

SILVER CREST®



HAND MIXER SET / HANDMIXER-SET / BATTEUR AVEC ACCESSOIRES SHMS 300 C2

(GB) (IE)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(FR) (BE)

BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

HÅNDMIXERSÆT

Betjeningsvejledning

(HU)

KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MIKSER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(ES)

BATIDORA MULTIFUNCIONAL CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

(IT)

SET SBATTITORE

Istruzioni per l'uso

(SI)

ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

IAN 389771_2201

(DE) (AT) (BE)
(NL) (CZ) (PL)
(SK) (DK) (HU)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

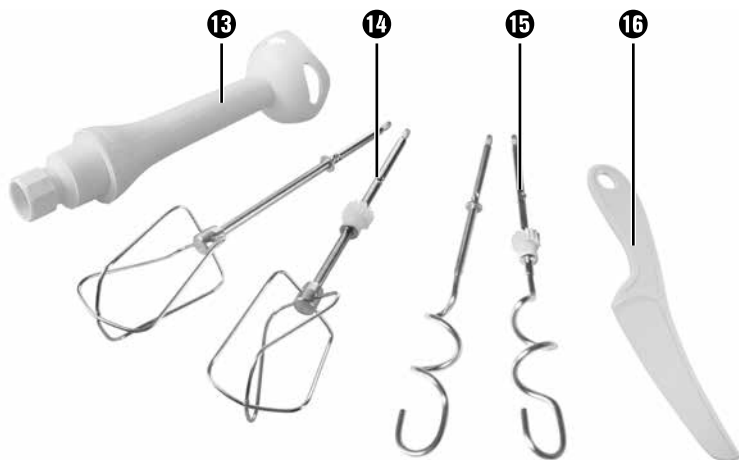
HU

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.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
CZ	Návod k obsluze	Strana	59
PL	Instrukcja obsługi	Strona	73
SK	Návod na obsluhu	Strana	87
ES	Instrucciones de uso	Página	101
DK	Betjeningsvejledning	Side	115
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	129
HU	Használati utasítás	Oldal	143
SI	Navodila za uporabo	Stran	157

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety information	3
Unpacking	5
Setting up	5
Speed levels	5
Operation	6
Kneading and whisking	6
Puréeing	8
Table – Processing times	9
Cleaning	10
Storage	10
Disposal	11
Kompernass Handels GmbH warranty	11
Service	12
Importer	12
Recipes	13
Braided yeast bun	13
Chocolate-amaretto crème	13
Chocolate crème	13
Aioli	14
Herb vinaigrette	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and puréeing fruit. It is only suitable for processing foodstuffs. Do not use the blender to purée boiling food (e.g. soups). This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

- 1 hand mixer set
- 1 mixer stand
- 1 mixing bowl with lid
- 2 kneading hooks
- 2 whisks
- 1 blender
- 1 dough scraper
- Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:








- ① Speed switch
- ② Turbo button / 
- ③ Blender release button 
- ④ Blender socket (with safety catch) 
- ⑤ Hand mixer release button 
- ⑥ Mixer holder release 
- ⑦ Mixer stand (with mixer holder)
- ⑧ Mixing bowl
- ⑨ Filling opening
- ⑩ Lid
- ⑪ Hand element
- ⑫ Tool-release button

Figure B:

- ⑬ Blender
- ⑭ Whisk
- ⑮ Kneading hook
- ⑯ Dough scraper

Technical data


Rated voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 - 60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II /  (Double insulation)
Storage capacity	3.4 litres
Max. fill capacity	approx. 2.5 litres
CO time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- ▶ Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- ▶ Never purée food in a cooking pot that is still on the hot stove! Contact between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section "Cleaning".

Setting up

- Place the mixer stand ❶ on a level surface. There are 4 suction cups on the underside of the mixer stand ❷ that prevent the appliance from slipping during use.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

Speed levels

Level on the speed switch ❶	Use
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients.
3	For mixing cake and bread doughs.
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button /  2:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
- This button starts the blender **13** if it is attached.

Operation







Kneading and whisking

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

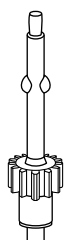
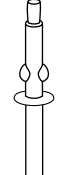
- ▶ Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.


NOTE

- ▶ Put the attachments into the food to be beaten/whisked/kneaded before turning on the appliance.

		
		
Kneading hooks 15 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks 14 for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender 13 for pureeing fruits/vegetables, e.g. apples.


- 1) Clean the attachments (**13**, **14**, **15**) before first use.
- 2) Push the whisks **14** or the kneading hooks **15** into the slots on the hand element **11** until they click audibly and firmly into place.

	Always insert the kneading hook 15 or the whisk 14 with the toothed ring on the shaft into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.
	Insert the kneading hook 15 or the whisk 14 with the smooth ring on the shaft only into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.

- 3) Release the mixer holder on the mixer stand **7** by pressing the mixer holder release **6**  and fold the mixer holder **7** upwards.
- 4) Remove the mixing bowl **8** and fill it with the ingredients. Quantities depend on the amount to be prepared.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never fill the mixing bowl **8** higher than the MAX marking (approx. 2.5 l). Otherwise, the ingredients will spill over the edge of the bowl during mixing.
- ▶ Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.
- ▶ Dough quantities (sum of all ingredients):
 - cake mixture: approx. 600 g max. approx. 200 g min.
 - yeast dough: approx. 820 g max. approx. 320 g min.


- 5) Replace the mixing bowl **8** on the mixer stand **7**.
- 6) Press the mixer holder release **6**  and swing the mixer holder **7** back downwards.
- 7) Place the hand element **11** on the mixer holder **7** so that it firmly clicks into place.
- 8) Push the lid **10** into the rails on the mixer stand **7** so that it sits firmly in place.

NOTE

- ▶ If you want to add ingredients during mixing, open the filling opening **9** on the lid **10** and add the ingredients. Close the filling opening **9** afterwards to prevent ingredients from spraying out!

You can use the hand mixer without the mixer stand **7**. We recommend using the hand mixer without the mixer stand **7** especially for small amounts of liquid. Otherwise, the mixer cannot reach all the liquid and it may not be properly mixed.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.
- 9) Insert the plug into a mains power socket.
 - 10) To start up the appliance, move the speed switch **1** to the desired speed setting. You can choose between 5 speed settings and also use the Turbo button/ **2** (see section "Speed levels").


NOTE

- ▶ If ingredients stick to the edge of the mixing bowl **8** and cannot be reached by the kneading hooks **15**/whisks **14**, switch off the hand mixer. Remove the lid **10**. Use the dough scraper **16** to push the stuck ingredients back into the middle of the mixing bowl **8**. Replace the lid **10**. Switch the hand mixer back on.


- 11) To remove the contents of the bowl, switch off the hand mixer. Pull the lid **10** off to the side.

NOTE

- ▶ For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".

- 12) Press the mixer holder release **6** , flip up the mixer holder **7** and remove the mixing bowl **8** from the mixer stand **7**. You can now remove the contents of the bowl.

NOTE

- ▶ If you want to remove the whisks **14** or kneading hooks **15**, you must first remove the hand element **11**: To do this, press the hand mixer release **5**  and remove the hand element **11**. Then press the tool-release button **12** to release the whisks **14** or the kneading hooks **15**.
- ▶ For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".

Puréeing





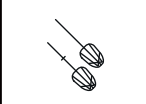
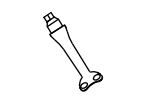
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!


- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!


- ▶ Never use the blender **13** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- ▶ Do not use the blender **13** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

- 1) Use the blender **13** to purée foods.

		
		
Kneading hooks 15 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks 14 for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender 13 for puréeing fruits/vegetables, e.g. apples.



- 2) Open the safety catch of the blender socket **4**  by pushing it to the side and holding it firmly.

NOTE


- ▶ The blender **13** can only be used if the whisks **14** or the kneading hooks **15** are not installed.
- 3) Push the blender **13** into the blender socket **4**  and push it down firmly. The blender **13** must audibly click into place.
 - 4) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container.

NOTE





- ▶ Ensure that there is a sufficient amount of liquid/purée in the purée container. To ensure effective mixing of the ingredients, the food should cover at least the lower section of the blender **13**.
- ▶ For the best result, add at least 50 ml of liquid.
- ▶ Do not switch the hand mixer on until the blender **13** has been inserted into the ingredients.

- 5) Press the Turbo button /  **2**. Keep the Turbo button /  pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the blender **13** for longer than 1 minute at a time. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.
- 6) When you have finished working with the blender **13**, release the Turbo button /  **2** and remove the mains plug from the power socket.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Clean only the lower section of the blender **13** under running water. Do not allow water to get inside the blender **13**. This could result in damage to the appliance.
- 7) To remove the blender **13** from the blender socket **4** , press the blender release button **3**  on both sides of the hand element **11** at the same time. The blender **13** is now released from the blender socket **4** .
 - 8) Remove the blender **13** with a snapping motion from the blender socket **4** .

NOTE





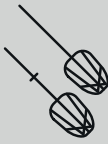

- ▶ If the blender **13** still cannot be removed from the blender socket **4** , pull the safety catch open a little. Then the blender **13** can be removed.

Table – Processing times

The following table serves as orientation by giving examples of the processing of different ingredients. Adjust the recommended amounts according to the recipe and your individual taste. If you want to process more than the recommended quantity, divide the total quantity into several portions and process them individually.

ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Boiled vegetables	400-600 g	Turbo button /  ②	40-60 sec.
	Shakes, milk drinks	100-1000 ml	Turbo button /  ②	40-60 sec.
	Cake mixture ¹	200-600 g	Level 3	2-4 min.
	Cream ²	200 ml	Level 5	approx. 60 sec.
	Creme ¹	200-1000 g	Level 4	1-2 min.
	Yeast dough ¹	320-820 g	Level 3	2-5 min.


¹ Depending on the recipe, ingredients and desired consistency, you may have to adjust the speed and time.

² Without mixer stand  ⑦, beaten with hand element  ⑩.

Cleaning


DANGER! **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
There is a risk of electric shock!

 Never immerse the hand element **11** in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the blender **13**!
The blade is extremely sharp!

 Never submerge the blender **13** completely under water. Clean only the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Clean the hand element **11** containing the motor using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- Clean the mixer stand **7** using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- The whisks **14** and the kneading hooks **15** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.

We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE



The whisks **14** and the kneading hooks **15** can also be cleaned in the dishwasher.

- Clean the mixing bowl **8**, the lid **10**, the dough scraper **16** in warm water with a little washing-up liquid.

NOTE



You can also wash the mixing bowl **8**, the lid **10** and the dough scraper **16** in the dishwasher.

If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

- Clean the lower part of the blender **13** in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Clean only the lower section of the blender **13** under running water. Do not allow water to get inside the blender **13**. This could result in damage to the appliance.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



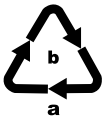
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 389771_2201 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 389771_2201.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 389771_2201

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Braided yeast bun

- ◆ 400 g flour
 - ◆ 60 g butter
 - ◆ 60 g sugar
 - ◆ 5 g salt
 - ◆ 42 g yeast (1 pack of fresh yeast)
 - ◆ 170 ml milk
 - ◆ 1 egg
 - ◆ 1 egg yolk
 - ◆ Perhaps a little sugar
- 1) Place the yeast in a little lukewarm milk with sugar.
 - 2) Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl **8**.
 - 3) Knead the ingredients thoroughly with the kneading hooks **15**.
 - 4) Allow the dough to stand for about 20 minutes.
 - 5) Now form the braided bun and allow the dough to rise for another 30 minutes.
 - 6) Paint the bun with a little egg yolk.

NOTE

► If you like, you can sprinkle a little sugar on the braided bun.

- 7) Pre-heat the oven to around 200°C (convection) and bake the bread for approx. 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate-amaretto crème

- ◆ 450 ml cream
 - ◆ 400 ml mascarpone
 - ◆ 100 g nut-nougat cream
 - ◆ 5 tbsp. Amaretto
 - ◆ 1–2 tbsp. honey
- 1) Add the cream and the mascarpone to the mixing bowl **8** and mix it using the whisks **14**.
 - 2) Add the Amaretto, the honey and the nut-nougat cream a little at a time and mix everything thoroughly.
 - 3) Fill the crème into dessert bowls and chill before eating.

Chocolate crème

- ◆ 300 g cream
 - ◆ 200 g plain chocolate
- 1) Heat up the cream.
 - 2) Crumble the chocolate and melt it in the cream.
 - 3) Put the chocolate mix into the refrigerator and allow it to cool until set.
 - 4) Once the mix has cooled down and set, beat it with the whisks **14** until creamy.

NOTE

► You can also use this chocolate crème as a filling for other pastries.

Aioli

- ◆ 500 g mayonnaise
 - ◆ 1 cup of sour cream
 - ◆ 50 g garlic
 - ◆ 2 tsp. mustard (medium)
 - ◆ 1 pack of mixed herbs (frozen)
 - ◆ 1 pinch sugar
 - ◆ 1/2 tsp. salt
 - ◆ 1/2 tsp. pepper
- 1) Peel the garlic and crush it in a garlic crusher.
 - 2) Add the mayonnaise, the sour cream and the garlic to the mixing bowl **8** and mix it thoroughly using the whisks **14**.
 - 3) Gradually add the mustard, the herbs, the sugar, the pepper and the salt and mix everything thoroughly.
 - 4) Finally, season to taste.

Herb vinaigrette

- ◆ 3–4 sprigs of flat-leaf parsley
 - ◆ 3–4 sprigs of basil
 - ◆ 1 lemon
 - ◆ 1 tsp. mustard (medium)
 - ◆ 1 clove of garlic
 - ◆ Salt, pepper
 - ◆ 100 ml olive oil
 - ◆ 1 pinch of sugar (optional)
- 1) Add the leaves of the herbs, the lemon juice, the mustard, the garlic, salt and pepper to a high-sided mixing container.
 - 2) Mix everything using the blender **13** adding the oil slowly until the sauce is creamy.
 - 3) Season the vinaigrette, adding a little sugar if desired.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeits-Stufen	19
Bedienen	20
Kneten und Quirlen	20
Pürieren	22
Tabelle Verarbeitungszeiten	23
Reinigen	24
Aufbewahrung	24
Entsorgung	25
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	25
Service	27
Importeur	27
Rezepte	27
Hefezopf	27
Schoko-Amaretto-Creme	28
Schokoladen-Creme	28
Aioli	28
Kräuter-Vinaigrette	28

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung



Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeits-Schalter
- 2 Turbo-Taste / 
- 3 Entriegelung Pürierstab 
- 4 Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- 5 Entriegelung Handmixer 
- 6 Entriegelung Mixer-Halterung 
- 7 Geräteständer (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), 50–60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelschicht)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter 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 / :

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

Bedienen





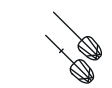
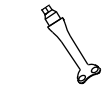
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


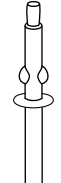
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.


HINWEIS

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

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


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

	Stecken Sie den Knehtaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knehtaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem glatten Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
- ▶ Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Hefeteig: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g

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


HINWEIS

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
- 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).


HINWEIS

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


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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Pürieren







⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


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

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

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



HINWEIS

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

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


HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- ▶ Für ein optimales Ergebnis fügen Sie mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- ▶ Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  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





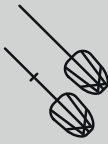



- ▶ Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4**  hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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


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

²Ohne Geräteständer  ⑦, geschlagen mit Handteil  ⑪.

