

SILVERCREST®



HAND MIXER SET SHMS 300 D2

SK

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 425200_2301

SK

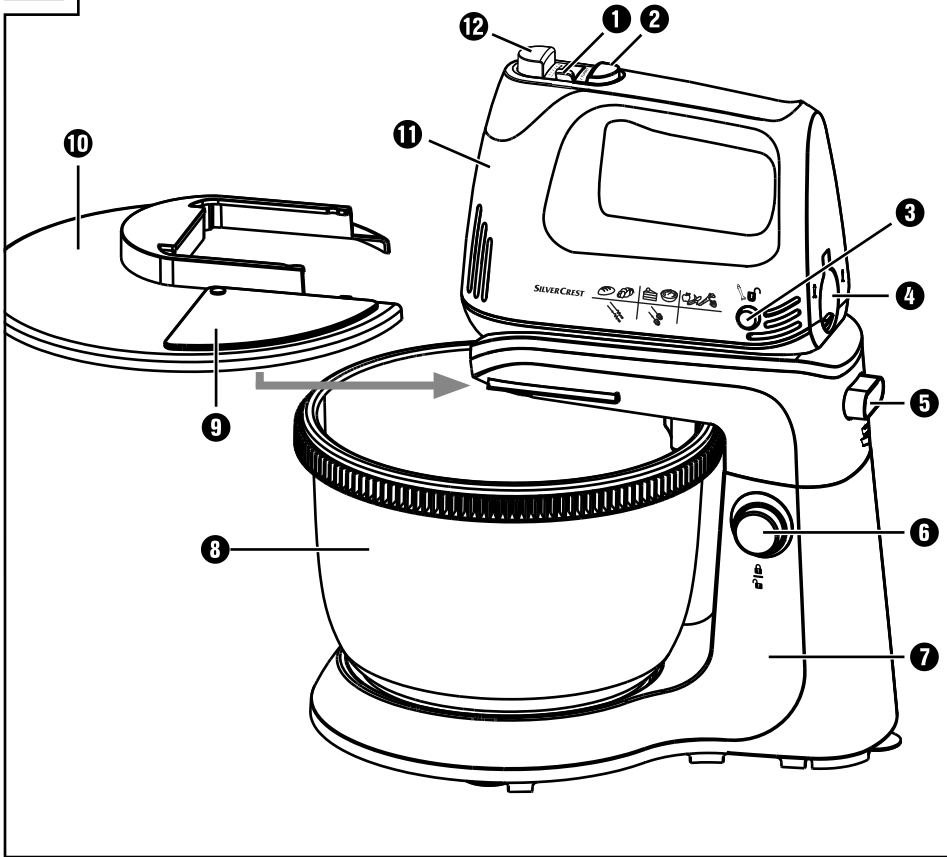
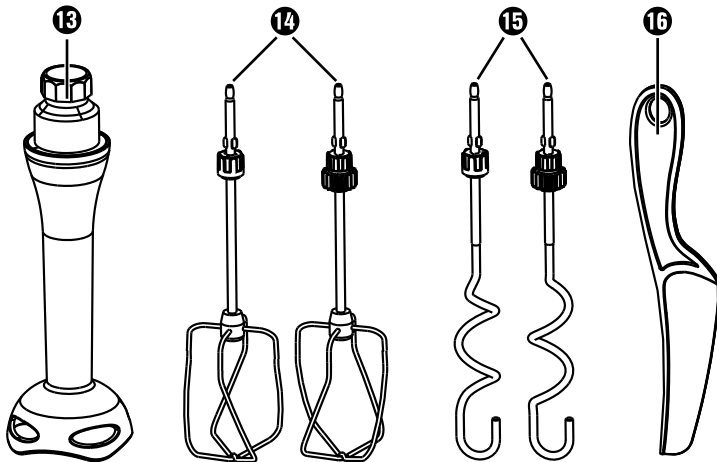


SK

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

DE AT CH

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

A**B**

Obsah

Úvod	2
Používanie v súlade s určením	2
Rozsah dodávky	2
Opis prístroja	2
Technické údaje	2
Bezpečnostné pokyny	3
Vybalenie	5
Umiestnenie	5
Stupne rýchlosti	5
Ovládanie	5
Miesenie a šľahanie	5
Mixovanie	7
Čistenie	9
Uskladnenie	9
Likvidácia	9
Likvidácia prístroja	9
Likvidácia obalu	10
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	10
Servis	11
Dovozca	11
Recepty	11
Vianočka	11
Čokoládový amaretto krém	12
Majonéza	12
Aioli	12
Bylinková omáčka vinaigrette	12

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

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

Opis prístroja



Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

Technické údaje


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

Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, 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.
- ▶ 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 pyr. Nôž metličky na šľahanie pyr je ostrý! Nad nadstavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.

- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčakajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri manipulácii a čistení metličky na šľahanie pyrė bud'te 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 pyr **13**, keď je táto nasadená.

Ovládanie

Miesenie a šľahanie

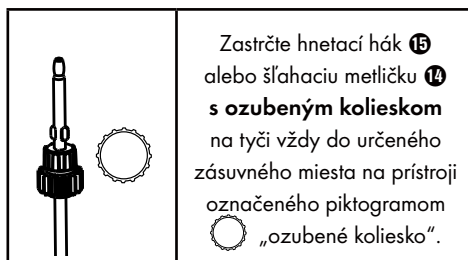
⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

i **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 pyr 13 na mixovanie ovocia/zeleniny, ako sú napr. jablká.

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





Zastrčte hnetací hák **15** alebo šľahaciu metličku **14** **bez ozubeného kolieska** na tyči len do zásuvného miesta na prístroji, ktoré nie je nejako zvlášť označené.

! 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.

- Držiak mixéra odblokujte na stojane na šľahanie **7** stlačením uvoľnenia držiaka mixéra **6** a vyklopte držiak mixéra **7** nahor.
- Odoberte misu na šľahanie **8** a naplňte prísady podľa pripravovaného množstva.

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

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

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

- 5) Misu na šľahanie **8** nasadíte späť na stojan na šľahanie **7**.
- 6) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6** a sklopte držiak mixéra **7** nadol.
- 7) 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.

i Upozornenie: Ak chcete počas miešacieho procesu pridať prísady, otvorte plniaci otvor **9** na veku **10** a pridajte prísady. Plniaci otvor **9** potom bezpodmienečne znova zatvorte, aby sa zabránilo vystreknutiu prísad!

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

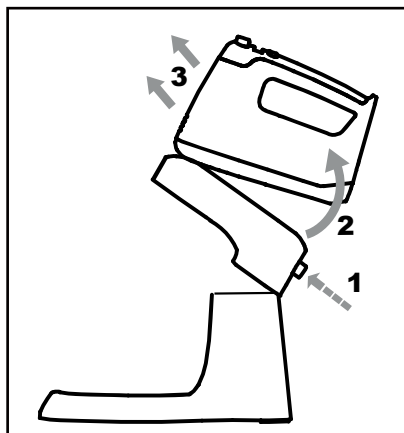
⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

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

Šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

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



Mixovanie

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyrô 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 pyrô 13 nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.
- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyrô 13.

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

- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyrô 4 tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržíte.
- ! **Upozornenie:** Metlička na šľahanie pyrô 13 sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky 14 ani miesiace háky 15.
- 3) Metličku na šľahanie pyrô 13 nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyrô 4 a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyrô 13 musí počutiteľne zaklapnúť.
- 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyrô len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

- ! **Upozornenie:** Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyrô nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie. Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyrô 13.
- ▶ Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyrô 13 ponorili do materiálu na šľahanie.
- 5) Stlačte tlačidlo Turbo/2. Počas používania držte tlačidlo Turbo/2 stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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


! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyrô 13. Dovnútra metličky na šľahanie pyrô 13 sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.
- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyrô 13 odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyrô 4, stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyrô 3 na obidvoch stranách ručného dielu 11 súčasne. Metlička na šľahanie pyrô 13 sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyrô 4.
- 8) Metličku na šľahanie pyrô 13 vyberte ohýbavým pohybom z upnutia metličky na šľahanie pyrô 4.
- ! **Upozornenie:** Keď metlička na šľahanie pyrô 13 zostane v upnutí metličky na šľahanie pyrô 4, bezpečnostný uzáver trochu vytiahnite. Potom sa dá metlička na šľahanie pyrô 13 vybrať.

Čistenie


⚠ NEBEZPEČENSTVO!

ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
- ▶  Ručný diel **11** nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri čistení metličky na šľahanie pyrė **13** buďte opatrní. Nůž je veľmi ostrý!
- ▶  Metličku na šľahanie pyrė **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.

i Upozornenie:



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

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

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

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



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

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

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

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

Pokiaľ to nie je možné bez zničenia starého prístroja, skôr ako starý prístroj odovzdáte na likvidáciu, vyberte staré batérie alebo akumulátory a odovzdajte ich na samostatný zber. V prípade pevne zabudovaných akumulátorov sa musí pri likvidácii upozorniť na to, že prístroj obsahuje akumulátor.



