

SILVERCREST®



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

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

(PL)

MIKSER RĘCZNY – ZESTAW

Instrukcja obsługi

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(NL) (BE)

HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

IAN 322385_1901

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



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.

GB IE

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

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.

PL

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

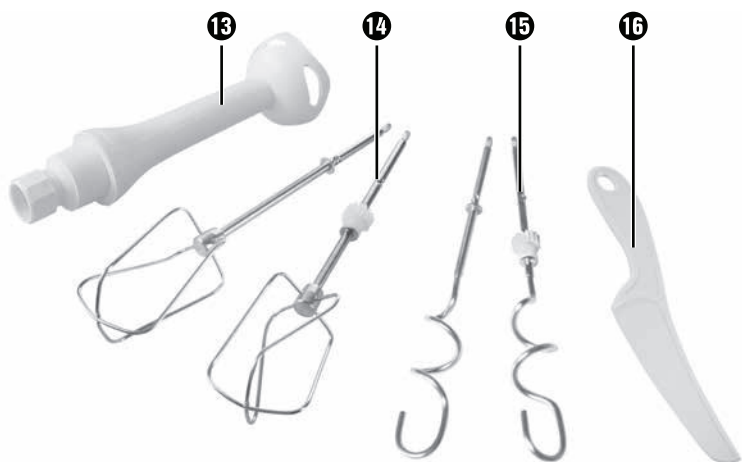
CZ

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

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
PL	Instrukcja obsługi	Strona	57
CZ	Návod k obsluze	Strana	71
SK	Návod na obsluhu	Strana	85

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Lieferumfang 2

Gerätebeschreibung 2

Technische Daten 2

Sicherheitshinweise 3

Auspacken 5

Aufstellen 5

Geschwindigkeits-Stufen 5

Bedienen 6

 Kneten und Quirlen 6

 Pürieren 8

Reinigen 9

Aufbewahrung 9

Entsorgung 10

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 10

 Service 12

 Importeur 12

Rezepte 13

 Hefezopf 13

 Schoko-Amaretto-Creme 13

 Schokoladen-Creme 13

 Aioli 14

 Kräuter-Vinaigrette 14

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter 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 / **I** ②:

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

Bedienen

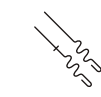
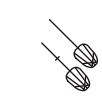
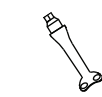
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

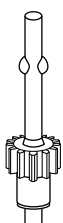
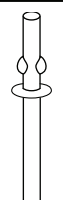
HINWEIS

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

		
		
Knethaken ⑮ zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirl ⑭ zum Rühren von Rühr- teig 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 Quirle ⑭ oder Knethaken ⑮ so weit in die Steckplätze am Handteil ⑪, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knethaken ⑮ oder den Quirl ⑭ mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knethaken ⑮ oder den Quirl 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 am Rührständer 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.
- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel ⑧. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel ⑧ wieder auf den Rührständer ⑦.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung ⑥  und klappen Sie die Mixer-Halterung 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.

HINWEIS

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Pürieren

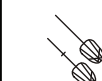
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

		
		
Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle 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 fest halten.

HINWEIS

- Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **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.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

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

HINWEIS



Die Quirle **14** und die Kneithaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

HINWEIS



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

Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung



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

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



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



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 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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 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 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 322385_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

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

HINWEIS

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

Schoko-Amaretto-Creme

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

Schokoladen-Creme

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

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

HINWEIS

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

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
- ◆ 1 Becher Schmand
- ◆ 50 g Knoblauch
- ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
- ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1/2 TL Salz
- ◆ 1/2 TL Pfeffer

- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
- 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Quirlen **14** gut durch.
- 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
- 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
- ◆ 3 – 4 Basilikum
- ◆ 1 Zitrone
- ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 100 ml Olivenöl
- ◆ evtl. 1 Prise Zucker

- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
- 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
- 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

Contents

Introduction	16
Intended use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical data	16
Safety information	17
Unpacking	19
Setting up	19
Speed levels	19
Operation	20
Kneading and whisking	20
Puréeing	22
Cleaning	23
Storage	23
Disposal	24
Kompernass Handels GmbH warranty	24
Service	26
Importer	26
Recipes	27
Braided yeast bun	27
Chocolate-amaretto crème	27
Chocolate crème	27
Aioli	28
Herb vinaigrette	28

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
- 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)
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

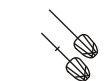
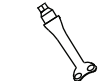
Kneading and whisking

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.

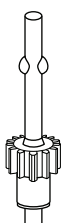
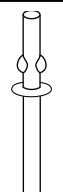
NOTE

- 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 puréeing 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 add more than 1.5 kg of ingredients (in total) to the mixing bowl **8**. Otherwise, the motor could be damaged.

- 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").

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

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**.
- ▶ 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 /  **2** 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.

