, gabonához, csokoládéhoz, nagyon kemény zöldséghez, stb. Ez kárt tehet a készülékben.
- ▶ Ne használja a botmixert **13** forrásban lévő élelmiszerek (pl. leves) pépesítéséhez. Pépesítés előtt vegye le az edényt a főzőfelületről.

- 1) Az élelmiszereket a botmixerrel **13** pépesítse.
- 2) A botmixer-befogó **4**  biztonsági záróelemét oldalra tolva fogja meg és nyissa ki.

i Tudnivaló: A botmixert e csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő r vagy dagasztókar t.

- 3) Tolja a botmixert **13** a botmixer-befogóba **4**  és nyomja le erősen. A botmixer **13** hallhatóan kattanjon be.
- 4) A túlfolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak kb. 2/3-ig töltsen meg. Ehhez válasszon megfelelő méretű edényt.

i Tudnivaló: Ügyeljen arra, hogy megfelelő mennyiségű folyadék/pépesítendő hozzávaló legyen az edényben.

A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyag lépje el legalább a botmixer **13** alsó részét.

- ▶ Csak akkor kapcsolja be a kézi mixert, ha a botmixert **13** behelyezte a pépesítendő anyagba.

- 5) Nyomja meg a turbó gombot / **2** . A használat ideje alatt tartva lenyomva a turbó gombot / **2** . Ha elengedi, a készülék leáll.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne működtesse a botmixert **13** 1 percnél hosszabb ideig egy huzamban. 1 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül.

- 6) Ha már nincs szüksége a botmixerre **13**, oldja ki a turbó gombot / **2**  és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Csak a botmixer **13** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Ne hagyja, hogy víz kerüljön a botmixer **13** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

- 7) Ha ki akarja venni a botmixert **13** a botmixer-befogóból **4**  akkor a botmixer kireteszelő gombját **3**  a kézi egység **11** mindkét oldalán egyszerre nyomja le. A botmixer **13** kioldódik a botmixer-befogóból **4** .

- 8) Lehajlító mozdulattal vegye ki a botmixert **13** a botmixer-befogóból **4** .

i Tudnivaló: Ha a botmixer **13** beakad a botmixer-befogóba **4**  akkor egy kicsit húzza fel a biztonsági záróelemet. Ekkor kivethető a botmixer **13**.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

- ▶  Soha ne merítse a kézi egységet **11** vízbe vagy más folyadékba!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a botmixer **13** tisztításakor. A kés nagyon éles!
- ▶  A botmixert **13** ne merítse teljesen vízbe. Csak a kést tartó alsó részt tisztítsa folyó vízzel. Ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet a készülékben.

- A kézi egységet **11** a motorral együtt csak nedves törölkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A keverőállványt **7** csak nedves törölkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A habverő **14** vagy a dagasztókar **15** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan töröljön szárazra. Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat közvetlenül használat után tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok és csökken a baktériumképződés lehetősége.

i Tudnivaló:



A habverő **14** és a dagasztókar **15** mosogatógépben is tisztítható.

- A keverőtálat **8**, a fedelet **10** és a tésztakapart **16** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg.

i Tudnivaló:



A keverőtál **8**, a fedél **10** és a tésztakapart **16** mosogatógépben is tisztítható. Ha lehetséges, mindent a mosogatógép felső kosarába tegyen.

- A botmixer **13** alsó részét mosogatószeres meleg vízben vagy folyó víz alatt tisztítsa meg. A felső részt nedves kendővel törölje le. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószer a törölkendőre. Ezt követően csak vízzel benedvesített kendővel törölje le, hogy ne maradjon rajta mosogatószer.

! FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Csak a botmixer **13** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Ne hagyja, hogy víz kerüljön a botmixer **13** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

Tárolás

- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszámítógépről itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 459972_2401.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszeggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 459972_2401 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 459972_2401

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhöz.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Fonott kalács

- ◆ 420 dkg liszt
- ◆ 5 dkg vaj
- ◆ 5 dkg cukor
- ◆ 5 g só
- ◆ 21 g élesztő (1/2 csomag friss élesztő)
- ◆ 160 ml tej
- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 tojássárgája (a kenéshez)
- ◆ esetleg egy kis szórócukor

- 1) Futtassa fel az élesztőt kevés langyos tejben.
- 2) Tegye bele az összes hozzávalót a keverőtálba **8** amint az élesztő kissé futni kezd.
- 3) Jól gyúrja át a hozzávalókat a dagasztókaral **15**.
- 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 20 percig.
- 5) Ezt követően formázza meg a fonott kalácsot, majd hagyja a tésztát további 30 percig kelni.
- 6) Kenje meg a fonott kalácsot egy kis tojássárgájával.

i Tudnivaló: Ízlés szerint szórjon egy kis szórócukrot a fonott kalácsra.

- 7) Melegítse elő a sütőt légkeveréses fokozaton 180 °C-ra és süssse a fonott kalácsot kb. 20 - 25 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Csokoládé-amaretto krém

- ◆ 500 ml tejszín
 - ◆ 500 ml mascarpone
 - ◆ 10 dkgogyorónugát krém
 - ◆ 5 evőkanál amaretto
 - ◆ 1-2 evőkanál méz
- 1) Töltse a tejszínt és a mascarpone-t a keverőtálba **8** és keverje össze a habverővel **10**.
 - 2) Egymás után adja hozzá az amaretto-t, a mézet és aogyorónugát krémet és alaposan keverje össze.
 - 3) Töltse a krémet desszertes poharakba és a fogyasztásig tartsa hűtőben.

