



HAND MIXER SET SHMS 300 D2

PL

MIKSER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

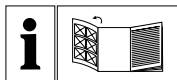
DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 459972_2401

PL



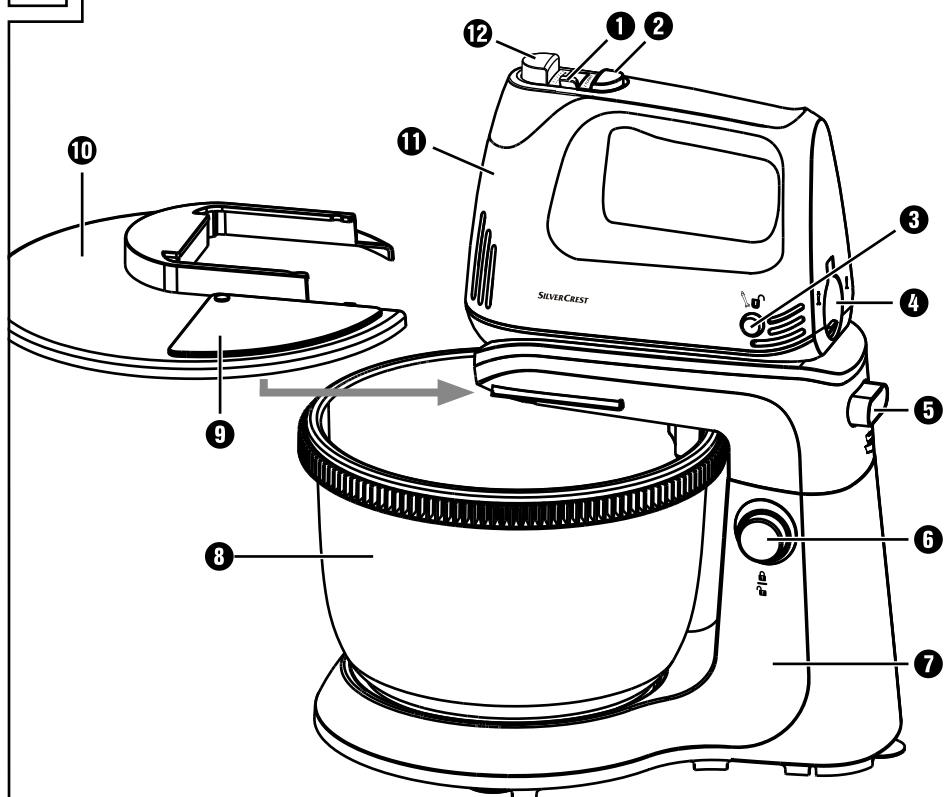
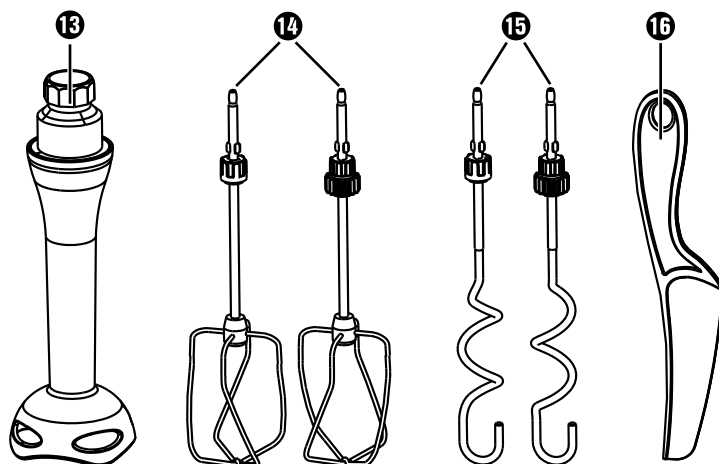
PL

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

DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Spis treści

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

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

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

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

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

Instrukcja obsługi

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B:

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

Dane techniczne

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

Czas pracy krótkotrwałej

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksovania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.

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

! UWAGA! szkody materialne!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych. Może to być przyczyną deformacji końcówki do przecierania!

- Nigdy nie przecieraj produktów w garnku, który znajduje się jeszcze na gorącej płycie kuchennej! Dotknięcie gorącego dna garnka końcówką do przecierania może spowodować jej uszkodzenie

Rozpakowanie

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

Ustawianie urządzenia

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

Stopnie prędkości

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

Przycisk Turbo / ②:

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

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

	
Haki do wyrabiania ciasta ⑮ są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki ⑭ służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- ① **Wskazówka:** Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.

- 1) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wciśnij w gniazda w rękojeści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:



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

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Ilości napełnienia dla misy do mieszania ❸ dla ...	min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania / ok.* (w misie do mieszania ❸)	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania / ok.* (w misie do mieszania ❸)
Ciasto drożdżowe	310 g	3 min	820 g	4 - 5 min
Rzadkie ciasto	200 g	1 minuta	600 g	3min
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 min	1000 g	3 min
Śmietana	200 ml	4:30 min	1300 ml	5:30 min
	Nie zalecamy ubijania małych ilości (< 200 ml) w misie od mieszania ❸, lecz użycie do tego celu wysokiego, wąskiego naczynia. **			
Białko (jaja w rozmiarze M)	2 szt.	6:30 - 7 min	15 szt.	2:30 - 3 min
	Nie zalecamy ubijania małych ilości produktu (< 2 szt.) w misie od mieszania ❸, lecz użycie do tego celu wysokiego, wąskiego naczynia. **			

* Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie należy jednak przekraczać czasu pracy wynoszącego 10 minut.