Reinigen


GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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



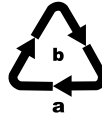
Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389771_2201 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 389771_2201

Importeur

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

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

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 170 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker an.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
- 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
- 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
- 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
- 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

► Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

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

Schokoladen-Creme

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

HINWEIS

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

Aioli

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

Kräuter-Vinaigrette

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

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré	30
Description de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	30
Consignes de sécurité	31
Déballage	33
Installation	33
Niveaux de vitesse	33
Utilisation	34
Pétrir et fouetter	34
Réduire en purée	35
Tableau des temps de préparation	37
Nettoyage	38
Stockage	38
Mise au rebut	39
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	39
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	40
Service après-vente	42
Importateur	42
Recettes	43
Brioche tressée	43
Crème chocolat-amaretto	43
Crème au chocolat	43
Aïoli	44
Vinaigrette aux fines herbes	44

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

- 1 batteur avec accessoires
- 1 support
- 1 bol mélangeur avec couvercle
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 mixeur plongeant
- 1 spatule

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :








- ① Sélecteur de vitesses
- ② Touche turbo / 
- ③ Déverrouillage mixeur plongeant 
- ④ Logement du mixeur plongeant (avec fermeture de sécurité) 
- ⑤ Déverrouillage mixeur batteur 
- ⑥ Déverrouillage de la fixation mixeur 
- ⑦ Support (avec fixation mixeur)
- ⑧ Bol mélangeur
- ⑨ Orifice de remplissage
- ⑩ Couvercle
- ⑪ Corps
- ⑫ Touche d'éjection

Figure B :

- ⑬ Mixeur plongeant
- ⑭ Fouets
- ⑮ Crochets de pétrissage
- ⑯ Spatule

Caractéristiques techniques


Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Capacité	3,4 l
Quantité max.	env. 2,5 l
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min. Mixeur plongeant : 1 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe et ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou au contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
 - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Ne tirez jamais le cordon, mais toujours la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'utilisation.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très tranchante ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou tout objet similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter ensemble des accessoires remplissant différentes fonctions.
- ▶ Suite à chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident dans le cas contraire.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement au personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service après-vente respectif dans votre pays.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson. Ceci pourrait entraîner des déformations du mixeur plongeant !
- ▶ Ne mixez jamais dans une casserole qui se trouve encore sur la plaque de cuisson brûlante ! Le contact du fond de la casserole brûlante avec le mixeur plongeant peut entraîner des détériorations de celui-ci !

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez que l'appareil est livré au complet et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Installation

- Placez le support ⑦ sur une surface plate. En dessous du support ⑦ se trouvent 4 ventouses pour empêcher tout glissement lors de l'utilisation.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.

Niveaux de vitesse

Niveau sur le sélecteur de vitesses ①	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients « mous » tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo / **!** **2** :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.
- Cette touche démarre le mixeur plongeant **13** une fois celui-ci mis en place.

Utilisation







Pétrir et fouetter

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

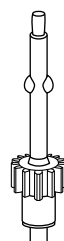
- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

REMARQUE

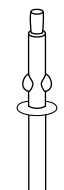
- ▶ N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.

- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**13**, **14**, **15**).
- 2) Insérez les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** dans les logements sur le corps **11** jusqu'à ce qu'ils enclentent de manière sûre et audible :



Insérez toujours les crochets de pétrissage **15** ou les fouets **14** avec l'anneau denté dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.




Insérez toujours les crochets de pétrissage **15** ou les fouets **14** avec l'anneau plat dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Déverrouillez la fixation mixeur sur le support **7** en appuyant sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le haut.
- 4) Retirez le bol mélangeur **8** et remplissez-le d'ingrédients en fonction de la quantité à préparer.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne versez jamais d'ingrédients plus haut que le repère MAX (env. 2,5 l) dans le bol mélangeur **8**. Sinon les ingrédients débordent lors de l'utilisation.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.
- ▶ Quantités de pâte (somme de tous les éléments) :
 - Pâte à biscuits : max. env. 600 g
min. env. 200 g
 - Pâte levée : max env. 820 g
min. env. 320 g


- 5) Remettez le bol mélangeur **8** sur le support **7**.
- 6) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6**  et basculez la fixation mixeur **7** vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur **7** afin qu'il encrante.
- 8) Glissez le couvercle **10** dans la glissière sur le support **7** pour obtenir une assise ferme.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez ajouter des ingrédients durant le processus de malaxage, ouvrez l'orifice de remplissage **9** sur le couvercle **10** et ajoutez les ingrédients. Refermez ensuite absolument l'orifice de remplissage **9** afin d'éviter que les ingrédients ne giclent en dehors !

Vous pouvez également utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Pour les petites quantités de liquide en particulier, il est recommandé d'utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Sinon le liquide n'entre pas entièrement en contact et ne peut pas être correctement mélangé.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !


- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
 - 10) Pour mettre l'appareil en service, amenez le sélecteur de vitesses **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à ce titre choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo /  **2** (cf. le chapitre « Niveaux de vitesse »).

REMARQUE


- ▶ Si des ingrédients attachent sur le bord du bol mélangeur **8** et ne peuvent pas être atteints par les crochets de pétrissage **15**/ fouets **14**, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10**. Poussez à l'aide de la spatule **16** les ingrédients restés accrochés vers le milieu du bol mélangeur **8**. Remplacez le couvercle **10**. Rallumez le mixeur batteur.

- 11) Pour retirer le contenu du bol, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10** de côté.

REMARQUE

- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».
- 12) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** , basculez la fixation mixeur **7** vers le haut et retirez le bol mélangeur **8** du support **7**. Vous pouvez maintenant retirer le contenu du bol.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous souhaitez retirer les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** vous devez commencer par retirer le corps **11**: Pour le retirer, appuyez sur le déverrouillage du mixeur batteur **6**  et retirez le corps **11**. Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **12** pour détacher les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15**.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».

Réduire en purée





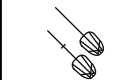

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !


- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


- ▶ N'utilisez jamais le mixeur plongeant **13** avec des aliments durs : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.

- 1) Choisissez le mixeur plongeant **13**, pour réduire les aliments en purée.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.



- 2) Ouvrez la fermeture de sécurité du logement du mixeur plongeant **4**  en la faisant glisser de côté et en la maintenant fermement.

REMARQUE

- ▶ Le mixeur plongeant **13** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **14** ou crochet de pétrissage **15** n'est installé.
- 3) Glissez le mixeur plongeant **13** dans le logement du mixeur plongeant **4**  et poussez-le d'un coup vers le bas. Le mixeur plongeant **13** doit enclencher de manière audible.
- 4) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3 environ. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand.


REMARQUE

- ▶ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide/d'aliments à réduire en purée dans le bol. Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent recouvrir au moins la partie inférieure du mixeur plongeant **13**.
- ▶ Pour un résultat optimal, ajoutez au moins 50 ml de liquide.
- ▶ N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant **13** est introduit dans les aliments à mixer.





- 5) Appuyez sur la touche Turbo /  **2**. Maintenez la touche Turbo /  **2** appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- 6) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant **13** terminée, relâchez la touche Turbo /  **2** et débranchez la fiche secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.
- 7) Pour retirer le mixeur plongeant **13** du logement **4**  du mixeur plongeant, appuyez sur le déverrouillage **3**  du mixeur plongeant en même temps des deux côtés du corps **11**. Le mixeur plongeant **13** se détache du logement du mixeur plongeant **4** .
- 8) Retirez le mixeur plongeant **13** du logement du mixeur plongeant **4**  en effectuant un mouvement vers le bas.

REMARQUE





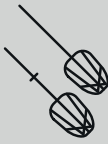

- ▶ Si le mixeur plongeant **13** reste coincé dans le logement du mixeur plongeant **4** , ouvrez légèrement la fermeture de sécurité. Le mixeur plongeant **13** peut alors être retiré.

Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la préparation de différents ingrédients. Adaptez les recommandations à la recette et à vos goûts personnels. Si vous souhaitez préparer plus que la quantité recommandée, divisez la quantité totale en plusieurs portions que vous traiterez individuellement.

EMBOUT	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Légumes cuits	400-600 g	Touche turbo /  ②	40-60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Touche turbo /  ②	40-60 s
	Pâte à biscuit ¹	200-600 g	Niveau 3	2-4 min
	Crème ²	200 ml	Vitesse 5	env. 60 s
	Crème ¹	200-1000 g	Niveau 4	1-2 min
	Pâte levée ¹	320-820 g	Niveau 3	2-5 min


¹Vous devez adapter la vitesse et le temps à la recette, aux ingrédients et à la consistance souhaitée.

² Sans support  ⑦, fouetté avec le corps  ⑩.

Nettoyage


⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **1** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant **13**. La lame est extrêmement tranchante !

 Ne plongez pas le mixeur plongeant **13** entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- Nettoyez le corps **1** contenant le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Nettoyez le support **7** uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE



Les fouets **14** et les crochets de pétrissage **15** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- Nettoyez le bol mélangeur **8**, le couvercle **10**, et la spatule **16**, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur **8**, le couvercle **10** et la spatule **16** au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant **13** à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essuyez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

Stockage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Mise au rebut



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



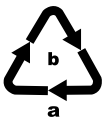
Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques,
20-22 : Papier et carton,
80-98 : Matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 389771_2201 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 389771_2201.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'ache-

teur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 389771_2201 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 389771_2201.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389771_2201

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Brioche tressée

- ◆ 400 g de farine
 - ◆ 60 g de beurre
 - ◆ 60 g de sucre
 - ◆ 5 g de sel
 - ◆ 42 g de levure (1 cube de levure fraîche)
 - ◆ 170 ml de lait
 - ◆ 1 œuf
 - ◆ 1 jaune d'œuf
 - ◆ éventuellement un peu de sucre en grains
- 1) Mettez la levure dans un peu de lait tiède avec le sucre.
 - 2) Dès que la levure a un peu levé, mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
 - 3) Pétrissez bien les ingrédients avec les crochets de pétrissage **15**.
 - 4) Laissez reposer la pâte env. 20 minutes.
 - 5) Façonnez ensuite la brioche tressée et laissez-la reposer 30 minutes de plus.
 - 6) Badigeonnez la brioche tressée d'un peu de jaune d'œuf.

REMARQUE

► Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer la brioche tressée d'un peu de sucre en grains.

- 7) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 °C et faites cuire la brioche tressée env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Crème chocolat-amaretto

- ◆ 450 ml de crème
 - ◆ 400 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de pâte chocolatée à tartiner
 - ◆ 5 c. à soupe d'amaretto
 - ◆ 1-2 c. à soupe de miel
- 1) Placez la crème et la mascarpone dans le bol mélangeur **8** et mélangez-la avec les fouets **14**.
 - 2) Ajoutez au fur et à mesure l'amaretto, le miel et la pâte à tartiner et mélangez bien le tout.
 - 3) Versez la crème dans des coupes à dessert et mettez-les au frais jusqu'à la dégustation.

Crème au chocolat

- ◆ 300 g de crème
 - ◆ 200 g de chocolat noir
- 1) Faites chauffer la crème.
 - 2) Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans la crème.
 - 3) Laissez refroidir la pâte chocolat au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle se solidifie.
 - 4) Une fois la pâte froide et solide, fouettez-la avec les fouets **14** jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse.

REMARQUE

► Vous pouvez également utiliser la crème au chocolat comme garniture pour un autre gâteau.

Aïoli

- ◆ 500 g de mayonnaise
- ◆ 1 pot de crème aigre
- ◆ 50 g d'ail
- ◆ 2 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 sachet de fines herbes mélangées (surgelées)
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1/2 c. à café de sel
- ◆ 1/2 c. à café de poivre

- 1) Épluchez l'ail et passez-le au presse-ail.
- 2) Placez la mayonnaise, la crème aigre et l'ail dans le bol mélangeur **1** et mélangez bien le tout avec les fouets **14**.
- 3) Ajoutez ensuite au fur et à mesure la moutarde, les fines herbes, le sucre, le poivre et le sel, et mélangez bien le tout.
- 4) À la fin, salez et poivrez encore l'aïoli pour rectifier le goût.

Vinaigrette aux fines herbes

- ◆ 3 - 4 tiges de persil plat
- ◆ 3 - 4 tiges de basilic
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ Sel, poivre
- ◆ 100 ml d'huile d'olive
- ◆ évent. 1 pincée de sucre

- 1) Mettez les feuilles des fines herbes, le jus de citron, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre dans un récipient haut.
- 2) Mélangez le tout avec le mixeur plongeant **13** et versez l'huile au fur et à mesure jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
- 3) Rectifiez la vinaigrette si nécessaire avec une pincée de sucre.

Inhoud

Inleiding	46
Gebruik in overeenstemming met bestemming	46
Inhoud van het pakket	46
Apparaatbeschrijving	46
Technische gegevens	46
Veiligheidsvoorschriften	47
Uitpakken	49
Opstellen	49
Snelheidsstanden	49
Bediening	50
Kneden en kloppen	50
Pureren	52
Tabel verwerkingstijden	53
Reinigen	54
Opbergen	54
Afvoeren	55
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56
Recepten	57
Vlechtbrood	57
Chocoladecrème met amaretto	57
Chocoladecrème	57
Aioli	58
Kruidenvinaigrette	58

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen), het kloppen van slagroom en het pureren van vruchten. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van kokende levensmiddelen (bijv. soep). Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

- 1 handmixerset
 - 1 mixerstandaard
 - 1 mengkom met deksel
 - 2 kneedhaken
 - 2 gardes
 - 1 pureerstaaf
 - 1 spatel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op ontbrekende delen en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving



Afbeelding A:

- 1 Snelheidsschakelaar
- 2 Turboknop / 
- 3 Ontgrendelknop van pureerstaaf 
- 4 Pureerstaafhouder (met veiligheidsvergrendeling) 
- 5 Ontgrendelknop van handmixer 
- 6 Ontgrendelknop van mixerhouder 
- 7 Mixerstandaard (met mixerhouder)
- 8 Mengkom
- 9 Vulopening
- 10 Deksel
- 11 Handgedeelte
- 12 Uitwerpknop

Afbeelding B:

- 13 Pureerstaaf
- 14 Gardes
- 15 Kneedhaken
- 16 Spatel

Technische gegevens


Nominale spanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 – 60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	I /  (dubbel geïsoleerd)
Capaciteit	3,4 liter
Max. vulhoeveelheid	ca. 2,5 liter
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaaf: 1 min.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Leg het snoer niet over randen of hoeken.
 - ▶ Knik of plet het snoer niet.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!
-  Dompel het handgedeelte niet onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Raak nooit de gardes, de kneedhaken of de pureerstaaf aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Het mes van de pureerstaaf is scherp! Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- ▶ Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.
- ▶ Trek na gebruik en vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Haal voor het verwisselen van de opzetstukken altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- ▶ Controleer het apparaat en alle onderdelen op zichtbare schade voordat u het apparaat gebruikt. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Wees voorzichtig bij de omgang met en reiniging van de pureerstaaf. Het mes is zeer scherp!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- ▶ Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.
- ▶ Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van kokende levensmiddelen. Hierdoor kan de pureerstaaf worden vervormd!
- ▶ Pureer nooit in een pan die zich nog op de hete kookplaat bevindt! Door het contact met de hete panbodem kan de pureerstaaf beschadigd raken!

Uitpakken


- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en transportbeveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet en onbeschadigd is.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".


Opstellen

- Plaats de mixerstandaard ⑦ altijd op een egale ondergrond. Aan de onderkant van de mixerstandaard ⑦ bevinden zich vier zuignappen om te voorkomen dat de mixer tijdens gebruik verschuift.
- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact in geval van storingen snel bereikbaar is.

Snelheidsstanden

Stand op de snelheidsschakelaar ①	Gebruik
0	Apparaat is uitgeschakeld.
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals bloem, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten.
3	Voor het mixen van taart- en brooddeeg.
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
5	Voor stijfgeklopt eiwit, roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turboknop / :

- Met deze knop beschikt u direct over het volledige vermogen van het apparaat.
- Deze knop schakelt de pureerstaf  in, als deze geplaatst is.

Bediening

Kneden en kloppen







LET OP! MATERIËLE SCHADE!




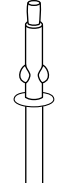


- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.





OPMERKING

- Schakel het apparaat pas in wanneer u de opzetstukken in de te kloppen/mixen/kneden levensmiddelen hebt geplaatst.


		
		
Kneehaken  voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.	Gardes  voor het roeren van cakedeeg of het kloppen van slagroom.	Pureerstaf  voor het pureren van vruchten/groenten, bijv. appels.


- 1) Reinig vóór het eerste gebruik de opzetstukken (, , .
- 2) Schuif de gardes  of kneehaken  zo ver in de insteekplaatsen van het handgedeelte , dat ze hoorbaar vastklikken:

	Steek de kneedhaak  of de garde  met de getande ring rond de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.
	Steek de kneedhaak  of de garde  met de gladde ring rond de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.

- 3) Ontgrendel de mixerhouder op de mixerstandaard  door op de ontgrendelknop van de mixerhouder  te drukken en de mixerhouder  omhoog te klappen.
- 4) Verwijder de mengkom  en doe de ingrediënten in de juiste hoeveelheid erin.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Vul de mengkom  maximaal tot aan de MAX-markering (ongeveer 2,5 liter). Anders kunnen de ingrediënten tijdens het mixen over de rand lopen.
- Kneed met dit apparaat nooit deeg met een hoeveelheid bloem van meer dan 500 g! Grotere hoeveelheden bloem kunnen resulteren in overbelasting van het apparaat! Deel deeg met grotere hoeveelheden bloem op in meerdere porties en kneed die achter elkaar. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.
- Deeghoeveelheden (som van alle ingrediënten):
 - Cakedeeg: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Gistdeeg: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g


- 5) Zet de mengkom **8** weer op de mixerstandaard **7**.
- 6) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder **6**  en klap de mixerhouder **7** omlaag.
- 7) Zet het handgedeelte **11** zo op de mixerhouder **7**, dat het vastklikt.
- 8) Schuif het deksel **10** zo in de gleuven van de mixerstandaard **7**, dat het vastzit.