Majonéz

Hozzávalók

- 3 - 4 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
 - 2 tojássárgája
 - 5 - 10 g enyhe ecet vagy citromlé
 - só és bors ízlés szerint
- 1) Tegye a tojássárgája és az ecetet/citromlét egy keverőpohárba, tartsa a habverőt **14** függőlegesen a pohárba és állítsa a készüléket legmagasabb fokozatra (5).
 - 2) Öntse hozzá az olajat egyenletes vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
 - 3) Ezt követően fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

Aioli szósz

- ◆ 50 dkg majonéz
 - ◆ 1 pohár tejföl
 - ◆ 50 g fokhagyma
 - ◆ 2 teáskanál mustár (közepesen csípős)
 - ◆ 1 csomag fűszernövény-keverék (fagyasztott)
 - ◆ 1 csipet cukor
 - ◆ 1/2 teáskanál só
 - ◆ 1/2 teáskanál bors
- 1) Tisztítsa meg a fokhagymát és nyomja át egy fokhagymanyomón.
 - 2) Töltse a majonézt, a tejfölt és a fokhagymát a keverőtálba **8** és mindent keverjen össze a habverővel **10**.
 - 3) Egymás után adagolja hozzá a mustárt, fűszernövényeket, cukrot, borsot és sót és keverjen össze mindent.
 - 4) Végül ízlés szerint ízesítse az aioli szósz.

Zöldfűszeres salátaöntet

- ◆ 3-4 szál sima petrezselyem
 - ◆ 3-4 bazsalikom
 - ◆ 1 citrom
 - ◆ 1 teáskanál mustár (közepesen erős)
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ só, bors
 - ◆ 100 ml olívaolaj
 - ◆ esetleg 1 csipet cukor
- 1) Töltse a fűszernövények leveleit, a citrom levét, a mustárt, fokhagymát, sót és borsot egy magas keverőedénybe.
 - 2) Keverjen össze mindent a botmixerrel **15** és annyi olajat adjon hozzá, hogy krémes szószt kapjon.
 - 3) Ízlés szerint ízesítse a salátaöntetet egy csipet cukorral.

Kazalo

Uvod	14
Predvidena uporaba	14
Vsebina kompleta	14
Opis naprave	14
Tehnični podatki	14
Varnostna navodila	15
Jemanje iz embalaže	17
Postavitev	17
Stopnje hitrosti	17
Uporaba	17
Gnetenje in žvrkljanje	17
Mletje	19
Čiščenje	20
Shranjevanje	21
Odstranjevanje	21
Odstranitev naprave med odpadke	21
Odstranitev embalaže	21
Proizvajalec	21
Pooblaščen servisier	21
Garancijski list	22
Recepti	23
Pletenica	23
Čokoladna krema z amarettom	24
Majoneza	24
Česnova omaka aioli	24
Zeliščna omaka vinaigrette	24

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov), stepanje smetane in mletje sadja. Primerna je le za obdelavo živil. Paličnega mešalnika ne uporabljajte za mletje živil, ki vrejo (na primer juh). Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

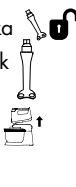
- 1 ročni mešalnik s priborom
- 1 mešalni podstavek
- 1 posoda za mešanje s pokrovom
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklja
- 1 palični mešalnik
- 1 strgalo za testo
- Navodila za uporabo

i Opomba: Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

Opis naprave

Slika A:

- 1 stikalo za hitrost
- 2 tipka Turbo!
- 3 tipka za sprostitvev paličnega mešalnika
- 4 sprejemni nastavek za palični mešalnik (z varnostno zaporo)
- 5 tipka za sprostitvev ročnega mešalnika
- 6 tipka za sprostitvev držala mešalnika
- 7 mešalni podstavek (z držalom mešalnika)
- 8 posoda za mešanje
- 9 odprtina za dodajanje
- 10 pokrov
- 11 ročni aparat
- 12 tipka za sprostitvev nastavkov



Slika B:

- 13 palični mešalnik s priborom
- 14 žvrklja
- 15 nastavka za gnetenje
- 16 strgalo za testo

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 - 60 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II / □ (dvojna izolacija)
Prostornina	3,4 l
Najv. količina za polnjenje	pribl. 2,5 l
Čas kratkotrajne uporabe:	mešalnik: 10 min palični mešalnik: 1 min
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
- ▶ Da preprečite nevarnost, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
- ▶ Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla.
V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!
- ⊘ Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Med delovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev, nastavkov za gnetenje ali paličnega mešalnika. Rezilo paličnega mešalnika je ostro! Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- ▶ Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.

- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesnih poškodb!
- Pred vsako uporabo preverite, da na napravi in njenih delih ni vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- Naprave ne zlorabljajte za druge namene in jo vedno uporabljajte v namene, opisane v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Pri ravnanju in čiščenju paličnega mešalnika bodite previdni. Rezilo je zelo ostro!

POZOR! materialna škoda!

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.
- Paličnega mešalnika ne uporabljajte za mletje živil, ki vrejo. To lahko privede do spremembe oblike paličnega mešalnika!
- S paličnim mešalnikom nikoli ne meljite živila, ko je to še v loncu na vroči plošči štedilnika! Stik vročega dna lonca s paličnim mešalnikom lahko privede do poškodb paličnega mešalnika!

Jemanje iz embalaže

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Postavitve

- Postavite mešalni podstavek **7** na ravno površino. Na spodnji strani mešalnega podstavka **7** so 4 sesalni nastavki, ki preprečujejo drsenje med delovanjem naprave.
- Pazite, da je v primeru napake mogoče uporabljeno električno vičnico brez težav doseči.

Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost 1	Uporaba
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin, kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo/**2**:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.
- S to tipko tudi zaženete palični mešalnik **13**, ko je ta vstavljen.