** Do małych ilości używaj wąskiego pojemnika do miksowania, aby trzepaki **14** / haki do wyrabiania ciasta **15** mogły zanurzyć się w miksowanym produkcie na co najmniej 1 cm.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

i Wskazówka: Jeśli do krawędzi miski do mieszania **8** przywierają składniki i nie są zbierane przez haki do wyrabiania ciasta **15**/trzepaki **14**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **10**. Przesuń skrobakiem do ciasta **16** przylegające składniki ponownie do środka miski do mieszania **8**. Załóż ponownie pokrywę **10**. Włącz ponownie mikser.

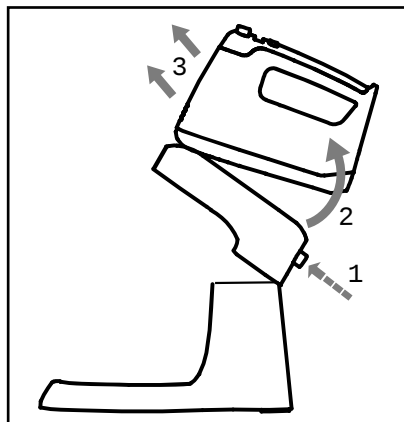
- 10) Aby wyjąć zawartość miski, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywę **10**.

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

- 11) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość miski.
- 12) Naciśnij przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.

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

i Wskazówka: Jeśli chcesz odłączyć rękojeść **11** od stojaka miksera **7**, postępuj w poniżej opisany sposób: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **5**  (1) i zdejmij jednocześnie tylną część rękojeści **11** wykonując ruch przechyłowy do góry (2). Wówczas możesz zdjąć rękojeść **11** ukosem do przodu/do góry (3):



Przecieranie



Końcówka do przecierania **13** jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używaj końcówki do przecierania **13** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
 - ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **13** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.
- 1) Wybierz końcówkę do przecierania **13**, aby przecierać produkty spożywcze.
 - 2) Otwórz zamek bezpieczeństwa uchwytu końcówki do przecierania **4** , przesuwając go w bok i przytrzymując.

ⓘ Wskazówka:

- ▶ Końcówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.
- 3) Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4** , wciśnij ją mocno w dół. Końcówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzasnąć.
 - 4) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

ⓘ **Wskazówka:** Zadbaj o to, aby w naczyniu do przecierania znajdowała się dostateczna ilość płynu/produktów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowywana potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.

- ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

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

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

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

■ Rękojeść ⑪ z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.

■ Stojak miksera ⑦ czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.

■ Trzepaki ⑭ lub haki do wyrabiania ciasta ⑮ myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysuszyć je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

① Wskazówka:



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

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

① Wskazówka:



Misę do mieszania ⑧, pokrywę ⑩ i skrobak do ciasta ⑯ można zmywać również w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przechowywanie

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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



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

Utylizacja opakowania



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je

zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 459972_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 459972_2401.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 459972_2401

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Chątka

- ◆ 420 g mąki
 - ◆ 50 g masła
 - ◆ 50 g cukru
 - ◆ 5 g soli
 - ◆ 21 g drożdży (1/2 paczki świeżych drożdży)
 - ◆ 160 ml mleka
 - ◆ 1 jajko
 - ◆ 1 żółtko (do posmarowania)
 - ◆ ewentualnie trochę cukru gruboziarnistego
- 1) Włóż drożdże do niewielkiej ilości lekko ciepłego mleka z cukrem.
 - 2) Gdy drożdże nieco wyrosną, dodaj wszystkie składniki do miski do mieszania ❸.
 - 3) Wyrób dokładnie ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta ❶.
 - 4) Odstaw ciasto na ok. 20 minut.
 - 5) Następnie uformuj warkocz z ciasta i pozostaw ciasto na dalsze 30 minut do urośnięcia.
 - 6) Posmaruj chątkę niewielką ilością żółtka.
- ❶ **Wskazówka:** Jeśli chcesz, możesz posypać chątkę cukrem gruboziarnistym.
- 7) Rozgrzej piekarnik do ok. 180°C z termoobieganiem i piecz drożdżowy warkocz przez ok. 20–25 min do uzyskania złotego koloru.

Krem czekoladowy amaretto

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

Majonez

Składniki

- ◆ 300 – 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
 - ◆ 2 żółtka
 - ◆ 5 – 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
 - ◆ Sól i pieprz do smaku
- 1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtka jajka i ocet lub sok z cytryny. Trzymaj trzepak ❶ pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższą prędkość (5).
 - 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
 - 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

Aioli

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

Ziołowy winegret

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeitsstufen	19
Bedienen	19
Kneten und Rühren	19
Pürieren	22
Reinigen	23
Aufbewahrung	23
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25
Rezepte	26
Hefezopf	26
Schoko-Amaretto-Creme	26
Mayonnaise	26
Aioli	27
Kräuter-Vinaigrette	27

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.

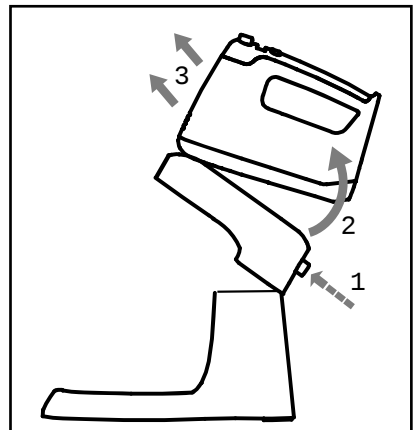
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 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, Eiskwürfel, 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.

i 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.

i 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**.

i 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.

Hinweis:



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

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

Hinweis:



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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

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 Kassenbonnôt 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 (Kassenbonnôt) 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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 459972_2401