OPMERKING

- ▶ Als u tijdens het mixen ingrediënten wilt toevoegen, open dan de vulopening **9** op het deksel **10** en doe de ingrediënten erin. Sluit daarna de vulopening **9** weer, om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spatten!

U kunt de handmixer ook zonder mixerstandaard **7** gebruiken. Vooral bij kleine hoeveelheden vloeistof raden we aan om de handmixer zonder mixerstandaard **7** te gebruiken. Anders wordt de vloeistof niet volledig bereikt en niet goed gemengd.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of andere breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.
- 9) Steek de stekker in een stopcontact.
 - 10) Om het apparaat te starten, zet u de snelheidsschakelaar **1** op de gewenste stand. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden plus de turboknop /  **2** (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").


OPMERKING

- ▶ Wanneer er ingrediënten aan de rand van de mengkom **8** blijven hangen en niet door de kneedhaken **15**/gardes **14** worden bereikt, schakel dan de handmixer uit. Neem het deksel **10** van de kom. Schuif met behulp van de spatel **16** de achtergebleven ingrediënten weer naar het midden van de mengkom **8**. Zet het deksel **10** weer op de mengkom. Schakel de handmixer weer in.

- 11) Om de inhoud uit de mengkom te halen, schakelt u de handmixer uit. Neem het deksel **10** zijwaarts af.

OPMERKING

- ▶ Om veiligheidsredenen kunnen de gardes **14** of de kneedhaken **15** alleen worden losgemaakt wanneer de snelheidsschakelaar **1** op de stand "0" staat.

- 12) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder **6** , klap de mixerhouder **7** omhoog en haal de mengkom **8** uit de mixerstandaard **7**. U kunt nu de mengkom leeg maken.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de gardes **14** of de kneedhaken **15** wilt verwijderen, moet u eerst het handgedeelte **11** verwijderen. Druk daartoe op de ontgrendelknop van de handmixer **5**  en verwijder het handgedeelte **11**. Druk op de uitwerpknop **12** om de gardes **14** of de kneedhaken **15** los te maken.
- ▶ Om veiligheidsredenen kunnen de gardes **14** of de kneedhaken **15** alleen worden losgemaakt wanneer de snelheidsschakelaar **1** op de stand "0" staat.

Pureren





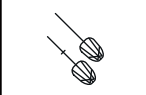

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of andere breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** nooit voor harde levensmiddelen, zoals: koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, zeer harde groente, enz. Hierdoor raakt het apparaat beschadigd.
- ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** niet voor het pureren van kokende levensmiddelen (bijv. soep). Neem de pan vóór het pureren van de kookplaat.

- 1) Gebruik de pureerstaaf **13** om levensmiddelen te pureren.

		
		
Kneedhaken 15 voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.	Gardes 14 voor het roeren van cakedeeg of het kloppen van slagroom.	Pureerstaaf 13 voor het pureren van vruchten/groenten, bijv. appels.

- 2) Open de veiligheidssluiting van de pureerstaafhouder **4** door de sluiting opzij te schuiven en vast te houden.

OPMERKING

- ▶ De pureerstaaf **13** kan alleen worden geplaatst als er geen gardes **14** of kneedhaken **15** zijn bevestigd.
- 3) Schuif de pureerstaaf **13** in de pureerstaafhouder **4** en druk hem krachtig omlaag. De pureerstaaf **13** moet hoorbaar vastklikken.
 - 4) Om overstromen te voorkomen, mag u de pureerkom voor hooguit 2/3 vullen. Kies hiervoor een kom die groot genoeg is.

OPMERKING

- ▶ Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof/pureergoed in de pureerkom zit. Om de ingrediënten doeltreffend te kunnen mengen, moeten de ingrediënten minstens het onderste gedeelte van de pureerstaaf **13** bedekken.
 - ▶ Voor een optimaal resultaat voegt u minstens 50 ml vloeistof toe.
 - ▶ Schakel de handmixer pas in wanneer u de pureerstaaf **13** in de ingrediënten hebt geplaatst.
- 5) Druk op de turboknop / **2**. Houd de turboknop / **2** tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** niet langer dan één minuut achtereens. Las na één minuut een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- 6) Als u klaar bent met het gebruik van de pureerstaaf **13**, laat dan de turboknop / **2** los en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **13** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **13** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.
- 7) Om de pureerstaaf **13** uit de pureerstaafhouder **4** te halen, drukt u gelijktijdig op de ontgrendelknoppen van de pureerstaaf **3** **1** op beide kanten van het handgedeelte **11**. De pureerstaaf **13** komt dan los van de pureerstaafhouder **4**.
 - 8) Neem de pureerstaaf **13** met een knikbeweging uit de pureerstaafhouder **4**.




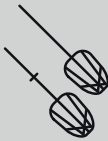

OPMERKING

- ▶ Wanneer de pureerstaaf **13** in de pureerstaafhouder **4** blijft hangen, trek dan de veiligheidssluiting iets open. U kunt de pureerstaaf **13** dan uitnemen.

Tabel verwerkingstijden

De onderstaande tabel dient als richtlijn, met voorbeelden van de verwerking van verschillende ingrediënten. Pas de aanbevolen waarden aan het recept en uw individuele smaak aan.

Als u meer dan de aanbevolen hoeveelheid wilt verwerken, verdeelt u de totale hoeveelheid in verschillende porties die u afzonderlijk verwerkt.

OPZETSTUK	INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
	Gekookte groente	400 - 600 g	Turboknop / 	40 - 60 sec
	Shakes, zuiveldranken	100 - 1000 ml	Turboknop / 	40 - 60 sec
	Cakedeeg ¹	200 - 600 g	Stand 3	2 - 4 min
	Slagroom ²	200 ml	Stand 5	ca. 60 sec
	Crème ¹	200 - 1000 g	Stand 4	1 - 2 min
	Gistdeeg ¹	320 - 820 g	Stand 3	2 - 5 min


¹ Afhankelijk van het recept, de ingrediënten en de gewenste consistentie moeten snelheid en tijd worden aangepast.

² Zonder mixerstandaard , geklopt met handgedeelte .

Reinigen


GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het handgedeelte **11** nooit onder in water of andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van de pureerstaaf **13**. Het mes is zeer scherp!

 Dompel de pureerstaaf **13** niet volledig onder in water. Maak alleen het onderste deel met het mes schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Reinig het handgedeelte **11** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de mixerstandaard **7** uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **14** of kneedhaken **15** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af. We raden aan om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

OPMERKING



De gardes **14** en de kneedhaken **15** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Reinig de mengkom **8**, het deksel **10** en de spatel **16** in warm water met een beetje afwasmiddel.

OPMERKING



U kunt de mengkom **8**, het deksel **10** en de spatel **16** ook in de vaatwasser reinigen. Leg in dat geval, indien mogelijk, alles in het bovenste rek van de vaatwasser.

- Reinig het onderste deel van de pureerstaaf **13** in warm water met afwasmiddel of onder stromend water. Veeg het bovenste deel af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel achterblijven.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **13** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **13** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

Opbergen

- Berg het gereinigde apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



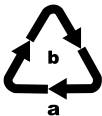
Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:
1-7: kunststoffen,
20-22: papier en karton,
80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 389771_2201 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 389771_2201 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389771_2201

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Vlechtbrood

- ◆ 400 g bloem
- ◆ 60 g boter
- ◆ 60 g suiker
- ◆ 5 g zout
- ◆ 42 g gist (1 pakje verse gist)
- ◆ 170 ml melk
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eidooier
- ◆ eventueel een beetje parelsuiker

- 1) Laat de gist aandikken in wat lauwe melk met suiker.
- 2) Wacht tot de gist een beetje gerezen is en doe dan alle ingrediënten in de mengkom **8**.
- 3) Kneed de ingrediënten goed door met behulp van de kneedhaken **15**.
- 4) Laat het deeg ca. 20 minuten rusten.
- 5) Vorm dan het vlechtbrood en laat het brood nog 30 minuten rusten.
- 6) Bestrijk het vlechtbrood met wat eigeel.

OPMERKING

- ▶ U kunt desgewenst ook parelsuiker op het vlechtbrood strooien.

- 7) Verwarm de oven voor met 200 °C circulatie-lucht en bak het vlechtbrood ca. 25 minuten tot het goudbruin is.

Chocoladecrème met amaretto

- ◆ 450 ml slagroom
- ◆ 400 ml mascarpone
- ◆ 100 g noten-noga-crème
- ◆ 5 el amaretto
- ◆ 1-2 el honing

- 1) Doe de slagroom en de mascarpone in de mengkom **8** en meng ze met behulp van de gardes **14**.
- 2) Voeg na elkaar de amaretto, de honing en de noten-noga-crème toe en meng alles grondig.
- 3) Giet de crème in dessertglazen en laat ze koelen voordat u ze serveert.

Chocoladecrème

- ◆ 300 g room
- ◆ 200 g pure chocola

- 1) Verhit de room.
- 2) Verbrokkel de chocolade en laat hem in de room smelten.
- 3) Laat de chocoladeroom afkoelen in de koelkast tot hij opstijft.
- 4) Wanneer de massa koud en stijf is, klopt u deze met de gardes **14** op tot de massa smeug is.

OPMERKING

- ▶ U kunt de chocoladecrème ook als vulling voor ander gebak gebruiken.

Aioli

- ◆ 500 g mayonaise
- ◆ 1 bekertje zure room
- ◆ 50 g knoflook
- ◆ 2 tl mosterd (middelscherp)
- ◆ 1 pakje gemengde kruiden (diepvries)
- ◆ 1 snufje suiker
- ◆ 1/2 tl zout
- ◆ 1/2 tl peper

- 1) Pel de knoflook en druk hem door een knoflookpers.
- 2) Doe de mayonaise, de zure room en de knoflook in de mengkom **8** en meng alles goed met de gardes **14**.
- 3) Voeg na elkaar de mosterd, de kruiden, de suiker, de peper en het zout toe en meng alles.
- 4) Breng tot slot de aioli op smaak.

Kruidenvinaigrette

- ◆ 3 - 4 takjes platte peterselie
- ◆ 3 - 4 takjes basilicum
- ◆ 1 citroen
- ◆ 1 tl mosterd (middelscherp)
- ◆ 1 knoflookteen
- ◆ zout, peper
- ◆ 100 ml olijfolie
- ◆ evtl. 1 snufje suiker

- 1) Doe de blaadjes van de kruiden, het sap van de citroen, de mosterd, de knoflook, de peper en het zout in een hoge mengkom.
- 2) Meng alles met behulp van de pureerstaaf **15** en giet langzaam de olie erbij totdat de vinaigrette smeug is.
- 3) Breng de vinaigrette op smaak, eventueel met een snufje suiker.

Obsah

Úvod	60
Použití v souladu s určením	60
Rozsah dodávky	60
Popis přístroje	60
Technické údaje	60
Bezpečnostní pokyny	61
Vybalení	63
Umístění	63
Stupně rychlosti	63
Obsluha	64
Hnětení a šlehání	64
Mixování	66
Tabulka dob zpracování	67
Čištění	68
Uložení	68
Likvidace	69
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	69
Servis	70
Dovozce	70
Recepty	71
Kynutý pletenec	71
Čokoládovo-amaretový krém	71
Čokoládový krém	71
Aioli	72
Bylinkový vinaigrette	72

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro hnětení těsta, míchání tekutin (např. ovocných šťáv), šlehání šlehačky a rozmixování ovoce. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky






- 1 ruční mixér
- 1 míchací stojan
- 1 míchací mísa s víkem
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- 1 mixovací nástavec
- 1 stěrka na těsto
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 přepínač rychlostí
- 2 tlačítko Turbo / 
- 3 odjištění mixovacího nástavce 
- 4 upnutí mixovacího nástavce (s bezpečnostním uzávěrem) 
- 5 odjištění ručního mixéru 
- 6 odjištění držáku mixéru 
- 7 míchací stojan (s držákem mixéru)
- 8 míchací mísa
- 9 plnicí otvor
- 10 víko
- 11 ruční část
- 12 tlačítko vyhazovače metel

Obrázek B:

- 13 mixovací nástavec
- 14 metly
- 15 hnětací háky
- 16 stěrka na těsto

Technické údaje


Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
Kapacita nádoby	3,4 litru
Max. množství naplnění	cca. 2,5 litru
Doba nepřetržitého provozu:	mixér: 10 min. mixovací nástavec: 1 min.
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Síťový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
 - ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození síťového kabelu!
-  Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin. To může vést k deformacím mixovacího nástavce!
- ▶ Nikdy nemixujte v hrnci, který ještě stojí na horké varné plotýnce! Dotyk horkého dne hrnce s mixovacím nástavcem může vést k poškození mixovacího nástavce!

Vybalení

- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Umístění

- Postavte míchací stojan ❶ na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu ❷ jsou upevněny 4 přísavky, aby se zabránilo klouzání během provozu.
- Dbejte na to, aby používaná síťová zásuvka byla v případě poruchy snadno dosažitelná.

Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlostí ❶	Použití
0	Příklad je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo /  

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu Vašeho přístroje.
- Tímto tlačítkem se spouští vsazený mixovací nástavec **13**.

Obsluha

Hnětení a šlehání

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

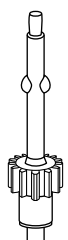

- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.


UPOZORNĚNÍ

- Přístroj zapněte teprve po ponoření nástavců do hmoty, kterou chcete šlehat/mixovat/prohnětat.

		
		
Hnětací háky 15 pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly 14 pro míchání třeňho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec 13 pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (**13**, **14**, **15**).
- 2) Zasuňte metly **14** nebo hnětací háky **15** do příslušných otvorů na ruční části **11** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Hnětací hák 15 nebo metlu 14 s ozubeným kroužkem na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.
	Hnětací hák 15 nebo metlu 14 s hladkým kroužkem na tyči zastrčte pouze do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.

- 3) Odjistěte držák mixéru na míchacím stojanu **7** stisknutím odjištění držáku mixéru **6**  a vyklopte držák mixéru **7** nahoru.
- 4) Vyjměte míchací mísu **8** a naplňte přísady podle množství, které chcete připravit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do míchací mísy **8** nikdy nevládejte více přísad než po značku MAX (cca 2,5 l). V opačném případě dojde během provozu k přetoku přísad přes okraj.
- Do míchací mísy **8** nikdy nevládejte více přísad než celkem 1,5 kg. Jinak se motor může poškodit.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.
- Množství těsta (součet všech surovin):
 - Třeňé těsto: max. cca 600 g
min. cca 200 g
 - Kynuté těsto: max. cca 820 g
min. cca 320 g

- 5) Míchací mísu **8** znovu nasadíte na míchací stojan **7**.
- 6) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** **1** a sklopte držák mixéru **7** dolů.
- 7) Ruční část **11** nasadíte na držák mixéru **7** tak, aby bylo slyšet zaklapnutí.
- 8) Zasuňte víko **10** do lišty na míchacím stojanu **7** tak, aby pevně dosedalo.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li přidávat přísady během míchání, otevřete plnicí otvor **9** na víko **10** a přidejte přísady. Poté plnicí otvor **9** bezpodmínečně znovu zavřete, aby nedošlo k vystříknutí přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu **7**. Zvláště při použití malého množství kapaliny se doporučuje používat ruční mixér bez míchacího stojanu **7**. V opačném případě nebude kapalina zcela zachycena a řádně promíchána.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.
- 9) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 10) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo / **2** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jsou na okraji míchací mísy **8** ulpělé přísady, které nejsou zachyceny hnětacími háky **15**/metlami **14**, vypněte ruční mixér. Sejměte víko **10**. Pomocí stěrky na těsto **18** přesuňte přilepené přísady opět do středu míchací mísy **8**. Víko **10** opět nasadíte. Ruční mixér opět zapněte.

- 11) Pro vyjmutí obsahu z mísy vypněte ruční mixér. Odsuňte víko **10** na stranu.

UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

- 12) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** **1**, držák mixéru **7** vyklopte nahoru a odeberte míchací mísu **8** z míchacího stojanu **7**. Nyní můžete vyjmout obsah z mísy.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li odstranit metly **14** nebo hnětací háky **15**, musíte nejprve sejmut ruční část **11**: K vyjmutí stiskněte odjištění ručního mixéru **6** **1** a sejměte ruční část **11**. Poté stiskněte tlačítko vyhazovače metel **12**, aby se metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnily.
- Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

Mixování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, kostky ledu, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec **13** pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Před mixováním odeberte hrnec z varné plotýnky.

- 1) Mixovací nástavec **13** zvolte k mixování potravin.

		
		
Hnětací háky 15 pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly 14 pro míchání třeňho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec 13 pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

- 2) Otevřete bezpečnostní uzávěr upnutí mixovacího nástavce **4** jeho posunutím na stranu a pevným přidržením.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mixovací nástavec **13** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány metly **14** nebo hnětací háky **15**.
- 3) Mixovací nástavec **13** nasuňte do upnutí mixovacího nástavce **4** a silně jej zatlačte dolů. Mixovací nástavec **13** musí slyšitelně zaskočit.
- 4) Chcete-li zabránit přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do 2/3. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ujistěte se, že se v mixovací nádobě nachází dostatečné množství kapaliny/hmoty určené k mixování. Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, mělo by množství zpracovávaných potravin zakrývat minimálně dolní díl mixovacího nástavce **13**.
- ▶ Chcete-li dosáhnout optimálního výsledku, přidejte alespoň 50 ml tekutiny.
- ▶ Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **13** vložili do hmoty, která má být mixována.

- 5) Stiskněte tlačítko Turbo / **1** **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo / **1** **2** stisknuté. Jakmile ho pustíte, přístroj se zastaví.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** neprovozujte bez přerušení déle než jednu minutu. Udělejte po jedné minutě přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

- 6) Jste-li hotovi s prací pomocí mixovacího nástavce **13**, pusťte tlačítko Turbo / **1** **2** a vytáhněte zástrčku ze sítě.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Čistěte pouze spodní část mixovacího nástavce **13** pod tekoucí vodou. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

- 7) K sejmutí mixovacího nástavce **13** z upnutí mixovacího nástavce **4** stiskněte odjištění mixovacího nástavce **3** **7** na obou stranách ruční části **11** současně. Mixovací nástavec **13** se uvolní z upnutí mixovacího nástavce **4**.




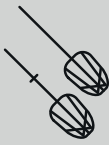

- 8) Mixovací nástavec **13** vyjměte z upnutí mixovacího nástavce **4** zalomením.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud mixovací nástavec **13** zůstane zaseknutý v upnutí mixovacího nástavce **4** mírně utáhněte bezpečnostní uzávěr. Poté lze mixovací nástavec **13** vyjmout.

Tabulka dob zpracování

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady zpracování různých surovin. Doporučené údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Chcete-li zpracovat větší než doporučené množství, rozdělte celkové množství na více porcí a ty zpracujte jednotlivě.

NÁSTAVEC	SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	Vařená zelenina	400-600 g	tlačítko Turbo /  ②	40-60 s
	Koktejly, mléčné nápoje	100-1000 ml	tlačítko Turbo /  ②	40-60 s
	Třené těsto ¹	200-600 g	Stupeň 3	2-4 min
	Šlehačka ²	200 ml	Stupeň 5	cca 60 s
	Krém ¹	200-1000 g	Stupeň 4	1-2 min
	Kynuté těsto ¹	320-820 g	Stupeň 3	2-5 min


¹V závislosti na receptu, surovinách a požadované konzistenci je nutné upravit rychlost a čas.

²Bez míchacího stojanu , šlehání ruční částí .

Čištění


NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Ruční část **11** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při čištění mixovacího nástavce **13**. Nůž je velmi ostrý!

 Mixovací nástavec **13** nikdy úplně neponořujte do vody. Pod tekoucí vodou myjte pouze spodní část s nožem. V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit.

- Ruční část **11** s motorem otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Míchací stojan **7** otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Metly **14** nebo hnětací háky **15** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme, očistit nástavce bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

UPOZORNĚNÍ



Metly **14** a hnětací háky **15** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

UPOZORNĚNÍ



Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** můžete mýt také v myčce nádobí. Dle možnosti uložte všechny díly do horního koše myčky nádobí.

- Spodní část mixovacího nástavce **13** umyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem nebo pod tekoucí vodou. Horní část otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čisticího prostředku. Poté otřete spodní část hadříkem navlhčeným pouze vodou, aby na přístroji neulpěly zbytky čisticího prostředku.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pod tekoucí vodou umyjte pouze spodní část mixovacího nástavce **13**. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

Uložení

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: Plasty,
20–22: Papír a lepenka,
80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 389771_2201 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 389771_2201 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 389771_2201

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kynutý pletenec

- ◆ 400 g mouky
- ◆ 60 g másla
- ◆ 60 g cukru
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g droždí (1 balíček čerstvého droždí)
- ◆ 170 ml mléka
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 žloutek
- ◆ případně trochu granulovaného cukru

- 1) Droždí dejte do mírně vlažného mléka s cukrem.
 - 2) Jakmile droždí vzejde, dejte do míchací misky **8** všechny ostatní přísady.
 - 3) Přísady důkladně prohněťte hnětacími háky **15**.
 - 4) Těsto nechte odležet cca 20 minut.
 - 5) Poté vytvarujte kynutý pletenec a nechte pečivo kynout dalších 30 minut.
 - 6) Kynutý pletenec potřete trochou vaječného žloutku.
- 7) Vyhřejte troubu na cca 200 °C s horním ohřevem a pečte kynutý pletenec cca 25 minut dozlatova.

UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby můžete kynutý pletenec posypat ještě trochou granulovaného cukru.

Čokoládovo-amaretový krém

- ◆ 450 ml šlehačky
- ◆ 400 ml mascarpone
- ◆ 100 g oříškovo-nugátového krému
- ◆ 5 PL Amaretto
- ◆ 1–2 PL medu

- 1) Šlehačku a mascarpone dejte do míchací misky **8** a promíchejte vše metlami **14**.
- 2) Přidávejte postupně amaretto, med a oříškovo-nugátový krém a vše důkladně promíchejte.
- 3) Krém plňte do dezertních sklenic a nechte vychladnout, dokud není připraven ke konzumaci.

Čokoládový krém

- ◆ 300 g šlehačky
- ◆ 200 g hořké čokolády

- 1) Povařte šlehačku.
- 2) Rozdrťte čokoládu a nechte ji roztát ve šlehačce.
- 3) Čokoládovou hmotu nechte vychladnout v chladničce, aby ztuhla.
- 4) Když je hmota studená a pevná, vyšlehejte ji metlami **14** do krémové konzistence.

UPOZORNĚNÍ

- Tento čokoládový krém můžete použít také jako náplň do jiného pečiva.

Aioli

- ◆ 500 g majonézy
- ◆ 1 šálek zakysané smetany
- ◆ 50 g česneku
- ◆ 2 ČL hořčice (středně ostré)
- ◆ 1 balíček směsi bylinek (zmrazené)
- ◆ 1 špetka cukru
- ◆ 1/2 ČL soli
- ◆ 1/2 ČL pepře

- 1) Oloupejte česnek a prolisujte ho v lisu na česnek.
- 2) Majonézu, zakysanou smetanu a česnek dejte do míchací misky **8** a vše důkladně promíchejte metlami **14**.
- 3) Postupně přidejte hořčici, bylinky, cukr, pepř a sůl a vše promíchejte.
- 4) Nakonec Aioli ještě dochuťte.

Bylinkový vinaigrette

- ◆ 3–4 snítky hladké petržele
- ◆ 3–4 snítky bazalky
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 ČL hořčice (středně ostré)
- ◆ 1 stroužek česneku
- ◆ sůl, pepř
- ◆ 100 ml olivového oleje
- ◆ příp. 1 špetka cukru

- 1) Do vysoké míchací nádoby dejte lístky bylinek, šťávu z citronu, hořčici, česnek, sůl a pepř.
- 2) Vše promíchejte mixovacím nástavcem **18** a přitom postupně přilévajte olej, dokud omáčka nebude krémová.
- 3) Vinaigrettu případně dochuťte špetkou cukru.

Spis treści

Wstęp	74
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	74
Zakres dostawy	74
Opis urządzenia	74
Dane techniczne	74
Wskazówki bezpieczeństwa	75
Rozpakowanie	77
Ustawianie urządzenia	77
Stopnie prędkości	77
Obsługa	78
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	78
Przecieranie	79
Tabela czasów przetwarzania	81
Czyszczenie	82
Przechowywanie	82
Utylizacja	83
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	83
Serwis	85
Importer	85
Przepisy	85
Chąłka	85
Krem czekoladowy amaretto	86
Krem czekoladowy	86
Aioli	86
Ziołowy winegret	87

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówki 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

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 – 60 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ 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 odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówek do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Ustawianie urządzenia

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

Stopnie prędkości

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

Przycisk Turbo / **I** 2:

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

Obsługa


Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

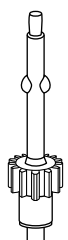
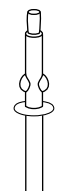
- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.

WSKAZÓWKA

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

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

- 1) Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).
- 2) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wcisnij w gniazda w rękojści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z zębatego pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z gładkim pierścieniem tylko w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Odblokuj uchwyt miksera na stojaku miksera **7** naciskając przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **1** i złóż uchwyt miksera **7** do góry.
- 4) Wyjmij mięso do mieszania **8** i włóż do niej odpowiednie składniki w wymaganej ilości.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wkładaj do miski do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydostaną się poza krawędzie miski w trakcie przygotowywania.
- ▶ 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 ciasta (suma wszystkich składników):
 - Rzadkie ciasto: maks. ok. 600 g
min. ok. 200 g
 - Ciasto drożdżowe: maks. ok. 820 g
min. ok. 320 g

- 5) Załóż misę do mieszania **8** ponownie na stojak miksera **7**.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **1** i złóż uchwyt miksera **7** do dołu.
- 7) Załóż rękojeść **11** na uchwyt miksera **7**, aby się zatrzasnęła.
- 8) Wsuń pokrywę **10** w prowadnicę na stojaku miksera **7**, aby się zablokowała.

WSKAZÓWKA

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

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

- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **1**, złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość miski.

WSKAZÓWKA

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

Przecieranie





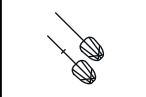

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**


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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


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

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



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

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


WSKAZÓWKA

- ▶ Kończówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.
- Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4** , i wciśnij ją mocno w dół. Kończówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzasnąć.
 - 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/productów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowywana potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.
 - ▶ Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
 - ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.
- 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.
- 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.
- Aby wyjąć końcówkę do przecierania **13** z uchwytu końcówki do przecierania **4** , naciśnij przyciski odblokowania końcówki do przecierania **3**  po obu stronach rękojęści **11** jednocześnie. Kończówka do przecierania **13** zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania **4** .
 - Wyjmij końcówkę do przecierania **13** ruchem zaginającym z uchwytu końcówki do przecierania **4** .

WSKAZÓWKA





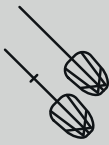
- ▶ Gdy końcówka do przecierania **13** zablokuje się w uchwycie końcówki do przecierania **4** , otwórz nieco zamek bezpieczeństwa. Wtedy będzie można wyjąć końcówkę do przecierania **13**.

Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny przedstawiając przykłady przetwarzania różnych składników. Dostosuj zalecane informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Jeśli chcesz przetworzyć więcej niż zalecaną ilość, podziel całkowitą ilość na kilka porcji, które przetworzysz osobno.

KOŃCÓWKA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Gotowane warzywa	400 - 600 g	Przycisk Turbo /  ②	40 - 60 sek
	Szejki, napoje mleczne	100 - 1000 ml	Przycisk Turbo /  ②	40 - 60 sek
	Rzadkie ciasto ¹	200 - 600 g	Stopień 3	2 - 4 min
	Śmietana ²	200 ml	Stopień 5	ok. 60 sek
	Krem ¹	200 - 1000 g	Stopień 4	1 - 2 min
	Ciasto drożdżowe ¹	320 - 820 g	Stopień 3	2 - 5 min


¹W zależności od przepisu, składników i pożądaney konsystencji, należy dostosować prędkość i czas.

²Bez stojaka miksera , ubijanie z użyciem rękojeści .

Czyszczenie


⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **11** w wodzie ani w innej cieczy!


⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

- Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

○ 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



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.



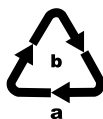
Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj 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, akumulatorów, 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) 389771_2201 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 wystąpić 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) 389771_2201.

Serwis

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 389771_2201

Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

Przepisy

Chąłka

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 60 g masła
- ◆ 60 g cukru
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g drożdży (1 opakowanie świeżych drożdży)
- ◆ 170 ml mleka
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 żółtko
- ◆ ewentualnie trochę cukru gruboziarnistego

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

WSKAZÓWKA

► Jeśli chcesz, możesz posypać chąłkę cukrem gruboziarnistym.

- 7) Podgrzej piekarnik do ok. 200 °C z termoobiegiem i piecz chąłkę przez ok. 25 minut, aż do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Krem czekoladowy amaretto

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

Krem czekoladowy

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

WSKAZÓWKA

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

Aioli

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

Ziółowy winegret

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

Obsah

Úvod	90
Používanie v súlade s určením	90
Rozsah dodávky	90
Opis prístroja	90
Technické údaje	90
Bezpečnostné pokyny	91
Vybalenie	93
Umiestnenie	93
Stupne rýchlosti	93
Ovládanie	94
Miesenie a šľahanie	94
Mixovanie	95
Tabuľka časov spracovania	97
Čistenie	98
Uskladnenie	98
Likvidácia	99
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	99
Servis	100
Dovozca	100
Recepty	101
Vianočka	101
Čokoládový amaretto krém	101
Čokoládový krém	101
Aioli	102
Bylinková omáčka vinaigrette	102

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

Ľhneď 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 - 60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá 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, dokiaľ 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ 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 vyčkajte, 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 pyrė 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 pyrė na mixovanie horúcich potravín. To môže viesť k deformáciám metličky na šľahanie pyrė!
- ▶ Nemixujte nikdy v hrnci, ktorý ešte stojí na horúcej platni sporáka! Kontakt horúceho dna hrnca s metličkou na šľahanie pyrė môže viesť k poškodeniu metličky na šľahanie pyrė!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

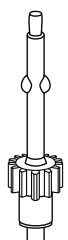
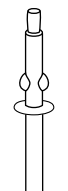
- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.


UPOZORNENIE

- Prístroj zapnite až potom ako nástavce ponoríte do hmoty na šľahanie/mixovanie/miesenie.

		
		
Miesiace háky 15 na miešanie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.	Šľahacie metličky 14 na miešanie treného cesta alebo šľahanie šľahačky.	Metlička na šľahanie pyré 13 na mixovanie ovocia/zeleňiny, ako sú napr. jablká.


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

	Zastrčte miesiaci hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 s ozubeným krúžkom na tyči vždy do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.
	Zastrčte miesiaci hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 s hladkým krúžkom na tyči iba do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.

- 3) Držiak mixéra odblokujte na stojane na šľahanie **7** stlačením uvoľnenia držiaka mixéra **6**  a vyklepte 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.
- Množstvo cesta (všetky prísady spolu):
 - Trené cesto: max. cca 600 g min. cca 200 g
 - Kysnuté cesto: max. cca 820 g min. cca 320 g


- 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) Nasadíte 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.

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“).


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 nasadíte veko **10**. Zapnite opäť ručný mixér.


- 1 1) Aby ste mohli vybrať obsah z misy, vypnite ručný mixér. Odoberte veko **10** na stranu.

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“.

- 1 2) 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.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete odstrániť šľahaciu metličku **14** alebo miesiaci hák **15**, musíte najprv odobrať ručný diel **11**: Stlačte uvoľnenie ručného mixéra **5**  a odoberte ručný diel **11**. Stlačte potom tlačidlo na uvoľnenie nastavcov **12**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15**.
- ▶ Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

Mixovanie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


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

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!


- ▶ Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyré **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 pyré **13** nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.

- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyré **13**.

		
		
Miesiace háky 15 na miešanie fažkého cesta, napr. kysnuté cesto.	Šľahacie metličky 14 na miešanie treného cesta alebo šľahanie šľahačky.	Metlička na šľahanie pyré 13 na mixovanie ovocia/zeleniny, ako sú napr. jablká.



- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyré **4**  tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržíte.