Uporaba

Gnetenje in žvrkljanje

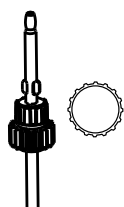
	
nastavka za gnetenje 15 težkega testa, npr. kvašenega testa	žvrklja 14 za izdelavo umešanega testa ali stepanje smetane

Pozor! Materialna škoda!

- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.

i Opomba: Napravo vklopite, šele ko ste nastavke vstavili v živilo, ki ga želite stepati/mešati/gnesti.

- 1) Potisnite žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** tako daleč v vtično mesta v ročnem aparatu **11**, da se nastavka varno in slišno zaskočita:

	Vtaknite nastavek za gnetenje 15 ali žvrkelj 14 z zobnikom na palici vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno s sliko  »Zobnik«.
	Vtaknite nastavek za gnetenje 15 ali žvrkelj 14 brez zobnika na palici samo v vtično mesto na napravi, ki ni posebej označeno.

- 2) Sprostite držalo mešalnika na mešalnem podstavku **7**, tako da pritisnete tipko za sprostitev držala mešalnika **6** , in držalo mešalnika **7** premaknite navzgor.

- 3) Snemite posodo za mešanje **8** in dajte vanjo sestavine v količinah, ki jih potrebujete za pripravo.

! POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- V posodo za mešanje **8** nikoli ne dajajte več sestavin kot do oznake MAX (pribl. 2,5 l). Drugače lahko sestavine med delovanjem naprave tečejo čez rob.

- S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 500 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo!
Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgnetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

Količine v posodi za mešanje 8 za ...	Najm. količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave / pribl.* (v posodi za mešanje 8)	Najv. količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave / pribl.* (v posodi za mešanje 8)
Kvašeno testo	310 g	3 minute	820 g	1:40 minut
Umešano testo	200 g	1 minuto	600 g	1:30 minut
Težko testo (npr. krhko testo)	330 g	1:30 minut	1000 g	1:40 minut
Smetana	200 ml	4:30 minut	1300 ml	5:30 minut
	Priporočamo, da majhnih količin (< 200 ml) ne stepate v posodi za mešanje 8, temveč uporabite visoko, ozko posodo.**			
Beljak (jajca velikosti M)	2 kosa	6:30–7 minut	15 kosov	2:30–3 minute
	Priporočamo, da majhnih količin (< 2 kosa) ne stepate v posodi za mešanje 8, temveč uporabite visoko, ozko posodo.**			

* Navedeni časi so orientacijske vrednosti. Opazujte postopek obdelave in čas podaljšajte/skrajšajte po svojih lastnih potrebah. Pri tem pa ne smete preseči časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

** Pri manjših količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se žvrklja 14/nastavka za gnetenje 15 v živila za mešanje potopita za najmanj 1 cm.

- 4) Znova namestite posodo za mešanje **8** na mešalni podstavek **7**.
- 5) Pritisnite tipko za sprostitve držala mešalnika **6**  in držalo mešalnika **7** premaknite navzdol.
- 6) Namestite ročni aparat **11** na držalo mešalnika **7**, tako da se zaskoči.
- 7) Potisnite pokrov **10** v vodilo na mešalnem podstavku **7**, tako da je trdno pritrjen.

i Opomba: Če želite med postopkom mešanja dodajati sestavine, odprite odprtino za dodajanje **9** na pokrovu **10** in dodajte sestavine. Potem odprtino za dodajanje **9** obvezno znova zaprite, da preprečite brizganje sestavin iz posode!

Ročni mešalnik lahko uporabite tudi brez mešalnega podstavka **7**. Še posebej pri manjših količinah tekočine je ročni mešalnik najboljše uporabiti brez mešalnega podstavka **7**. Drugače se tekočina ne doseže in premeša v celoti.

⚠ OPOZORILO!

NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.
- 8) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 9) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost **1** na želeno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo/**1** **2** (gl. poglavje »Stopnje hitrosti«).

i Opomba: Če se sestavine prilepijo na rob posode za mešanje **8** in jih nastavka za gnetenje **15**/žvrklja **14** tam ne dosežeta, izklopite ročni mešalnik. Odstranite pokrov **10**. S pomočjo strgala za testo **16** zataknjene sestavine znova potisnite na sredino posode za mešanje **8**. Znova namestite pokrov **10**. Vključite ročni mešalnik.

- 10) Pred jemanjem živil iz posode ročni mešalnik izklopite. Povlecite pokrov **10** na stran in s posode.

i Opomba: Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost **1** v položaju »0«.

- 1) Pritisnite tipko za sprostitve držala mešalnika **6** , premaknite držalo mešalnika **7** navzgor in snemite posodo za mešanje **8** z držala mešalnika **7**. Posodo lahko zdaj izpraznite.

i Opomba: Ko želite odstraniti žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**, morate najprej odstraniti ročni aparat **11**: za odstranitev pritisnite tipko za sprostitve ročnega mešalnika **5**  in snemite ročni aparat **11**. Potem pritisnite tipko za sprostitve nastavkov **12**, da odstranite žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**.

- Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost **1** v položaju »0«.

Mletje



palični mešalnik **13** za mletje sadja / zelenjave, npr. jabolk

⚠ OPOZORILO!

NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

! POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **13** nikoli ne uporabljajte za trda živila, kot so: kavna zrna, ledene kocke, sladkor, žita, čokolada, zelo trda zelenjava itd. To lahko privede do poškodb naprave.
- Paličnega mešalnika **13** ne uporabljajte za mletje živil, ki vrejo (na primer juh). Pred mešanjem lonec umaknite s štedilnika.

- 1) Za mletje živil izberite palični mešalnik **13**.