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

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 425200_2301 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 inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 425200_2301 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

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

IAN 425200_2301

Dovozca

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

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

Recepty

Vianočka

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

- 1) Vložte droždie do trochu vlažného mlieka s cukrom.
 - 2) Všetky ostatné prísady pridajte do misy na šľahanie **8**, len čo kvások trochu nakysne.
 - 3) Prísady dobre premiešajte pomocou miesacieho háka **15**.
 - 4) Cesto nechajte cca 20 minút odpočívať.
 - 5) Potom vytvarujte vianočku a nechajte pečivo kynúť ďalších 30 minút.
 - 6) Vianočku potrite trochu žĺtka.
- i UPOZORNENIE:** Ak chcete, môžete vianočku posypať trochu kryštálového cukru.
- 7) Rúru predhrejte na cca 180 °C a vianočku pečte cca 20 – 25 minút, kým nebude zlatožltá.

Čokoládový amaretto krém

- ◆ 500 ml smotany
 - ◆ 500 ml mascarpone
 - ◆ 100 g orieškovo-nugátového krému
 - ◆ 5 PL amaretta
 - ◆ 1 - 2 PL medu
- 1) Dajte 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 chladte ich až do konzumácie.

Majonéza

Prísady

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

Aioli

- ◆ 500 g majonézy
 - ◆ 1 pohár sladkej smotany
 - ◆ 50 g cesnaku
 - ◆ 2 ČL horčice (stredne ostrej)
 - ◆ 1 balíček miešaných 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 **18** a pridávajte pritom postupne olej, až bude omáčka krémová.
 - 3) Vinaigrette príp. dochuťte štipkou cukru.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Sicherheitshinweise	15
Auspacken	17
Aufstellen	17
Geschwindigkeits-Stufen	17
Bedienen	17
Kneten und Rühren	17
Pürieren	20
Reinigen	21
Aufbewahrung	21
Entsorgung	21
Gerät entsorgen	21
Verpackung entsorgen	22
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
Service	24
Importeur	24
Rezepte	24
Hefezopf	24
Schoko-Amaretto-Creme	25
Mayonnaise	25
Aioli	25
Kräuter-Vinaigrette	26

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

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

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

Gerätebeschreibung



Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 13 Pürierstab
- 14 Rührbesen
- 15 Knethaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten


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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

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 / **2**:

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



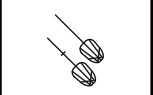

Bedienen

Kneten und Rühren

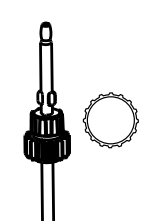
⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

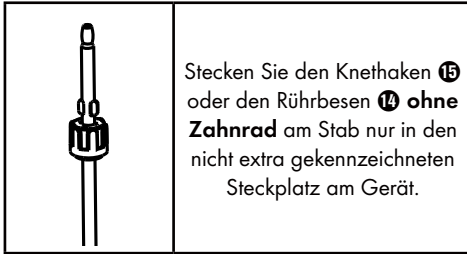
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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

		
		
Kneethaken 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 (**13**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem Zahnrad am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
---	--




! 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.

- 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.

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

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

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

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **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 Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

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

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

! 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/**1** **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

i Hinweis: Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Kneithaken **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.

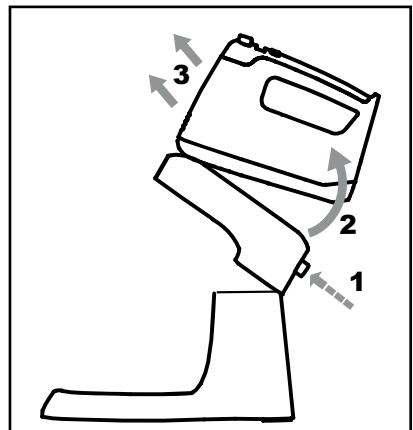
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

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

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

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

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



Pürieren





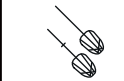

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

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

		
		
Knethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rühr- teig 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.

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



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

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

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


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

- ▶ Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriegut 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** .


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

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!
- ▶  Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

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

Hinweis:



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

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

Hinweis:



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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen, bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält.

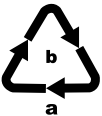


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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) 425200_2301 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) 425200_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 425200_2301

Importeur

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

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

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 420 g Mehl
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 21 g Hefe (1/2 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 160 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas 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.
- i Hinweis:** Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 180 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 20 - 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Aioli

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

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **15** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Stav informácií · Stand der Informationen:

03 / 2023 · Ident.-No.: SHMS300D2-022023-2

IAN 425200_2301