UPOZORNENIE


- ▶ Metlička na šľahanie pyré **13** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **14** ani miesiace háky **15**.
- 3) Metličku na šľahanie pyré **13** nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyré **4**  a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyré **13** musí počuteľne zaklapnúť.
 - 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyré len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

UPOZORNENIE





- ▶ Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyré nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie. Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyré **13**.
- ▶ Pre optimálny výsledok pridajte minimálne 50 ml tekutiny.
- ▶ Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyré **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! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Metličku na šľahanie pyré **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 pyré **13** dokončíte, uvoľnite tlačidlo Turbo/ **2** a vytiahnite sieťovú zástrčku.

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!




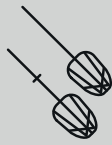

- ▶ Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyré **13**. Dovnútra metličky na šľahanie pyré **13** sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.
- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyré **13** odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyré **4** , stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyré **3**  na oboch stranách ručného dielu **11** súčasne. Metlička na šľahanie pyré **13** sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyré **4** .
 - 8) Metličku na šľahanie pyré **13** vyberte ohýbavým pohybom z upnutia metličky na šľahanie pyré **4** .

UPOZORNENIE

- ▶ Keď metlička na šľahanie pyré **13** zostane v upnutí metličky na šľahanie pyré **4** , bezpečnostný uzáver trochu vytiahnite. Potom sa dá metlička na šľahanie pyré **13** vybrať.

Tabuľka časov spracovania

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu a uvádza príklady spracovania rozličných prísad. Odporúčané údaje prispôbte receptu a vašej chuti. Ak chcete spracovať viac ako odporúčané množstvo, celkové množstvo rozdeľte do viacerých porcií, ktoré spracujete jednotlivo.

NADSTAVEC	PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	varená zelenina	400 - 600 g	tlačidlo Turbo / 	40 - 60 s
	kokteily, mliečne nápoje	100 - 1000 ml	tlačidlo Turbo / 	40 - 60 s
	trené cesto ¹	200 - 600 g	stupeň 3	2 - 4 min.
	šľahačka ²	200 ml	stupeň 5	cca 60 s
	krém ¹	200 - 1000 g	stupeň 4	1 - 2 min.
	kysnuté cesto ¹	320 - 820 g	stupeň 3	2 - 5 min.


¹V závislosti od receptu, prísad a želanej konzistencie sa musí prispôbiť rýchlosť a čas.

²Bez stojanov na šľahanie , šľahané ručným dielom .

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 pyré **13** buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

 Metličku na šľahanie pyré **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.

- Vyčistite 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 pyré **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! VEČNÉ ŠKODY!

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

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia



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 odborné.



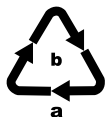
Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. 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 Kompennass 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 výrobnnej 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. Opravu alebo výmenu 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, akumulátory 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 našim 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) 389771_2201 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 inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 389771_2201 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

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

IAN 389771_2201

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

- ◆ 400 g múky
 - ◆ 60 g masla
 - ◆ 60 g cukru
 - ◆ 5 g soli
 - ◆ 42 g droždie (1 balíček čerstvého droždia)
 - ◆ 170 ml mlieka
 - ◆ 1 vajce
 - ◆ 1 žltok
 - ◆ 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 trochu žltka.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete, môžete vianočku posypať trochu kryštálového cukru.
- 7) Pec predhrejte na cca 200 °C a vianočku pečte cca 25 minút.

Čokoládový amaretto krém

- ◆ 450 ml smotany
 - ◆ 400 ml mascarpone
 - ◆ 100 g orieškovo-nugátového krému
 - ◆ 5 PL amaretta
 - ◆ 1 – 2 PL medu
- 1) Dajte smotanu 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 chlaďte ich až do konzumácie.

Čokoládový krém

- ◆ 300 g smotany
 - ◆ 200 g horkej čokolády
- 1) Uvarte šľahačku.
 - 2) Rozdrobte čokoládu a nechajte ju roztopiť v smotane.
 - 3) Čokoládovú hmotu nechajte v chladničke vychladnúť tak, aby bola pevná.
 - 4) Keď je hmota studená a pevná, vyšľahajte ju pomocou šľahacích metličiek **14** do krémova.

UPOZORNENIE

- ▶ Tento čokoládový krém môžete použiť tiež ako plnku do iného pečiva.

Aioli

- ◆ 500 g majonézy
- ◆ 1 pohár sladkej smotany
- ◆ 50 g cesnaku
- ◆ 2 ČL horčice (stredne ostrej)
- ◆ 1 balíček miešaných bylínok (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 bylínok, šťavu citróna, horčicu, cesnak, soľ a čierne korenie do vysokej nádoby na mixovanie.
- 2) Všetko premiešajte pomocou metličky na šľahanie pyré **13** a pridávajte pritom postupne olej, až bude omáčka krémová.
- 3) Vinaigrette príp. dochuťte štipkou cukru.

Índice

Introducción	104
Uso previsto	104
Volumen de suministro.	104
Descripción del aparato	104
Características técnicas	104
Indicaciones de seguridad	105
Desembalaje	107
Instalación	107
Niveles de velocidad	107
Manejo	108
Amasado y batido	108
Preparación de purés	109
Tabla de tiempos de procesamiento	111
Limpieza	112
Almacenamiento	112
Desecho	113
Garantía de Kompernass Handels GmbH	113
Asistencia técnica	114
Importador	114
Recetas	115
Trenza de pan de leche	115
Crema de chocolate y amaretto	115
Crema de chocolate	115
Alioli	116
Vinagreta de hierbas	116

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está destinado exclusivamente para amasar, mezclar líquidos (p. ej., zumos de frutas), batir nata y preparar purés o papillas de frutas. Solo es apto para la preparación de alimentos. No utilice el accesorio batidor para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro


- 1 batidora multifuncional con accesorios
- 1 base
- 1 recipiente de mezcla con tapa
- 2 ganchos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- 1 accesorio batidor
- 1 espátula
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- ① Interruptor de velocidad
- ② Botón Turbo/!
- ③ Botón de desbloqueo del accesorio batidor 






- ④ Alojamiento del accesorio batidor (con cierre de seguridad) 
- ⑤ Botón de desbloqueo de la batidora de mano 
- ⑥ Botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano 
- ⑦ Base (con soporte de la batidora)
- ⑧ Recipiente de mezcla
- ⑨ Orificio de llenado
- ⑩ Tapa
- ⑪ Pieza de mano
- ⑫ Botón de expulsión

Figura B:

- ⑬ Accesorio batidor
- ⑭ Varillas de molinillo
- ⑮ Ganchos amasadores
- ⑯ Espátula

Características técnicas

Tensión nominal	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz
Potencia nominal	300 W
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
Capacidad	3,4 litros
Máx. cantidad de llenado	aprox. 2,5 litros
Duración del funcionamiento corto	Batidora de mano: 10 min Accesorio batidor: 1 min
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Para desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!



¡No sumerja nunca la pieza de mano en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Durante el funcionamiento, no toque las varillas de molinillo, los ganchos amasadores ni el accesorio batidor. ¡La cuchilla del accesorio batidor está afilada! Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si faltan piezas o si están dañadas. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Proceda con cautela durante el manejo y la limpieza del accesorio batidor. ¡La cuchilla está muy afilada!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la vivienda.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica autorizado en su país.
- ▶ No utilice el accesorio batidor para triturar alimentos en ebullición, ya que podría deformarse.
- ▶ No triture nunca los alimentos que estén en el interior de un recipiente que aún esté al fuego. Si el accesorio batidor toca el fondo caliente, podría dañarse.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Instalación

- Coloque la base ⑦ sobre una superficie plana. La base ⑦ cuenta con 4 ventosas en su parte inferior que evitan que se resbale durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible en caso de fallo.

Niveles de velocidad

Nivel en el interruptor de velocidad ①	Utilización
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres.
5	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

Botón Turbo/1 2:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.
- Este botón activa el accesorio batidor 13 siempre que esté montado.

Manejo

Amasado y batido

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!


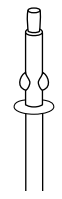
- No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.

INDICACIÓN

- Encienda el aparato exclusivamente cuando los accesorios estén en contacto con los alimentos que deban batirse/mezclarse/amasarse.

		
		
Ganchos amasadores 15 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 14 para mezclar masas de tartas o bizcochos o batir nata.	Accesorio batidor 13 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

- 1) Antes del primer uso, limpie los accesorios (13, 14, 15).
- 2) Introduzca las varillas de molinillo 14 o los ganchos amasadores 15 en la pieza de mano 11 hasta que encastran de manera segura y audible:

	Inserte siempre el gancho amasador 15 o la varilla de molinillo 14 con anillo dentado en el vástago de forma que encaje en el alojamiento del aparato previsto para ello y señalizado con un pictograma.
	Inserte el gancho amasador 15 o la varilla de molinillo 14 con anillo plano en el vástago solo de forma que encaje en el alojamiento del aparato previsto para ello y señalizado con un pictograma.

- 3) Para desbloquear el soporte de la batidora de mano de la base 7, presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano 6 1 y abata el soporte de la batidora 7 de mano hacia arriba.
- 4) Retire el recipiente de mezcla 8 y llénelo con los ingredientes en las cantidades que correspondan.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere nunca la marca MAX (aprox. 2,5 l) al llenar el recipiente de mezcla 8. De lo contrario, los ingredientes rebosarán durante el funcionamiento.
- ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!
En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.
- Cantidades de masa (suma de todos los ingredientes):
 - Masa para bizcochos: máx. aprox. 600 g
mín. aprox. 200 g
 - Masa con levadura: máx. aprox. 820 g
mín. aprox. 320 g

- 5) Vuelva a colocar el recipiente de mezcla **8** sobre la base **7**.
- 6) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1** y desplace el soporte de la batidora **7** de mano hacia abajo.
- 7) Coloque la pieza de mano **11** sobre el soporte de la batidora **7** de mano de forma que encaje.
- 8) Coloque la tapa **10** en el carril de la base **7** de forma que encaje firmemente.

INDICACIÓN

- ▶ Si desea añadir ingredientes durante el procesamiento, abra el orificio de llenado **9** de la tapa **10** y añádalos. Tras esto, vuelva a cerrar inmediatamente el orificio de llenado **9** para evitar salpicaduras.

También puede utilizarse la batidora de mano sin estar fijada a la base **7**. En especial, se recomienda utilizar la batidora de mano sin la base **7** para procesar cantidades reducidas de líquido. De lo contrario, la batidora no alcanzaría bien el líquido, por lo que no se batiría bien.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.
- 9) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
 - 10) Para poner el aparato en funcionamiento, ajuste el interruptor de velocidad **1** en el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad y el botón Turbo **2** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

INDICACIÓN

- ▶ Si los ingredientes quedan adheridos al borde del recipiente de mezcla **8** y los ganchos amasadores **15**/las varillas de molinillo **14** no los alcanzan, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**. Utilice la espátula **15** para volver a desplazar los ingredientes adheridos a la parte central del recipiente de mezcla **8**. Vuelva a colocar la tapa **10**. Vuelva a encender la batidora de mano.

- 11) Para retirar el contenido del recipiente de mezcla, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**.

INDICACIÓN

- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".

- 12) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1**, abata el soporte de la batidora **7** de mano hacia arriba y retire el recipiente de mezcla **8** de la base **7**. Tras esto, podrá extraerse el contenido del recipiente.

INDICACIÓN

- ▶ Para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**, primero debe retirarse la pieza de mano **11**: para ello, presione el botón de desbloqueo de la batidora de mano **6** **1** y retire la pieza de mano **11**. A continuación, pulse el botón de expulsión **12** para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**.
- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".

Preparación de purés

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!


- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!


- ▶ No utilice nunca el accesorio batidor **13** para alimentos duros, como, por ejemplo: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. De lo contrario, pueden provocarse daños en el aparato.
- ▶ No utilice el accesorio batidor **13** para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Antes de procesar los alimentos, retire la cacerola del fuego.

1) Seleccione el accesorio batidor **13** para triturar los alimentos y preparar purés.


		
		
Ganchos amasadores 15 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 14 para mezclar masas de tartas o bizcochos o batir nata.	Accesorio batidor 13 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

2) Para abrir el cierre de seguridad del alojamiento del accesorio batidor **4** , desplácelo hacia un lado y sujételo.

INDICACIÓN

- ▶ Solo puede introducirse el accesorio batidor **13** si las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** no están instalados.
- Introduzca el accesorio batidor **13** en el alojamiento del accesorio batidor **4**  y presiónelo firmemente hacia abajo. El accesorio batidor **13** debe encastrar de manera audible.
 - Para evitar un rebosamiento, solo debe llenarse el recipiente para purés hasta aprox. los 2/3. Para ello, seleccione un recipiente lo suficientemente grande.





INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese de que haya suficiente líquido/ingredientes para triturar en el recipiente. Para garantizar una mezcla eficaz de los ingredientes, los alimentos que deban procesarse deben cubrir como mínimo la parte inferior del accesorio batidor **13**.
 - ▶ Para obtener un resultado óptimo, añada un mínimo de 50 ml de líquido.
 - ▶ Encienda la batidora de mano exclusivamente cuando el accesorio batidor **13** haya entrado en contacto con los alimentos que deban procesarse.
- Pulse el botón Turbo/**2** . Mantenga pulsado el botón Turbo/**2** durante el funcionamiento. El aparato se parará tan pronto como lo suelte.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el accesorio batidor **13** durante más de 1 minuto por vez. Una vez transcurrido 1 minuto, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- Cuando haya acabado con el accesorio batidor **13**, suelte el botón Turbo/**2** y desenchufe el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor **13** bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor **13**. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- Para extraer el accesorio batidor **13** del alojamiento del accesorio batidor **4** , presione el botón de desbloqueo del accesorio batidor **3**  a ambos lados de la pieza de mano **11**. Con esto, el accesorio batidor **13** se suelta del alojamiento del accesorio batidor **4** .
 - Retire el accesorio batidor **13** con un movimiento de giro para extraerlo del alojamiento del accesorio batidor **4** .

INDICACIÓN





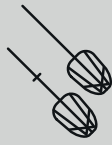



- ▶ Si el accesorio batidor **13** está bloqueado en el alojamiento del accesorio batidor **4** , desplace un poco el cierre de seguridad. Tras esto, podrá extraerse el accesorio batidor **13**.

Tabla de tiempos de procesamiento

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para el procesamiento de distintos ingredientes. Adapte los datos recomendados según la receta y su gusto personal. Si desea procesar una cantidad mayor que la recomendada, divida la cantidad total en varias porciones para procesarlas individualmente.

ACCESORIO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Verdura cocida	400-600 g	Botón Turbo/  2	40-60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Botón Turbo/  2	40-60 s
	Masa de bizcocho ¹	200-600 g	Nivel 3	2-4 min
	Nata ²	200 ml	Nivel 5	Aprox. 60 s
	Crema ¹	200-1000 g	Nivel 4	1-2 min
	Masa con levadura ¹	320-820 g	Nivel 3	2-5 min

¹La velocidad y el tiempo deben adaptarse según la receta, los ingredientes y la consistencia deseada.

² Sin la base , batido con la pieza de mano .

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica!
¡Existe peligro de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca la pieza de mano ① en agua ni en otros líquidos!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cautela para limpiar el accesorio batidor ⑬. ¡La cuchilla está muy afilada!



No sumerja totalmente el accesorio batidor ⑬ en agua. Limpie solo bajo el agua corriente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.

- Limpie la pieza de mano ① con el motor exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Limpie la base ⑦ exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.

- Las varillas de molinillo ⑭ o los ganchos amasadores ⑮ pueden limpiarse bajo el agua corriente o en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Séquelos bien después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

INDICACIÓN



Las varillas de molinillo ⑭ y los ganchos amasadores ⑮ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- Limpie el recipiente de mezcla ⑧, la tapa ⑩ y la espátula ⑮ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.

INDICACIÓN



El recipiente de mezcla ⑧, la tapa ⑩ y la espátula ⑮ también pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas en la cesta superior del lavavajillas.

- Limpie la parte inferior del accesorio batidor ⑬ en agua caliente con jabón lavavajillas o bajo el agua corriente. Frote la parte superior con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlo con un paño solo humedecido con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor ⑬ bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor ⑬. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



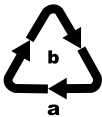
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 389771_2201 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como videos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 389771_2201.

Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389771_2201

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Recetas

Trenza de pan de leche

- ◆ 400 g de harina
- ◆ 60 g de mantequilla
- ◆ 60 g de azúcar
- ◆ 5 g de sal
- ◆ 42 g de levadura (1 paquetito de levadura fresca)
- ◆ 170 ml de leche
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 yema de huevo
- ◆ En caso necesario, un poco de azúcar perlado

- 1) Disuelva la levadura en un poco de leche templada con azúcar.
 - 2) Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **8** en cuanto la levadura haya fermentado un poco.
 - 3) Amase bien los ingredientes con los ganchos amasadores **15**.
 - 4) Deje reposar la masa durante unos 20 minutos.
 - 5) A continuación, forme la trenza y deje que fermente otros 30 minutos.
 - 6) Unte la trenza con un poco de yema de huevo.
- INDICACIÓN**
▶ Si lo desea, puede espolvorear la trenza con un poco de azúcar perlado.
- 7) Precaliente el horno con ventilación a aprox. 200 °C y hornee la trenza durante aprox. 25 minutos hasta que se dore.

Crema de chocolate y amaretto

- ◆ 450 ml de nata
 - ◆ 400 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de crema de cacao y avellanas
 - ◆ 5 cucharadas de amaretto
 - ◆ 1-2 cucharadas de miel
- 1) Vierta la nata y el mascarpone en el recipiente de mezcla **8** y bátilos con las varillas de molinillo **14**.
 - 2) Vaya añadiendo poco a poco el amaretto, la miel y la crema de cacao y avellanas y mézclelo todo bien.
 - 3) Vierta la crema en copas de postre y métalas en la nevera hasta el momento de servir.

Crema de chocolate

- ◆ 300 g de nata
 - ◆ 200 g de chocolate amargo
- 1) Hierva la nata.
 - 2) Desmenuce el chocolate y deje que se derrita en la nata.
 - 3) Enfríe la mezcla de nata y chocolate en la nevera para que se solidifique.
 - 4) Una vez la mezcla esté fría y sólida, bátala con las varillas de molinillo **14** hasta que alcance una consistencia cremosa.

INDICACIÓN
▶ La crema de chocolate también puede utilizarse como relleno para otros postres.

Alioli

- ◆ 500 g de mayonesa
 - ◆ 1 vasito de smetana (crema agria)
 - ◆ 50 g de ajo
 - ◆ 2 cucharaditas de mostaza (de picor medio)
 - ◆ 1 paquetito de hierbas mixtas (congeladas)
 - ◆ 1 pizca de azúcar
 - ◆ 1/2 cucharadita de sal
 - ◆ 1/2 cucharadita de pimienta
- 1) Pele el ajo y prénselo en un prensador de ajos.
 - 2) Vierta la mayonesa y la smetana en el recipiente de mezcla **13**, añada el ajo y bátalo todo bien con las varillas de molinillo **14**.
 - 3) Añada poco a poco la mostaza, las hierbas, el azúcar, la pimienta y la sal y mézclelo todo bien.
 - 4) Para finalizar, salpimente un poco el alioli.

Vinagreta de hierbas

- ◆ 3-4 ramitas de perejil de hoja lisa
 - ◆ 3-4 hojas de albahaca
 - ◆ 1 limón
 - ◆ 1 cucharadita de mostaza (de picor medio)
 - ◆ 1 diente de ajo
 - ◆ Sal y pimienta
 - ◆ 100 ml de aceite de oliva
 - ◆ En caso necesario, 1 pizca de azúcar
- 1) Introduzca las hojas de las hierbas, el zumo de limón, la mostaza, el ajo, la sal y la pimienta en un recipiente alto.
 - 2) Mézclelo todo con el accesorio batidor **13** y añada poco a poco el aceite de oliva hasta que se emulsione la mezcla.
 - 3) Condimente la vinagreta y, si procede, añada una pizca de azúcar.

Indholdsfortegnelse

Indledning	118
Anvendelsesområde	118
Pakkens indhold	118
Beskrivelse af maskinen	118
Tekniske data	118
Sikkerhedsanvisninger	119
Udpakning	121
Opstilling	121
Hastighedstrin	121
Betjening	122
Æltning og piskning	122
Blendning	124
Tabel tilberedningstider	125
Rengøring	126
Opbevaring	126
Bortskaffelse	127
Garanti for Kompernass Handels GmbH	127
Service	128
Importør	128
Opskrifter	129
Fletbrød	129
Choko-/amaretto-creme	129
Chokoladecreme	129
Aioli	130
Krydderurte-vinaigrette	130

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle maskinens betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun maskinen som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med maskinen, hvis du giver den videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til æltning af dej, blanding af væsker (f.eks. frugtsaft), piskning af flødeskum og blanding af frugt. Det er kun beregnet til bearbejdning af fødevarer. Brug ikke blenderstaven til blanding af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold






- 1 håndmixersæt
- 1 rørestativ
- 1 røreskål med låg
- 2 æltekroge
- 2 piskeris
- 1 blenderstav
- 1 dejskraber
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

Beskrivelse af maskinen



Figur A:

- 1 Hastighedsknap
- 2 Turboknap / 
- 3 Oplåsningsknap til blenderstav 
- 4 Holder til blenderstav (med sikkerhedslås) 
- 5 Oplåsningsknap til håndmixer 
- 6 Oplåsningsknap til mixer-holder 
- 7 Rørestativ (med mixer-holder)
- 8 Røreskål
- 9 Påfyldningsåbning
- 10 Låg
- 11 Motordel
- 12 Udløserknap

Figur B:

- 13 Blenderstav
- 14 Piskeris
- 15 Æltekroge
- 16 Dejskraber

Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V ~ (Vekselsstrøm), 50 - 60 Hz
Nominel effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	I /  (Dobbeltisolering)
Volumen	3,4 liter
Maks. påfyldningsmængde	ca. 2,5 liter
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min. Blenderstav: 1 min.
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.


Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for maskinen, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!

 Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Denne maskine kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af maskinen og de farer, som kan være forbundet med den.
- ▶ Maskinen må ikke bruges af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med maskinen.
- ▶ Maskinen og dens tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Maskinen skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis den ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskerisene, æltekrogene eller blenderstaven, når maskinen er i brug. Blenderstavens kniv er skarp! Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- ▶ Prøv aldrig på at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal maskinen slukkes og afbrydes fra strømmettet.
- ▶ Rør ikke ved maskinens dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- ▶ Kontrollér maskinen og alle dele før brug for synlige skader. Maskinens sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis maskinen er i fejlfri stand.
- ▶ Lad aldrig maskinen køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- ▶ Lad aldrig maskinen være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Maskinen må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Vær forsigtig ved brug og rengøring af blenderstaven. Kniven er meget skarp!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinen må ikke anvendes udendørs. Maskinen er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.
- ▶ Brug ikke blenderstaven til blendning af kogende fødevarer. Det kan medføre, at blenderstaven mister sin form!
- ▶ Blend aldrig i en gryde, der står på en varm kogeplade! Hvis blenderstaven kommer i kontakt med grydens varme bund, kan blenderstaven ødelægges!

Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Opstilling

- Stil rørestativet ⑦ på en plan overflade. På undersiden af rørestativet ⑦ er der anbragt 4 sugeskopper, der forhindrer, at maskinen skrider under brugen.
- Sørg for, at den anvendte stikkontakt altid er nem at komme til i tilfælde af fejl.

Hastighedstrin

Trin på hastighedsknap ①	Anvendelse
0	Maskinen er slukket
1	God udgangshastighed til blanding af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til piskning af flydende ingredienser.
3	Til blanding af kage- og brøddej.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggehvide, kageglasur, flødeskum etc.

Turboknap / **10**:

- Denne knap gør det muligt straks at opnå maskinens fulde effekt.
- Denne knap starter blenderstaven **13**, hvis den er sat i.

Betjening



Æltning og piskning

OBS! MATERIELLE SKADER!

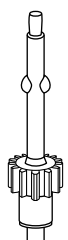
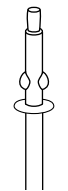
- Lad ikke maskinen køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af.

BEMÆRK

- Tænd først for maskinen, når redskaberne holdes nede i fødevarerne, der skal piskes/blendes/ælt.

		
		
Æltekroge 15 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.	Piskeris 14 til røring af flydende dej eller piskning af flødeskum.	Blenderstav 13 til blanding af frugt/grøntsager, f.eks. æbler.


- 1) Før redskaberne bruges første gang, skal de rengøres (**13**, **14**, **15**).
- 2) Sæt piskerisene **14** eller æltekroge **15** så langt ind i indgangene på motordelen **11**, at de klikker på plads, så det kan høres:

	Sæt altid æltekroge 15 eller piskeriset 14 med tandringen på staven ind i indgangen på maskinen, som er markeret med det samme piktogram.
	Sæt altid æltekroge 15 eller piskeriset 14 med den glatte ring på staven ind i indgangen på maskinen, som er markeret med det samme piktogram.

- 3) Lås mixer-holderen på rørestativet **7** op ved at trykke på oplåsingsknappen til mixer-holderen **6** **7** og klappe mixer-holderen **7** op.
- 4) Tag røreskålen **8** ud, og hæld ingredienser på i den mængde, der skal tilberedes.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæld aldrig flere ingredienser i røreskålen **8** end op til MAX-markeringen (ca. 2,5 l). Ellers kan ingredienserne løbe ud over kanten under brugen.
- Ælt aldrig dej, der indeholder mere mel end 500 g. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet! Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.
- Dejmængde (inkl. alle ingredienser):
 - Rørt dej: maks. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Gærdej: maks. ca. 820 g
min. ca. 320 g

- 5) Sæt røreskålen **8** tilbage på rørestativet **7**.
- 6) Tryk på oplåsningsknappen til mixer-holderen **6**  og klap mixer-holderen **7** ned.
- 7) Sæt motordelen **11** på mixer-holderen **7**, så den går i indgreb.
- 8) Sæt låget **10** ind i skinnerne på rørestativet **7**, så det sidder godt fast.


BEMÆRK

- ▶ Hvis du ønsker at tilsætte ingredienser under røreprocessen, skal du åbne påfyldningsåbningen **9** på låget **10** og tilsætte ingredienserne. Derefter skal du altid lukke påfyldningsåbningen **9** igen for at undgå, at ingredienserne sprøjter ud!

Du kan også anvende håndmixeren uden rørestativet **7**. Ved mindre væskemængder tilrådes det især at anvende håndmixeren uden rørestativet **7**. Ellers får maskinen ikke rigtigt fat i væsken, og den bliver ikke blandet ordentligt.

⚠ ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!


- ▶ Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.
- 9) Sæt stikket i en stikkontakt.
 - 10) For at starte maskinen sættes hastighedsknappen **1** på det ønskede hastighedstrin. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen /  **2** (se kapitlet "Hastighedstrin").

BEMÆRK


- ▶ Hvis nogle af ingredienserne sidder fast på kanten af røreskålen **8**, og æltekrogene **15**/piskerisene **14** ikke får fat i dem, skal du slukke for håndmixeren. Tag låget **10** af. Skrab de fasthængende ingredienser af med dejskraber **16**, så de kommer ned i midten af røreskålen **8** igen. Sæt derefter låget **10** på igen. Tænd for håndmixeren igen.

- 11) Sluk for håndmixeren, når du hælder skålens indhold ud. Tag låget **10** af fra siden.

BEMÆRK

- ▶ Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **14** eller æltekrogene **15** kun løsnes, når hastighedsknappen **1** står på position "0".
- 12) Tryk på oplåsningsknappen til mixer-holderen **6** , klap mixer-holderen **7** op, og tag røreskålen **8** af rørestativet **7**. Nu kan du hælde skålens indhold ud.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil tage piskerisene **14** eller æltekrogene **15** ud, skal du først tage motordelen **11** af: Tryk på oplåsningsknappen til håndmixeren **5** , og tag motordelen **11** af. Tryk derefter på udløserknappen **12** for at løsne piskerisene **14** eller æltekrogene **15**.
- ▶ Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **14** eller æltekrogene **15** kun løsnes, når hastighedsknappen **1** står på position "0".

Blending


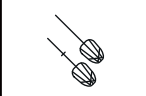
⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!


- Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

OBS! MATERIELLE SKADER!


- Brug aldrig blenderstaven **13** til hårde fødevarer som for eksempel: kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grøntsager etc. Det fører til skader på maskinen.
- Brug ikke blenderstaven **13** til blending af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Tag gryden af kogepladen før blending.

1) Brug blenderstaven **13** for at blende fødevarer.

		
		
Æltekroge 15 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.	Piskeris 14 til røring af flydende dej eller piskning af flødeskem.	Blenderstav 13 til blending af frugt/grøntsager, f.eks. æbler.

2) Åbn sikkerhedslåsen på blenderstavens holder **4**  ved at skubbe den til side og holde den fast.



BEMÆRK

- Blenderstaven **13** kan kun sættes i, hvis piskeriset **14** eller æltekrogene **15** ikke er sat i.
- 3) Sæt blenderstaven **13** ind i blenderstavens holder **4**  og tryk den kraftigt ned. Det skal kunne høres, at blenderstaven **13** går i indgreb.

4) For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes ca. 2/3. Vælg en tilstrækkelig stor skål.


BEMÆRK

- Sørg for, at der er væske/materiale nok i beholderen.
For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal fødevarerne, der skal tilberedes, mindst dække underdelen af blenderstaven **13**.
- Tilsæt mindst 50 ml væske for at opnå det bedste resultat.
- Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven **13** står nede i materialet, der skal blendes.

5) Tryk på turboknappen /  **2**. Hold turboknappen /  nede, mens du blander. Så snart du slipper den, standser maskinen.




OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderstaven **13** køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til maskinen er kølet af.

6) Når du er færdig med at bruge blenderstaven **13**, skal du slippe turboknappen /  **2** og trække stikket ud.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Rengør kun den nederste del af blenderstaven **13** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i blenderstaven **13**. Det fører til skader på maskinen.

7) For at tage blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  skal du trykke på oplåsningsknappen til blenderstaven **3**  på begge sider af motordelen **11** samtidigt. Blenderstaven **13** løsner sig fra holderen **4** .




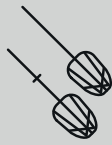

8) Tag nu blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  med en knækbevægelse.

BEMÆRK

- Hvis blenderstaven **13** bliver siddende i blenderstavsholderen **4**  skal sikkerhedslåsen trækkes lidt op. Så kan blenderstaven **13** tages ud.

Tabel tilberedningstider

Den efterfølgende tabel er beregnet som vejledning til tilberedning af forskellige ingredienser. Tilpas opskriften efter din personlige smag. Hvis du vil tilberede mere end den anbefalede mængde, skal du dele den samlede mængde op i flere portioner og tilberede dem hver for sig.

TILBEHØRSDEL	INGREDIENSER	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID
	Kogte grøntsager	400 - 600 g	Turboknap /  ②	40 - 60 sek
	Shakes, mælkedrik	100 - 1000 ml	Turboknap /  ②	40 - 60 sek
	Rørt dej ¹	200 - 600 g	Trin 3	2-4 min
	Fløde ²	200ml	Trin 5	ca. 60 sek
	Creme ¹	200 - 1000 g	Trin 4	1 - 2 min
	Gærdej ¹	320 - 820 g	Trin 3	2 - 5 min

¹Hastigheden og tiden skal tilpasses til opskriften, ingredienserne og den ønskede konsistens.

²Uden rørestativ , pisket med motordelen .

Rengøring


⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!

 Læg aldrig motordelen **11** ned i vand eller andre væsker!


⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig under rengøring af blenderstaven **13**. Kniven er meget skarp!

 Læg ikke blenderstaven **13** helt ned i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan maskinen blive permanent beskadiget.

- Rengør kun motordelen **11** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Rengør kun rørestativet **7** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Piskerisene **14** og æltekrogene **15** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

BEMÆRK

 Piskerisene **14** og æltekrogene **15** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- Rengør røreskålen **8**, låget **10** og dejskrabereren **16** i varmt vand med opvaskemiddel.

BEMÆRK



Du kan også rengøre røreskålen **8**, låget **10** og dejskrabereren **16** i opvaskemaskinen. Læg alle dele i den øverste kurv i vaskemaskinen.

- Rengør den nederste del af blenderstaven **13** i varmt vand med opvaskemiddel eller under rindende vand. Tør den øverste del af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand, så rester af opvaskemiddel fjernes.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Rengør kun den nederste del af blenderstaven **13** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i blenderstaven **13**. Det fører til skader på maskinen.

Opbevaring

- Opbevar den rengjorte maskine på et rent og støvfrit sted.

Bortskaffelse



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



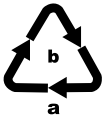
Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast,

20-22: Papir og pap,

80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompennass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen.

Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 389771_2201 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgraving på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 389771_2201.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 389771_2201

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Fletbrød

- ◆ 400 g mel
- ◆ 60 g smør
- ◆ 60 g sukker
- ◆ 5 g salt
- ◆ 42 g gær (1 pakke frisk gær)
- ◆ 170 ml mælk
- ◆ 1 æg
- ◆ 1 æggeblomme
- ◆ Eventuelt lidt perlesukker

- 1) Rør gæren ud i lidt lunken mælk med sukker.
- 2) Tilsæt alle ingredienser i røreskålen **8**, når gæren er opløst.
- 3) Ælt ingredienserne godt sammen med ælteknogene **15**.
- 4) Lad dejen hæve i ca. 20 minutter.
- 5) Form dejen til et fletbrød, og lad dejen hæve i yderligere 30 minutter.
- 6) Pensl fletbrødet med lidt æggeblomme.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil, kan du strø lidt perlesukker på fletbrødet.

- 7) Opvarm ovnen til 200 °C varmluft, og bag fletbrødet i ca. 25 minutter, til det er gyldenbrunt.

Choko-/amaretto-creme

- ◆ 450 ml fløde
- ◆ 400 ml mascarpone
- ◆ 100 g nødde-/nougatcreme
- ◆ 5 spsk. amaretto
- ◆ 1-2 spsk. honning

- 1) Hæld fløden og mascarponen i røreskålen **8**, og bland det med piskerisene **14**.
- 2) Tilsæt derefter amaretto, honning og nødde-/nougatcremen lidt efter lidt, og bland det hele grundigt.
- 3) Hæld cremen i dessertglas og afkøl den, før den spises.

Chokoladecreme

- ◆ 300 g fløde
- ◆ 200 g mørk chokolade

- 1) Kog fløden op.
- 2) Bræk chokoladen i små stykker og lad den smelte i fløden.
- 3) Lad chokolademassen køle af i køleskabet, så den bliver fast.
- 4) Når massen er blevet kold og fast, piskes den til creme med piskerisene **14**.

BEMÆRK

- ▶ Du kan også bruge chokoladecremen som fyld til andet bagværk.

Aioli

- ◆ 500 g mayonnaise
 - ◆ 1 bæger creme fraiche
 - ◆ 50 g hvidløg
 - ◆ 2 tsk. sennep (medium styrke)
 - ◆ 1 pk. blandede krydderurter (frosne)
 - ◆ 1 knsp. sukker
 - ◆ 1/2 tsk. salt
 - ◆ 1/2 tsk. peber
- 1) Pil hvidløgsfeddene og pres dem gennem en hvidløgspresse.
 - 2) Hæld mayonnaise, creme fraiche og hvidløgene i røreskålen **8**, og bland det hele godt med piskerisene **14**.
 - 3) Tilsæt sennep, krydderurter, sukker, peber og salt lidt efter lidt, og bland det hele godt.
 - 4) Smag til sidst aiolien til.

Krydderurte-vinaigrette

- ◆ 3 - 4 stilke glatbladet persille
 - ◆ 3 - 4 stilke basilikum
 - ◆ 1 citron
 - ◆ 1 tsk. sennep (medium styrke)
 - ◆ 1 fed hvidløg
 - ◆ Salt, peber
 - ◆ 100 ml olivenolie
 - ◆ Evt. 1 knsp. sukker
- 1) Hæld bladene fra krydderurterne, citronsaft, sennep, hvidløg, salt og peber i en høj blandskål.
 - 2) Purér det hele med blenderstaven **15**, og tilsæt lidt efter lidt olien, så saucen bliver cremet.
 - 3) Smag til sidst vinaigretten til, eventuelt med en knsp. sukker.

Indice

Introduzione	132
Uso conforme	132
Volume della fornitura	132
Descrizione dell'apparecchio	132
Dati tecnici	132
Indicazioni di sicurezza	133
Apertura della confezione	135
Installazione	135
Livelli di velocità	135
Uso	136
Impasto e frullatura	136
Frullatura	138
Tabella dei tempi di lavorazione	139
Pulizia	140
Conservazione	140
Smaltimento	141
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	141
Assistenza	142
Importatore	142
Ricette	143
Treccia lievitata	143
Crema al cioccolato e amaretto	143
Crema al cioccolato	143
Salsa Aioli	144
Vinaigrette alle erbe	144

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a impastare, mescolare liquidi (per es. succhi di frutta), montare la panna e preparare passati di frutta. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Non utilizzare l'asta frullatrice per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

- 1 set sbattitore
- 1 base
- 1 ciotola con coperchio
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- 1 asta frullatrice
- 1 spatola per impasto
- Manuale di istruzioni

NOTA

Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio



Figura A:

- 1 Selettore di velocità
- 2 Tasto Turbo / 
- 3 Sbloccaggio asta frullatrice 
- 4 Insetto asta frullatrice (con chiusura di sicurezza) 
- 5 Sbloccaggio miscelatore manuale 
- 6 Sbloccaggio supporto miscelatore 
- 7 Base (con supporto miscelatore)
- 8 Ciotola
- 9 Apertura di riempimento
- 10 Coperchio
- 11 Impugnatura
- 12 Tasto di espulsione

Figura B:

- 13 Asta frullatrice
- 14 Fruste
- 15 Ganci da impasto
- 16 Spatola per impasto


Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
Capacità	3,4 litri
Quantità max. di riempimento	circa 2,5 litri
Ciclo di funzionamento breve:	Miscelatore: 10 min. Asta frullatrice: 1 min.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni di sicurezza** PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

 AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai le fruste, i ganci da impasto o l'asta frullatrice. La lama dell'asta frullatrice è affilata! Evitare di sospendere capelli lunghi, scarpe o simili sugli accessori.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori con funzioni diverse.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi mobili durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attenderne sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo, controllare sempre l'eventuale presenza di danni all'apparecchio e a tutti i suoi componenti. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un grave pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario, sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Agire con cautela nel maneggiare e pulire l'asta frullatrice. La lama è molto affilata!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tal caso, rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.
- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice per frullare alimenti bollenti. L'asta frullatrice potrebbe deformarsi!
- ▶ Non frullare mai in un tegame che si trova ancora sul fuoco! Il contatto dell'asta frullatrice con il fondo bollente della pentola potrebbe provocare danni all'asta frullatrice!

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare l'integrità e la completezza della fornitura.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Installazione

- Posizionare la base **7** su una superficie piana. Sul fondo della base **7** sono presenti 4 ventose che servono a impedire lo scivolamento durante l'uso.
- Assicurarsi che in caso di guasto la presa di rete sia facilmente raggiungibile.

Livelli di velocità

Livello indicato sul selettore di velocità 1	Impiego
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi.
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione.
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo /  2:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
- Questo tasto avvia l'asta frullatrice **13** se inserita.

Uso

Impasto e frullatura

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di seguito. Dopo 10 minuti fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.


NOTA

- Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli accessori negli alimenti da montare/frullare/impastare.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 1) Prima del primo impiego pulire gli accessori (**13**, **14**, **15**).
- 2) Spingere le fruste **14** o i ganci da impasto **15** nei rispettivi scomparti sull'impugnatura **11** fino all'innesto sicuro e percepibile:

	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello dentato sull'asta sempre nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello liscio sull'asta solo nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- 3) Sbloccare il supporto miscelatore sulla base **7** premendo lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6**  e piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto.
- 4) Rimuovere la ciotola **8** e versarvi gli ingredienti nelle quantità indicate.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non versare mai nella ciotola **8** ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dalla marcatura MAX (circa 2,5 l). In caso contrario gli ingredienti fuoriusciranno dal bordo durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.
- Quantità dell'impasto (somma di tutti gli ingredienti):
 - Pasta per dolci: circa 600 g max. circa 200 g min.
 - Pasta lievitata: circa 820 g max. circa 320 g min.

- 5) Ricollocare la ciotola **8** sulla base **7**.
- 6) Premere lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6** **1** e piegare il supporto miscelatore **7** verso il basso.
- 7) Collocare l'impugnatura **11** sul supporto miscelatore **7** in modo che essa si innesti in posizione.
- 8) Reinserire il coperchio **10** nella guida della base **7** in modo che poggia saldamente.

NOTA

- ▶ Se durante la lavorazione si desiderano aggiungere ingredienti, aprire l'apertura di inserimento **9** dal coperchio **10** e inserire gli ingredienti. Quindi è necessario chiudere l'apertura di inserimento **9** per evitare che gli ingredienti spruzzino fuori!

Il miscelatore manuale si può utilizzare anche senza base **7**. In particolare in caso di scarse quantità di liquidi si consiglia di utilizzare il miscelatore manuale senza base **7**. Altrimenti il liquido non verrà correttamente catturato e mescolato.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

- 9) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 10) Per mettere in funzione l'apparecchio, spostare il selettore di velocità **1** alla velocità desiderata. Si può scegliere fra 5 livelli di velocità e si può inoltre selezionare il tasto Turbo / **2** (v. capitolo "Livelli di velocità").

NOTA

- ▶ Se gli ingredienti si attaccano ai bordi della ciotola **8** e non vengono catturati dai ganci da impasto **15**/fruste **14**, passare al miscelatore manuale.

Rimuovere il coperchio **10**. Con l'ausilio della spatola per impasto **15** riportare gli ingredienti attaccati al centro della ciotola **8**. Ricollocare il coperchio **10**. Riaccendere il mescolatore manuale.

- 11) Per prelevare il contenuto dal recipiente, spegnere il miscelatore manuale. Sfilare il coperchio **10** dal lato.

NOTA

- ▶ Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

- 12) Premere lo sbloccaggio del supporto miscelatore **6** **1**, piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto e prelevare la ciotola **8** dalla base **7**.

A questo punto è possibile prelevare il contenuto della ciotola.

NOTA

- ▶ Se si desidera rimuovere le fruste **14** o i ganci da impasto **15**, è necessario prima rimuovere l'impugnatura **11**: per rimuoverla, premere lo sbloccaggio mescolatore manuale **5** **1** e prelevare l'impugnatura **11**. Premere quindi il tasto di espulsione **12** per sganciare le fruste **14** o i ganci da impasto **15**.
- ▶ Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

Frullatura





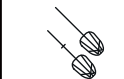

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!


- ▶ Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!


- ▶ Non utilizzare mai l'asta frullatrice **13** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecerebbe danni all'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per frullare alimenti bollenti (ad es. minestre). Prima di passare, togliere la pentola dal piano di cottura.

- 1) Per passare gli alimenti selezionare l'asta frullatrice **13**.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.



- 2) Aprire la chiusura di sicurezza dell'inserto dell'asta frullatrice **4**  spingendolo di lato e mantenendolo saldamente.

NOTA

- ▶ L'asta frullatrice **13** può essere utilizzata solo se non sono state installate le fruste **14** o i ganci da impasto **15**.
- 3) Infilare l'asta frullatrice **13** nel relativo inserto **4**  e premerla saldamente verso il basso. L'asta frullatrice **13** deve inserirsi udibilmente.
 - 4) Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a circa 2/3. Selezionare a tal fine un contenitore di dimensioni sufficienti.


NOTA

- ▶ Assicurarsi che nel contenitore di frullatura sia presente una quantità sufficiente di liquido/alimento da frullare. Per garantire una mescolatura adeguata degli ingredienti, è necessario che gli alimenti da preparare coprano almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **13**.
- ▶ Per un risultato ottimale aggiungere almeno 50 ml di liquido.
- ▶ Accendere il mescolatore manuale solo dopo aver immerso l'asta frullatrice **13** negli alimenti da frullare.

- 5) Premere il tasto Turbo /  **2**. Mantenere il tasto Turbo /  **2** premuto durante l'uso. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si ferma.





ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per oltre un minuto di seguito. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

- 6) Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **13**, rilasciare il tasto Turbo /  **2** e staccare la spina di rete.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

- 7) Per rimuovere l'asta frullatrice **13** dal relativo inserto **4** , premere lo sbloccaggio asta frullatrice **3**  contemporaneamente da entrambi i lati dell'impugnatura **11**. L'asta frullatrice **13** si staccherà dal relativo inserto **4** .
- 8) Rimuovere l'asta frullatrice **13** con un movimento di piegatura dal relativo inserto **4** .

NOTA





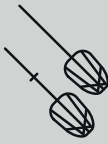



- ▶ Qualora l'asta frullatrice **13** restasse incastrata nel relativo inserto **4** , tirare leggermente la chiusura di sicurezza. In tal modo sarà possibile sfilare l'asta frullatrice **13**.

Tabella dei tempi di lavorazione

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la lavorazione di ingredienti diversi. Adeguare le indicazioni consigliate alla ricetta e al proprio gusto personale. Se si desidera lavorare una quantità maggiore di quella consigliata, suddividere la quantità totale in più porzioni da lavorare singolarmente.

ACCESSORIO	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Verdure cotte	400 - 600 g	Tasto Turbo / 	40 - 60 sec
	Frappè, bevande a base di latte	100 - 1000 ml	Tasto Turbo / 	40 - 60 sec
	Impasto per dolci ¹	200 - 600 g	Livello 3	2 - 4 min
	Panna ²	200 ml	Livello 5	circa 60 sec
	Crema ¹	200 - 1000 g	Livello 4	1 - 2 min
	Pasta lievitata ¹	320 - 820 g	Livello 3	2 - 5 min


¹La velocità e il tempo devono essere adattati in funzione della ricetta, degli ingredienti e della consistenza desiderata.

²Senza base , battuta con l'impugnatura .

Pulizia


PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

 Non immergere mai l'impugnatura **1** in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Procedere cautamente nella pulizia dell'asta frullatrice **13**. La lama è molto affilata!

 Non immergere mai completamente in acqua l'asta frullatrice **13**. Pulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista di lama. Altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Pulire l'impugnatura **1** con il motore solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Pulire la base **7** solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **14** o i ganci da impasto **15** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua calda con aggiunta di detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente. Consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità che si formino batteri.

NOTA



Le fruste **14** e i ganci da impasto **15** sono lavabili anche in lavastoviglie.

- Pulire la ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** in acqua calda e detersivo.

NOTA



La ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** sono lavabili anche in lavastoviglie. Se possibile, collocarli tutti nel cestello superiore della lavastoviglie.

- Pulire la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** in acqua calda con detersivo o sotto acqua corrente. Pulire la parte superiore con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno un detergente delicato. Quindi ripassare con un panno inumidito solo con acqua in modo da eliminare i residui di detersivo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



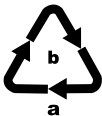
Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompersass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 389771_2201 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 389771_2201 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

- IT **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompnass@lidl.it

IAN 389771_2201

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompnass.com

Ricette

Treccia lievitata

- ◆ 400 g di farina
- ◆ 60 g di burro
- ◆ 60 g di zucchero
- ◆ 5 grammi di sale
- ◆ 42 g di lievito (1 pacchetto di lievito fresco)
- ◆ 170 ml di latte
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 tuorlo
- ◆ eventualmente un po' di zucchero granigliato

- 1) Sciogliere il lievito in un po' di latte tiepido zuccherato.
- 2) Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **8** non appena il lievito ha formato un po' di schiuma.
- 3) Impastare bene gli ingredienti con i ganci da impasto **15**.
- 4) Fare riposare l'impasto per circa 20 minuti.
- 5) Formare quindi la treccia lievitata e lasciare lievitare per altri 30 minuti.
- 6) Spennellare la treccia lievitata con tuorlo d'uovo.

NOTA

- ▶ Se lo si desidera, si può cospargere un po' di zucchero granigliato sulla treccia lievitata.

- 7) Riscaldare il forno a circa 200 °C con ventilazione e cuocere la treccia lievitata per circa 25 minuti fino a ottenere un colore dorato.

Crema al cioccolato e amaretto

- ◆ 450 ml di panna
- ◆ 400 ml di mascarpone
- ◆ 100 g di crema alla nocciola e nougat
- ◆ 5 cucchiaini di amaretto
- ◆ 1 - 2 cucchiaini di miele

- 1) Versare la panna e il mascarpone nella ciotola **8** e mescolarli con le fruste **14**.
- 2) Aggiungere man mano l'amaretto, il miele e la crema alla nocciola e nougat, mescolando tutto accuratamente.
- 3) Versare la crema in bicchieri da dessert e refrigerare fino al momento di consumarla.

Crema al cioccolato

- ◆ 300 g di panna
- ◆ 200 g di cioccolato fondente

- 1) Riscaldare la panna.
- 2) Sbriciolare la cioccolata e lasciarla fondere nella panna.
- 3) Fare raffreddare la massa così ottenuta in frigorifero fino alla sua solidificazione.
- 4) Una volta che la massa si è raffreddata e solidificata, montarla a crema con le fruste **14**.