- 2) Odprite varnostno zaporo na sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , tako da jo potisnete na stran in pridržite.
- i** **Opomba:** Palični mešalnik **13** je mogoče vstaviti le, če v napravo nista vstavljena žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**.
- 3) Potisnite palični mešalnik **13** v sprejemni nastavak za palični mešalnik **4**  in ga krepko potisnite navzdol. Palični mešalnik **13** se mora slšno zaskočiti.
- 4) Da preprečite stekanje čez rob, napolnite posodo za mletje živila le do pribl. 2/3. V ta namen izberite dovolj veliko posodo.
- i** **Opomba:** Pazite, da je v posodi za mletje dovolj tekočine/živila za mletje. Da zagotovite učinkovito premešanje sestavin, mora živilo za obdelavo pokrivati najmanj spodnji del paličnega mešalnika **13**.
 - Ročni mešalnik vklopite, šele ko je palični mešalnik **13** pomaknjen v živilo za mletje.
- 5) Pritisnite tipko Turbo/ **2**. Med uporabo držite tipko Turbo/ **2** pritisnjeno. Ko jo spustite, se naprava zaustavi.
- !** **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**
 - Paličnega mešalnika **13** ne uporabljajte dlje kot eno minuto naenkrat. Po eni minuti naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- 6) Ko paličnega mešalnika **13** ne potrebujete več, spustite tipko Turbo/ **2** in električni vtič povlecite iz vtičnice.
- !** **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**
 - Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika **13** pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika **13** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.
- 7) Za odstranitev paličnega mešalnika **13** iz sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4**  pritisnite tipko za sprostitve paličnega mešalnika **3**  na obeh straneh ročnega aparata **11** istočasno. Palični mešalnik **13** se loči od sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4** .

- 8) Odstranite palični mešalnik **13** s pregibom navzdol iz sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4** .

- i** **Opomba:** Če se palični mešalnik **13** zatakne v sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , povlecite varnostno zaporo malce navzgor. Potem lahko palični mešalnik **13** vzamete ven.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlomite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!
-  Ročnega aparata **11** naskoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika **13**. Rezilo je zelo ostro!
-  Paličnega mešalnika **13** ne potopite v celoti v vodo. Čistite lahko le spodnji del z rezilom, pod tekočo vodo. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.

- Ročni aparat **11** z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Mešalni podstavek **7** čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite. Priporočamo vam, da nastavke očistite takoj po uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

i **Opomba:**



- Žvrklja **14** in nastavka za gnetenje **15** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Očistite posodo za mešanje **8**, pokrov **10** in strgalo za testo **16** v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

i Opomba:



Posodo za mešanje ⑧, pokrov ⑩ in strgalo za testo ⑪ lahko operete tudi v pomivalnem stroju. Pri tem po možnosti vse dele položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

- Očistite spodnji del paličnega mešalnika ⑬ v topli vodi s sredstvom za pomivanje ali pod tekočo vodo. Zgornji del obrišite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

! POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika ⑬ pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika ⑬ ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranite.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



○ možnostih za odstranitev odslužene- ga izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 459972_2401

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPENASS
HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek
v garancijskem roku ob normalni in pravilni
uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da
bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih
pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in
okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi
oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali
vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike
Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od
datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga
je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima
lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali
oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik naj-
prej zahteva odpravo napak. O napaki mora
potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen
servis (kontaktna številka in elektronski naslov
navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak.
Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka pre-
dložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in
dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
Svetujemo vam, da pred tem natančno prebe-
rete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva,
ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel
zahtevo za odpravo napake. Če napake v
tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec
potrošniku brezplačno zamenjati blago z
enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se
lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga,
narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki
je potreben za dokončanje popravila ali zame-
njave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben
za dokončanje popravila, vendar največ za
15 dni. O številu dni podaljšane roka in
razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik
obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za
odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja
v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago
ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od
proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine
ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine.
Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno
zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik
prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo
blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh
od dobave blaga, lahko potrošnik ob predloži-
tvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo
plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko
potrošniku za čas popravila blaga, za katero
je bila izdana obvezna garancija, zagotovi
brezplačno uporabo podobnega blaga. Če
proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadome-
stnega blaga v začasno uporabo, ima potro-
šnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel,
ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko
je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune
izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo,
prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri od-
pravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z
novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave
bistvenega dela blaga z novim se potrošniku
izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepoobla-
ščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec
ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka
morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki
so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve
sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz
te garancije, če se ni držal priloženih navodil
za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek
kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Recepti**Pletenica**

- ◆ 420 g moke
- ◆ 50 g masla
- ◆ 50 g sladkorja
- ◆ 5 g soli
- ◆ 21 g kvasa (1/2 zavitka svežega kvasa)
- ◆ 160 ml mleka
- ◆ 1 jajce
- ◆ 1 rumenjak (za premazovanje)
- ◆ po potrebi malce grobega sladkorja

- 1) Kvas dajte v malce mlačnega mleka s sladkorjem.
 - 2) Ko kvas nekoliko vzhaja, dajte vse sestavine v posodo za mešanje **8**.
 - 3) Vse sestavine dobro premešajte z nastavkoma za gnetenje **15**.
 - 4) Testo pustite počivati približno 20 minut.
 - 5) Oblikujte pletenico in jo pustite vzhajati še 30 minut.
 - 6) Pletenico premažite z malce rumenjaka.
- i Opomba:** Če želite, lahko pletenico posujete še z malce grobega sladkorja.
- 7) Segrejte pečico na pribl. 180 °C s kroženjem zraka in pecite pletenico pribl. 20–25 minut, da postane zlato rjava.

Čokoladna krema z amarettom

- ◆ 500 ml smetane
 - ◆ 500 ml maskarponeja
 - ◆ 100 g kreme z lešniki in nugatom
 - ◆ 5 žlic amarett
 - ◆ 1–2 žlici medu
- 1) Smetano in maskarpone dajte v posodo za mešanje **8** ter ju zmešajte z žvrkljema **14**.
 - 2) Postopoma dodajajte amaretto, med in kremo z lešniki ter nugatom in vse skupaj temeljito premešajte.
 - 3) Kremo dajte v kozarce za sladice in jo pred zaužitjem ohladite.

Majoneza

Sestavine

- ◆ 300–400 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
 - ◆ 2 rumenjaka
 - ◆ 5–10 g blagega kisa ali limoninega soka
 - ◆ sol in poper po lastnem okusu
- 1) Dajte rumenjak in kis oz. limonin sok v visoko, ozko mešalno posodo. Žvrklja **14** v mešalni posodi držite navpično in nastavite napravo na najvišjo stopnjo (5).
 - 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dolivajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
 - 3) Potem majonezo po lastnem okusu začinite s soljo in poprom.

Česnova omaka aioli

- ◆ 500 g majoneze
 - ◆ 1 lonček kisle smetane
 - ◆ 50 g česna
 - ◆ 2 žlički gorčice (srednje pikantne)
 - ◆ 1 zavojček (zmrznjenih) mešanih zelišč
 - ◆ 1 ščepec sladkorja
 - ◆ 1/2 žličke soli
 - ◆ 1/2 žličke popra
- 1) Olupite česen in ga stisnite s stiskalnico za česen.
 - 2) Dajte majonezo, kisko smetano in česen v posodo za mešanje **8** ter vse skupaj dobro premešajte z žvrkljema **14**.
 - 3) Postopoma dodajajte gorčico, zelišča, sladkor, poper in sol ter vse skupaj zmešajte.
 - 4) Na koncu aioli po želji dodatno začinite.

Zeliščna omaka vinaigrette

- ◆ 3–4 vejice gladkega peteršilja
 - ◆ 3–4 vejice bazilike
 - ◆ 1 limona
 - ◆ 1 žlička gorčice (srednje pikantne)
 - ◆ 1 strok česna
 - ◆ sol, poper
 - ◆ 100 ml oljčnega olja
 - ◆ po želji 1 ščepec sladkorja
- 1) Dajte liste zelišč, limonin sok, gorčico, česen, sol in poper v visoko posodo za mešanje.
 - 2) Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom **19** in počasi dolivajte olje, tako da omaka postane kremasta.
 - 3) Po želji vinaigrette dodatno začinite, na primer s ščepcem sladkorja.

Obsah

Úvod	26
Používanie v súlade s určením	26
Rozsah dodávky	26
Opis prístroja	26
Technické údaje	26
Bezpečnostné pokyny	27
Vybalenie	29
Umiestnenie	29
Stupne rýchlosti	29
Ovládanie	29
Miesenie a šľahanie	29
Mixovanie	31
Čistenie	32
Uskladnenie	33
Likvidácia	33
Likvidácia prístroja	33
Likvidácia obalu	34
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	34
Servis	35
Dovozca	35
Recepty	35
Vianočka	35
Čokoládový amaretto krém	36
Majonéza	36
Aioli	36
Bylinková omáčka vinaigrette	36

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na miesenie cesta, miešanie tekutín (napr. ovocných štiav), šľahanie smotany a prípravu ovocného pyré. Je určený len na spracovanie potravín. Nepoužívajte metličku na šľahanie pyré na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

- 1 ručný mixér
 - 1 stojan na šľahanie
 - 1 misa na šľahanie s vekom
 - 2 hnetacie háky
 - 2 šľahacie metličky
 - 1 metlička na šľahanie pyré
 - 1 stierka na cesto
- Návod na obsluhu

ⓘ Upozornenie: Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 prepínač rýchlosti
- 2 tlačidlo Turbo / 
- 3 uvoľnenie metličky na šľahanie pyré 
- 4 upnutie metličky na šľahanie pyré (s bezpečnostným uzáverom) 
- 5 uvoľnenie ručného mixéra 
- 6 uvoľnenie držiaka mixéra 
- 7 stojan na šľahanie (s držiakom mixéra)
- 8 misa na šľahanie
- 9 plniaci otvor
- 10 veko
- 11 ručný diel
- 12 tlačidlo na uvoľnenie nastavcov

Obrázok B:

- 13 metlička na šľahanie pyré
- 14 šľahacie metličky
- 15 hnetacie háky
- 16 stierka na cesto

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II /  (dvojité izolácia)
Kapacita	3,4 litra
Max. množstvo naplnenia	cca 2,5 litra
Doba KP:	Mixér: 10 min. Metlička na šľahanie pyré: 1 min.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!

 Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte šlahacích metličiek, miesiacich hákov alebo metličky na šľahanie pyrė. Nôž metličky na šľahanie pyrė je ostrý! Nad nadstavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.

- Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčakajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Pri manipulácii a čistení metličky na šľahanie pyrre buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

❗ **POZOR! vecné škody!**

- Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.
- Nepoužívajte metličku na šľahanie pyrre na mixovanie horúcich potravín. To môže viesť k deformáciám metličky na šľahanie pyrre!
- Nemixujte nikdy v hrnci, ktorý ešte stojí na horúcej platni sporáka! Kontakt horúceho dna hrnca s metličkou na šľahanie pyrre môže viesť k poškodeniu metličky na šľahanie pyrre!

Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Umiestnenie

- Postavte stojan na šľahanie **7** na rovnú plochu. Na spodnej strane stojana na šľahanie **7** sú umiestnené 4 prísavky, aby sa zabránilo sklznutiu počas prevádzky.
- Dbajte nato, aby bola používaná sieťová zástrčka v prípade chyby dobre dostupná.

Stupne rýchlosti

Stupeň na prepínači rýchlosti 1	Použitie
0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Tlačidlo Turbo/ **2**:

- Toto tlačidlo Vám umožní, mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.
- Toto tlačidlo spustí metličku na šľahanie pyré **13**, keď je táto nasadená.

Ovládanie

Miesenie a šľahanie

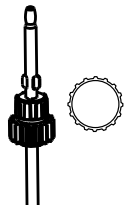
	
Miesiace háky 15 na miešanie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.	Šľahacie metličky 14 na miešanie treného cesta alebo šľahanie šľahačky.

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

i Upozornenie: Prístroj zapnite až potom ako nástavce ponoríte do hmoty na šľahanie/mixovanie/miesenie.

- 1) Pred prvým použitím vyčistite nadstavce (**13**, **14**, **15**).
- 2) Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** nasadte do zásuvných miest na ručnom diele **11** tak, aby bezpečne a počutelne zaskočili:

	Zastrčte hnetací hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 s ozubeným kolieskom na tyči vždy do určeného zásuvného miesta na prístroji označeného piktogramom  „ozubené koliesko“.
	Zastrčte hnetací hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 bez ozubeného kolieska na tyči len do zásuvného miesta na prístroji, ktoré nie je nejako zvlášť označené.

- 3) Držiak mixéra odblokujte na stojane na šľahanie **7** stlačením uvoľnenia držiaka mixéra **6** a vyklopte držiak mixéra **7** nahor.

- 4) Odoberte misu na šľahanie **8** a naplňte prísady podľa pripravovaného množstva.

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nedávajte viac prísad ako po značku MAX (cca 2,5 l) do misy na šľahanie **8**. V opačnom prípade prísady počas prevádzky pretečú cez okraj.

- Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 500 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja! Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymieste ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

Množstvá v mise na šľahanie 8 na...	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania/cca* (v mise na šľahanie 8)	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania/cca* (v mise na šľahanie 8)
kysnuté cesto	310 g	3 minúty	820 g	4 - 5 minút
trené cesto	200 g	1 minúta	600 g	3 minúty
ťažké cesto (napr. linecké cesto)	330 g	1:30 minút	1000 g	3 minúty
šľahačku	200 ml	4:30 minút	1300 ml	5:30 minút
	Pre malé množstvá (< 200 ml) neodporúčame šľahanie v mise na šľahanie 8, ale použiť vysokú, úzku nádobu.**			
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	6:30 – 7 minút	15 kusov	2:30 – 3 minúty
	Pre malé množstvá (< 2 ks) neodporúčame šľahanie v mise na šľahanie 8, ale použiť vysokú, úzku nádobu.**			

* Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a zvýšte/znížte čas podľa vašich potrieb. Neprekročte však dobu krátkodobej prevádzky 10 minút.

** Na mixovanie malých množstiev používajte úzku nádobu tak, aby sa šľahacie metličky 14/hnetacie háky 15 ponorili minimálne 1 cm do miešaného materiálu.

- 5) Misu na šľahanie **8** nasadíte späť na stojan na šľahanie **7**.
 - 6) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6**  a sklopte držiak mixéra **7** nadol.
 - 7) Nasadte ručný diel **11** do držiaka mixéra **7** tak, aby zaklapol.
 - 8) Nasuňte kryt **10** do lišty na stojane na šľahanie **7** tak, aby pevne dosadal.
- i Upozornenie:** Ak chcete počas miešacieho procesu pridať prísady, otvorte plniaci otvor **9** na veku **10** a pridajte prísady. Plniaci otvor **9** potom bezpodmienečne znova zatvorte, aby sa zabránilo vystreknutiu prísad!

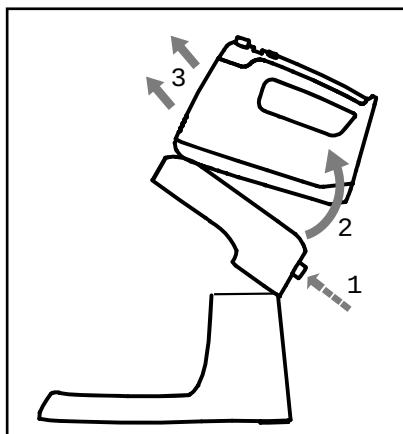
Ručný mixér môžete použiť aj bez stojana na šľahanie **7**. Zvlášť iba pri malých množstvách tekutín sa odporúča používať ručný mixér bez stojana na šľahanie **7**. Inak sa tekutina nezachytí úplne a správne sa nepremieša.

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.
- 9) Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
 - 10) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlostí **1** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom voliť medzi 5 rýchlostnými stupňami a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo/**2** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“).
- i Upozornenie:** Ak sa prísady držia na okraji misy na šľahanie **8** a nie je ich možné zachytiť miesacími hákmi **15**/šľahacími metličkami **14**, ručný mixér vypnite. Odoberte veko **10**. Pomocou stierky na cesto **16** zotrite prísady znova do stredu misy na šľahanie **8**. Znova nasadte veko **10**. Zapnite opäť ručný mixér.
- 11) Aby ste mohli vybrať obsah z misy, vypnite ručný mixér. Odoberte veko **10** na stranu.
- i Upozornenie:** Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

- 12) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6**  vyklopte držiak mixéra **7** smerom nahor a odoberte misu na šľahanie **8** zo stojana na šľahanie **7**. Teraz môžete vybrať obsah misy.
- 13) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nastavcov **12**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15**.
Šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

- i Upozornenie:** Keď chcete uvoľniť ručný diel **11** zo stojana na šľahanie **7**, postupujte takto:
Na odobratie stlačte uvoľnenie ručného mixéra **5**  **(1)** a súčasne vytiahnite zadnú časť ručného dielu **11** kyvným pohybom nahor **(2)**. Potom môžete ručný diel **11** stiahnuť šikmo smerom dopredu/hore **(3)**:



Mixovanie



Metlička na šľahanie pyrė **15** na mixovanie ovocia/zeleniny, ako sú napr. jablká.