NOTA

- ▶ La crema al cioccolato può essere utilizzata anche come farcitura per pasticceria.

Salsa Aioli

- ◆ 500 g di maionese
 - ◆ 1 vasetto di panna acida
 - ◆ 50 g di aglio
 - ◆ 2 cucchiaini di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 pacchetto di erbe aromatiche miste (surgelate)
 - ◆ 1 pizzico di zucchero
 - ◆ 1/2 cucchiaino di sale
 - ◆ 1/2 cucchiaino di pepe
- 1) Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con l'apposito accessorio.
 - 2) Versare la maionese, la panna acida e l'aglio nella ciotola **8** e miscelare tutto accuratamente con le fruste **14**.
 - 3) Aggiungere man mano la senape, le erbe aromatiche, lo zucchero, il pepe e il sale mescolando il tutto.
 - 4) Infine, insaporire ulteriormente la salsa Aioli.

Vinaigrette alle erbe

- ◆ 3 - 4 di prezzemolo italiano
 - ◆ 3 - 4 foglie di basilico
 - ◆ 1 limone
 - ◆ 1 cucchiaino di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 spicchio d'aglio
 - ◆ Sale, pepe
 - ◆ 100 ml di olio d'oliva
 - ◆ Eventualmente 1 pizzico di zucchero
- 1) Versare le foglie delle erbe aromatiche, il succo di limone, la senape, l'aglio, il sale e il pepe in un contenitore alto.
 - 2) Mescolare il tutto con l'asta frullatrice **13** e aggiungere poco alla volta l'olio fino a ottenere una salsa cremosa.
 - 3) Se lo si desidera, insaporire la vinaigrette con una presa di zucchero.

Tartalomjegyzék

Bevezető	146
Rendeltetésszerű használat	146
A csomag tartalma	146
A készülék leírása	146
Műszaki adatok	146
Biztonsági utasítások	147
Kicsomagolás	149
A készülék felállítása	149
Sebességfokozatok	149
Használat	150
Dagasztás és habverés	150
Pépesítés	152
Feldolgozási idők táblázata	153
Tisztítás	154
Tárolás	154
Ártalmatlanítás	155
A Kompernass Handels GmbH garanciája	155
Szerviz	156
Gyártja	156
Receptek	157
Fonott kalács	157
Csokoládé-amaretto krém	157
Csokoládékrém	157
Aioli szósz	158
Zöldfűszeres salátaöntet	158

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.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta gyúrására, 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 tézstakaparó
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértelettségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

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 tézstakaparó


Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (Váltóáram), 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II /  (Dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

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 lejártán 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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ 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 lógnanak.
- ▶ 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 ① sima felületre. A keverőállvány ② 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 sebesség szabályozón 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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

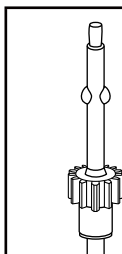
- ▶ Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb ideig egyszerre. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül.

TUDNIVALÓ

- ▶ Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután a keveréshez/dagasztáshoz használt tartozékot behelyezte a felerendő/összekeverendő/gyúrandó élelmiszerbe.

		
		
Dagasztókar 15 nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásá- hoz.	Habverő 14 sűrű tészta összekeve- résehez vagy tejszín felve- résehez.	Botmixer 13 gyümölcs/ zöldség, pl. alma pürésíté- séhez.


- 1) Az első használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat (**15**, **14**, **15**).
- 2) Tolja a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15** a kézi egységen **11** lévő nyílásokba, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattant.



A dagasztókart **15** vagy a habverőt **14** a **rúdon lévő fogas gyűrűvel** mindig az arra kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.



A dagasztókart **15** vagy a habverőt **14** a **rúdon lévő sima gyűrűvel** csak az arra kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.

- 3) Reteszelve ki a keverőállványon **7** lévő mixer-tartót a mixertartó kireteszelő gombjának **6**  lenyomásával és hajtsa fel a mixertartót **7**.
- 4) Vegye ki a keverőtálat **8** és töltsé 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. Ellenkező esetben kár keletkezhet a motorban.
- ▶ 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.
- ▶ Tésztamennyiség (összes hozzávaló összege):
 - Kevert tészta: max. kb. 600 g
min. kb. 200 g
 - Kelt tészta: max. kb. 820 g
min. kb. 320 g

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

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

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 **15** segítségével a keverőtál **8** közepére. Helyezze vissza a fedelet **10**. Ismét kapcsolja be a kézi mixert.

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

TUDNIVALÓ

- ▶ Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókar **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.
- 12) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6** **7**, hajtsa fel a mixertartót **7** és vegye le a keverőtálat **8** a keverőállványról **7**. Ekkor kiürítheti a tálat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha el akarja távolítani a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15**, akkor először a kézi egységet **11** vegye le: A kézi mixer kireteszelő gombját **5** **7** megnyomva veheti le a kézi egységet **11**. Nyomja meg a kidobó gombot **12**, ha ki szeretné venni a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15**.
- ▶ Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókar **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.

Pépesítés





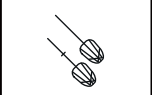

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ 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.

		
		
Dagasztókar 15 nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.	Habverő 14 sűrű tészta összekeveréséhez vagy tejszín felveréséhez.	Botmixer 13 gyümölcs/zöldség, pl. alma pürésítéséhez.

- 2) A botmixer-befogó **4** biztonsági záróelemét oldalra tolva fogja meg és nyissa ki.

TUDNIVALÓ

- ▶ A botmixert **13** csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő **14** vagy dagasztókar **15**.

- 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.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen arra, hogy megfelelő mennyiségű folyadék/pépesítendő hozzávaló legyen az edényben. A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyag lepje el legalább a botmixer **13** alsó részét.
- ▶ Az optimális eredmény érdekében adjon hozzá legalább 50 ml folyadékot.
- ▶ 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 tartsa 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.



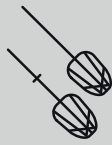

- 7) Ha ki akarja venni a botmixert **13** a botmixer-befogóból **4**, akkor a botmixer kireteszelő gombját **3** a kézi egység **11** mindkét oldalán egyszerre nyomja le. A botmixer **13** kioldódik a botmixer-befogóból **4**.
- 8) Lehajlító mozdulattal vegye ki a botmixert **13** a botmixer-befogóból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

TUDNIVALÓ



- ▶ Ha a botmixer **13** beakad a botmixer-befogóba **4**, akkor egy kicsit húzza fel a biztonsági záróelemet. Ekkor kivehető a botmixer **13**.

Feldolgozási idők táblázata

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző hozzávalók feldolgozására vonatkozó példákkal. Az ajánlott adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez kell igazítani. Ha az ajánlott mennyiségnél többet szeretne elkészíteni, akkor ossza több adagra a teljes mennyiséget és külön dolgozza fel azokat.

TARTOZÉK	HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	főtt zöldség	400 - 600 g	turbó gomb/  ②	40 - 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100 - 1000 ml	turbó gomb/  ②	40 - 60 másodperc
	kevert tészta ¹	200 - 600 g	3. fokozat	2-4 perc
	tejszín ²	200 ml	5. fokozat	kb. 60 másodperc
	krém ¹	200 - 1000 g	4. fokozat	1 - 2 perc
	kelt tészta ¹	320 - 820 g	3. fokozat	2 - 5 perc


¹A recepttől, a hozzávalóktól és a kívánt állagtól függően be kell állítani a sebességet és az időt.

²Keverőállvány  nélkül, kézi egységgel  felverve.

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.

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.

TUDNIVALÓ



A keverőtálat **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



Az áthúzott kerek szeméttároló 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 díjmentes. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.



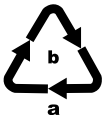
A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: Műanyag, 20-22: Papír és karton, 80-98: Kompozit anyagok.

A Kompennass 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 rövideleírása.

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

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, akkumulátorok 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 visszaélő szerző 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) 389771_2201.
- 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 szervizrészleggel **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) 389771_2201 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompnass@lidl.hu

IAN 389771_2201

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompnass.com

Receptek

Fonott kalács

- ◆ 40 dkg liszt
 - ◆ 6 dkg vaj
 - ◆ 6 dkg cukor
 - ◆ 5 g só
 - ◆ 42 g élesztő (1 csomag friss élesztő)
 - ◆ 170 ml tej
 - ◆ 1 tojás
 - ◆ 1 tojássárgája
 - ◆ 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 dagasztókarral **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.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ízlés szerint szórjon egy kis szórócukrot a fonott kalácsra.

- 7) Melegítse elő a sütőt légkeveréses fokozaton 200 °C-ra és süsse a fonott kalácsot kb. 25 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Csokoládé-amaretto krém

- ◆ 450 ml tejszín
 - ◆ 400 ml mascarpone
 - ◆ 10 dkg mogyorónugát krém
 - ◆ 5 evőkanál amaretto
 - ◆ 1-2 evőkanál méz
- 1) Töltse a tejszínt és a mascarpone-t a keverőtálba **9** és keverje össze a habverővel **14**.
 - 2) Egymás után adja hozzá az amaretto-t, a mézet és a mogyorónugát krémet és alaposan keverje össze.
 - 3) Töltse a krémet desszertes poharakba és a fogyasztásig tartsa hűtőben.

Csokoládékrém

- ◆ 30 dkg tejszín
 - ◆ 20 dkg enyhén keserű étcsokoládé
- 1) Főzze fel a tejszínt.
 - 2) Tördelje szét a csokoládét és hagyja, hogy elolvadjon a tejszínben.
 - 3) Hűtse le a csokoládékeveréket a hűtőben, hogy megkeményedjen.
 - 4) Ha a massza lehűlt és megkeményedett, keverje krémesre a habverővel **14**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ez a csokoládékrém töltelékként más süteményekhez is felhasználható.

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 **14**.
 - 3) Egymás után adagolja hozzá a mustárt, fűszernövényeket, cukrot, borsot és sót és keverjen össze mindent.
 - 4) Végül ízlés szerint ízesítse az aioli szószot.

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 szószot kapjon.
 - 3) Ízlés szerint ízesítse a salátaöntetet egy csipet cukorral.

Kazalo

Uvod	160
Predvidena uporaba	160
Vsebina kompleta	160
Opis naprave	160
Tehnični podatki	160
Varnostna navodila	161
Jemanje iz embalaže	163
Postavitev	163
Stopnje hitrosti	163
Uporaba	164
Gnetenje in žvrkljanje	164
Mletje	166
Tabela časov obdelave	167
Čiščenje	168
Shranjevanje	168
Odstranjevanje med odpadke	169
Proizvajalec	169
Pooblaščen serviser	169
Garancijski list	169
Recepti	170
Pletenica	170
Čokoladna krema z amarettom	171
Čokoladna krema	171
Česnova omaka aioli	171
Zeliščna omaka vinaigrette	171

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

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.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ 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 zlorablajte 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«.

Postavitev

- 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 vtičnico 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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

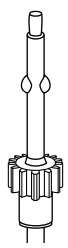
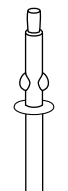
- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.


OPOMBA

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

			
nastavka za gnetenje ⑮ težkega testa, npr. kvašenega testa	žvrklja ⑭ za izdelavo umešanega testa ali stepanje smetane	palični mešalnik ⑬ za mletje sadja/zelenjave, npr. jabolka	

- 1) Pred prvo uporabo nastavke (⑬, ⑭, ⑮) očistite.
- 2) Potisnite žvrklja ⑭ ali nastavka za gnetenje ⑮ tako daleč v vtična mesta v ročnem aparatu ①, da se nastavka varno in slišno zaskočita:

	Vtaknite nastavek za gnetenje ⑮ ali žvrklj ⑭ z nazobčanim obročem na palični vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.
	Vtaknite nastavek za gnetenje ⑮ ali žvrklj ⑭ z gladkim obročem na palični vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.

- 3) Sprostite držalo mešalnika na mešalnem podstavku ⑦, tako da pritisnete tipko za sprostitev držala mešalnika ⑥ , in držalo mešalnika ⑦ premaknite navzgor.
- 4) 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 testa (vsota vseh sestavin):
 - Umešano testo: najv. pribl. 600 g najm. pribl. 200 g
 - Kvašeno testo: najv. pribl. 820 g najm. pribl. 320 g

- 5) Znova nameštite posodo za mešanje **8** na mešalni podstavek **7**.
- 6) Pritisnite tipko za sprostitve držala mešalnika **6** **1** in držalo mešalnika **7** premaknite navzdol.
- 7) Nameštite ročni aparat **11** na držalo mešalnika **7**, tako da se zaskoči.
- 8) Potisnite pokrov **10** v vodilo na mešalnem podstavku **7**, tako da je trdno pritrjen.

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 najbolje 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.
- 9) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
 - 10) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost **1** na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo/**2** (gl. poglavje »Stopnje hitrosti«).

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 nameštite pokrov **10**. Vključite ročni mešalnik.

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

OPOMBA

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

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

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** **1** 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

⚠ 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**.

		
		
nastavka za gnetenje 15 težkega testa, npr. kvašenega testa	žvrklja 14 za izdelavo umešanega testa ali stepanje smetane	palični mešalnik 13 za mletje sadja/zelenjave, npr. jabolok

- 2) Odprite varnostno zaporo na sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , tako da jo potisnete na stran in pridržite.



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 nastavek 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.

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**.
- ▶ Za optimalen rezultat dodajte najmanj 50 ml tekočine.
- ▶ 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** .

OPOMBA





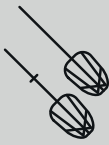

- ▶ Če se palični mešalnik **13** zatakne v sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , povlecite varnostno zaporo malce navzgor. Potem lahko palični mešalnik **13** vzamete ven.

Tabela časov obdelave

Naslednja tabela je namenjena za pomoč s primeri obdelave različnih sestavin. Priporočila prilagodite receptu in svojemu okusu. Če želite obdelati več kot priporočeno količino, skupno količino razdelite na več delov in te obdelajte posamezno.

NASTAVEK	SESTAVINE	PRIPOROČENA KOLIČINA	HITROST	ČAS
	Kuhana zelenjava	400-600 g	Tipka Turbo / 	40-60 s
	Shake, mlečni napitki	100-1000 ml	Tipka Turbo / 	40-60 s
	Umešano testo ¹	200-600 g	Stopnja 3	2-4 min
	Smetana ²	200 ml	Stopnja 5	pribl. 60 s
	Krema ¹	200-1000 g	Stopnja 4	1-2 min
	Kvašeno testo ¹	320-820 g	Stopnja 3	2-5 min

¹Odvisno od recepta, sestavin in želene bo morda treba prilagoditi hitrost in čas.

²Brez mešalnega podstavka , stopena z ročnim aparatom .

Čiščenje


NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

 Ročnega aparata **11** niksoli 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.

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.

OPOMBA



Posodo za mešanje **8**, pokrov **10** in strgalo za testo **16** 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.

POZORI! 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 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 gospodinjske 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.



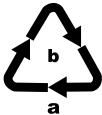
O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



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

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 389771_2201

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, 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. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.

6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. 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.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

Pletenica

- ◆ 400 g moke
- ◆ 60 g masla
- ◆ 60 g sladkorja
- ◆ 5 g soli
- ◆ 42 g kvasa (1 zavitek svežega kvasa)
- ◆ 170 ml mleka
- ◆ 1 jajce
- ◆ 1 rumenjaka
- ◆ 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.

OPOMBA

► Če želite, lahko pletenico posujete še z malce grobega sladkorja.

- 7) Segrejte pečico na pribl. 200 °C s kroženjem zraka in pecite pletenico pribl. 25 minut, da postane zlato rjava.

Čokoladna krema z amarettom

- ◆ 450 ml smetane
 - ◆ 400 ml maskarponeja
 - ◆ 100 g kreme z lešniki in nugatom
 - ◆ 5 žlic amaretta
 - ◆ 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.

Čokoladna krema

- ◆ 300 g smetane
 - ◆ 200 g črne čokolade
- 1) Zavrite smetano.
 - 2) Razdrobite čokolado in jo raztopite v smetani.
 - 3) Čokoladno maso ohladite v hladilniku, tako da postane trdna.
 - 4) Ko je masa trdna in hladna, jo kremasto umešajte z žvrkljema **14**.

OPOMBA

- To čokoladno kremo lahko uporabite tudi kot polnilo za pecivo.

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 **13** in počasi dolivajte olje, tako da omaka postane kremasta.
 - 3) Po želji vinaigrette dodatno začinite, na primer s ščepecem sladkorja.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij: 04/2022 · Ident.-No.: SHMS300C2-022022-2

IAN 389771_2201