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyr^é **13** na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.

- Metličku na šľahanie pyr^é **13** nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.

- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyr^é **13**.
- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyr^é **4**  tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržíte.

- i** **Upozornenie:** Metlička na šľahanie pyr^é **13** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **14** ani miesiace háky **15**.

- 3) Metličku na šľahanie pyr^é **13** nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyr^é **4**  a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyr^é **13** musí počuteľne zaklapnúť.

- 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyr^é len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

- i** **Upozornenie:** Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyr^é nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie.

Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyr^é **13**.

- Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyr^é **13** ponorili do materiálu na šľahanie.

- 5) Stlačte tlačidlo Turbo/ **2**. Počas používania držte tlačidlo Turbo/ **2** stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Metličku na šľahanie pyr^é **13** nepoužívajte dlhšie než jednu minútu v jednom cykle. Po jednej minúte si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

- 6) Keď prácu s metličkou na šľahanie pyr^é **13** dokončíte, uvoľnite tlačidlo Turbo/ **2** a vytiahnite sieťovú zástrčku.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyr^é **13**. Dovnútra metličky na šľahanie pyr^é **13** sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyr^é **13** odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyr^é **4**  stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyr^é **3**  na oboch stranách ručného dielu **11** súčasne. Metlička na šľahanie pyr^é **13** sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyr^é **4** .

- 8) Metličku na šľahanie pyr^é **13** vyberte ohýbavým pohybom z upnutia metličky na šľahanie pyr^é **4** .

- i** **Upozornenie:** Keď metlička na šľahanie pyr^é **13** zostane v upnutí metličky na šľahanie pyr^é **4** , bezpečnostný uzáver trochu vytiahnite. Potom sa dá metlička na šľahanie pyr^é **13** vybrať.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

-  Ručný diel **11** nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Pri čistení metličky na šľahanie pyr^é **13** buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

- ▶  Metličku na šľahanie pyr^é **13** neponárajte do vody celú. Spodnú časť noža zľahka umyte pod tečúcou vodou. Inak by sa mohol prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Ručný diel **11** s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

- Stojan na šľahanie **7** očistíte len vlhkou utierkou a prípadne jemným čistiacim prostriedkom.

- Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte. Odporúčame očistiť nadstavce hneď po použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

Upozornenie:



Šľahacie metličky **14** a miesiace háky **15** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

- Vyčistíte misu na šľahanie **8**, veko **10** a stierku na cesto **16** v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

Upozornenie:



Misu na šľahanie **8**, veko **10** a škrabku na cesto **16** môžete umyť aj v umývačke riadu. Pokiaľ je to možné, položte všetko do horného koša umývačky riadu.

- Spodnú časť metličky na šľahanie pyr^é **13** umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo pod tečúcou vodou. Hornú časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom diel utrite navlhčenou utierkou, aby na ňom nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyr^é **13**. Dovnútra metličky na šľahanie pyr^é **13** sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b)

s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 459972_2401 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inšalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 459972_2401 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 459972_2401

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

Recepty

Vianočka

- ♦ 420 g múky
- ♦ 50 g masla
- ♦ 50 g cukru
- ♦ 75 g soli
- ♦ 21 g droždia (1/2 balíčka čerstvého droždia)
- ♦ 160 ml mlieka
- ♦ 1 vajce
- ♦ 1 žĺtok (na potretie)
- ♦ prípadne trochu kryštálového cukru

- 1) Vložte droždie do trochu vlažného mlieka s cukrom.
- 2) Všetky ostatné prísady pridajte do misy na šľahanie **8**, len čo kvások trochu nakysne.
- 3) Prísady dobre premiešajte pomocou miesacieho háka **15**.
- 4) Cesto nechajte cca 20 minút odpočívať.
- 5) Potom vytvarujte vianočku a nechajte pečivo kysnúť ďalších 30 minút.
- 6) Vianočku potrite trochou žĺtka.

i UPOZORNENIE: Ak chcete, môžete vianočku posypať trochou kryštálového cukru.

- 7) Rúru predhrejte na cca 180 °C a vianočku pečte cca 20 – 25 minút, kým nebude zlatožltá.

Čokoládový amaretto krém

- ◆ 500 ml smotany
 - ◆ 500 ml mascarpone
 - ◆ 100 g orieškovo-nugátového krému
 - ◆ 5 PL amaretta
 - ◆ 1 – 2 PL medu
- 1) Dajte smotanú a mascarpone do misy na šľahanie **8** a vymiešajte pomocou šľahacích metličiek **14**.
 - 2) Pridajte k tomu postupne amaretto, med a orieškovo-nugátový krém a všetko dôkladne zmiešajte.
 - 3) Naplňte krém do dezertných pohárov a chladte ich až do konzumácie.

Majonéza

Prísady

- ◆ 300 – 400 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
 - ◆ 2 žĺtky
 - ◆ 5 – 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
 - ◆ soľ a čierne korenie podľa chuti
- 1) Dajte žĺtok a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej nádoby. Podržte šľahacie metličky **14** zvislo v miešacej nádobe a nastavte prístroj na najvyšší stupeň (5).
 - 2) Pomaly prilievajte olej rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa spojil s ostatnými prísadami.
 - 3) Majonézu na záver okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

Aioli

- ◆ 500 g majonézy
 - ◆ 1 pohár sladkej smotany
 - ◆ 50 g cesnaku
 - ◆ 2 ČL horčice (stredne ostrej)
 - ◆ 1 balíček miešaných bylín (hlboko zmrazené)
 - ◆ 1 štipka cukru
 - ◆ 1/2 ČL soli
 - ◆ 1/2 ČL čierneho korenia
- 1) Očistite cesnak a vytlačte ho cez lis na cesnak.
 - 2) Dajte majonézu, sladkú smotanu a cesnak do misy na šľahanie **8** a všetko dobre vymiešajte pomocou šľahacích metličiek **14**.
 - 3) Postupne pridajte horčicu, bylinky, cukor, čierne korenie a soľ a všetko premiešajte.
 - 4) Nakoniec aioli ešte trochu dochuťte.

Bylinková omáčka vinaigrette

- ◆ 3 – 4 stonky hladkého petržlenu
 - ◆ 3 – 4 bazalky
 - ◆ 1 citrón
 - ◆ 1 ČL horčice (stredne ostrej)
 - ◆ 1 strúčik cesnaku
 - ◆ soľ, čierne korenie
 - ◆ 100 ml olivového oleja
 - ◆ príp. 1 štipka cukru
- 1) Pridajte lístky bylín, šťavu citróna, horčicu, cesnak, soľ a čierne korenie do vysokej nádoby na mixovanie.
 - 2) Všetko premiešajte pomocou metličky na šľahanie **18** a pridávajte pritom postupne olej, až bude omáčka krémová.
 - 3) Vinaigrette príp. dochuťte štipkou cukru.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	39
Auspacken	41
Aufstellen	41
Geschwindigkeitsstufen	41
Bedienen	41
Kneten und Rühren	41
Pürieren	44
Reinigen	45
Aufbewahrung	45
Entsorgung	45
Gerät entsorgen	45
Verpackung entsorgen	46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47
Rezepte	48
Hefezopf	48
Schoko-Amaretto-Creme	48
Mayonnaise	48
Aioli	49
Kräuter-Vinaigrette	49

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

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

i 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 Geschwindigkeitsschalter
- 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 Rührbesen
- 15 Knethaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise**⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

- Stellen Sie den 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.

Geschwindigkeitsstufen

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

Turbo-Taste / **12**:

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

Bedienen

Kneten und Rühren

Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

	Stecken Sie den Kneithaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem Zahnrad am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneithaken 15 oder den Rührbesen 14 ohne Zahnrad am Stab nur in den nicht extra gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Einfüllmengen Rührschüssel 8 für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)
Hefeteig	310 g	3 Minuten	820 g	4 -5 Minuten
Rührteig	200 g	1 Minute	600 g	3 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3 Minuten
Sahne	200 ml	4:30 Minuten	1300 ml	5:30 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 200 ml) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	6:30 - 7 Minuten	15 Stück	2:30 - 3 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 2 Stück) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			

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

** Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen 14 / Knethaken 15 mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.

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

i 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 Herauspritzen der Zutaten zu vermeiden!

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

⚠ WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

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

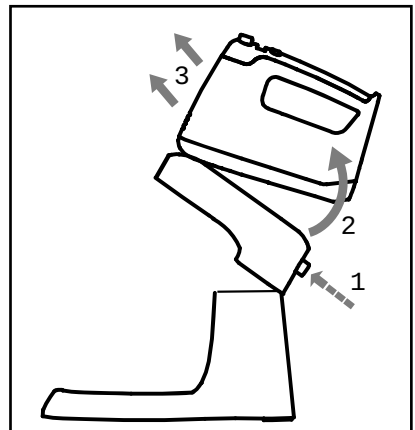
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 11) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

- 12) Drücken Sie die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** zu lösen.

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

i Hinweis: Wenn Sie das Handteil **11** vom Rührständer **7** lösen wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:
Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  (1) und ziehen Sie gleichzeitig den hinteren Teil des Handteiles **11** mit einer Kippbewegung nach oben (2). Sie können dann das Handteil **11** schräg nach vorne/oben abziehen (3):



Pürieren



Pürierstab **13** zum Pürieren von Früchten / Gemüse, z. B. Äpfeln

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

- ⓘ **Hinweis:** Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Knethaken **15** installiert sind.

- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.
- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

- ⓘ **Hinweis:** Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet.

Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.

- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

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

Reinigen

⚠️ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶  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 Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

i Hinweis:



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

i Hinweis:



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

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.

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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) 459972_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) 459972_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.de

CH Service Schweiz

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

IAN 459972_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

Hefezopf

- ◆ 420 g Mehl
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 50 g Zucker
 - ◆ 5 g Salz
 - ◆ 21 g Hefe (1/2 Päckchen frische Hefe)
 - ◆ 160 ml Milch
 - ◆ 1 Ei
 - ◆ 1 Eigelb (zum Bestreichen)
 - ◆ eventuell etwas Hagelzucker
- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer 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.
- i Hinweis:** Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 180 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 20 - 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 Rührbesen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Mayonnaise

Zutaten

- ◆ 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
 - ◆ 2 Eigelb
 - ◆ 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft
 - ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1) Geben Sie das Eigelb und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **14** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe (5).
 - 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
 - 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Aioli

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

Kräuter-Vinaigrette

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informácií · Stand der Informationen:

04 / 2024 · Ident.-No.: SHMS300D2-042024-1

IAN 459972_2401