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



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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



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 (e.g. IAN 12345) 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) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 322385_1901

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Braided yeast bun

- ◆ 500 g flour
 - ◆ 60 g butter
 - ◆ 60 g sugar
 - ◆ 7 g salt
 - ◆ 42 g yeast (1 pack of fresh yeast)
 - ◆ 200 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

- ◆ 500 ml cream
 - ◆ 500 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.
- To serve, sprinkle the crème with almond flakes.

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.

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 36

Nettoyage 37

Stockage 37

Mise au rebut 38

Garantie de Kompernass Handels GmbH 38

Service après-vente 40

Importateur. 40

Recettes 41

Brioche tressée 41

Crème chocolat-amaretto 41

Crème au chocolat. 41

Aïoli 42

Vinaigrette aux fines herbes. 42

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
- 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 :

- ❶ Sélecteur de vitesses
- ❷ Touche turbo / 
- ❸ Déverrouillage mixeur plongeant 
- ❹ Logement du mixeur plongeant (avec fermeture de sécurité) 
- ❺ Déverrouillage mixeur batteur 
- ❻ Déverrouillage de la fixation mixeur 
- ❼ Support (avec fixation mixeur)
- ❽ Bol mélangeur
- ❾ Orifice de remplissage
- ❿ Couvercle
- ⓫ Corps
- ⓬ Touche d'éjection

Figure B :

- Ⓜ Mixeur plongeant
- Ⓝ Fouets
- Ⓞ Crochets de pétrissage
- Ⓟ Spatule

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
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 / **I** **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

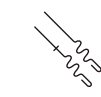
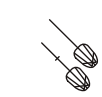
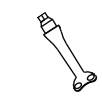
Pétrir et fouetter

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.

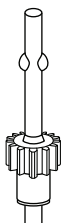
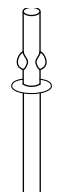
REMARQUE

- 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 enclent 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 versez jamais plus de 1,5 kg d'ingrédients dans le bol mélangeur **8**. Le moteur risque sinon d'être endommagé.

- 5) Remettez le bol mélangeur **8** sur le support **7**.
- 6) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur **7** afin qu'il enclente.

- 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 mixé.

⚠ 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 »).

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

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**. Replacez 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** **7**, 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 **5** **7** 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**.
- 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.

Nettoyage

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



Ne plongez jamais le corps **11** 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 **11** 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



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



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 de Kompernass Handels GmbH

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 (par ex. IAN 12345) 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) 123456.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 322385_1901

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

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Brioche tressée

- ◆ 500 g de farine
 - ◆ 60 g de beurre
 - ◆ 60 g de sucre
 - ◆ 7 g de sel
 - ◆ 42 g de levure (1 cube de levure fraîche)
 - ◆ 200 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

- ◆ 500 ml de crème
 - ◆ 500 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.

Saupoudrez de quelques amandes pilées avant de servir.

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 **8** 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	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Technische gegevens	44
Veiligheidsvoorschriften	45
Uitpakken	47
Opstellen	47
Snelheidsstanden	47
Bediening	48
Kneden en kloppen	48
Pureren	50
Reinigen	51
Opbergen	51
Afvoeren	52
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	52
Service	54
Importeur	54
Recepten	55
Vlechtbrood	55
Chocoladecrème met amaretto	55
Chocoladecrème	55
Aioli	56
Kruidenvinaigrette	56

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 handmixer
- 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)
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 ❶ altijd op een egale ondergrond. Aan de onderkant van de mixerstandaard ❶ 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 ❶	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 /  2:

- Met deze knop beschikt u direct over het volledige vermogen van het apparaat.
- Deze knop schakelt de pureerstaaf  13 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.

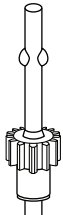
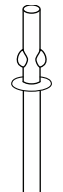
OPMERKING

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

		
		
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 pureeren van vruchten/groenten, bijv. appels.

- 1) Reinig vóór het eerste gebruik de opzetstukken (, , ).

- 2) Schuif de gardes  14 of kneedhaken  15 zo ver in de insteekplaatsen van het handgedeelte  11, dat ze hoorbaar vastklikken:

	Steek de kneedhaak  15 of de garde  14 met de getande ring rond de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.
	Steek de kneedhaak  15 of de garde  14 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  7 door op de ontgrendelknop van de mixerhouder  6  1 te drukken en de mixerhouder  7 omhoog te klappen.
- 4) Verwijder de mengkom  8 en doe de ingrediënten in de juiste hoeveelheid erin.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Vul de mengkom  8 maximaal tot aan de MAX-markering (ongeveer 2,5 liter). Anders kunnen de ingrediënten tijdens het mixen over de rand lopen.
- Vul de mengkom  8 met maximaal 1,5 kg ingrediënten. Anders kan de motor beschadigd raken.

- 5) Zet de mengkom  8 weer op de mixerstandaard  7.
- 6) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder  6  1 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").

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

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.
- 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 achtereen. 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.

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



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. 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 (bijv. IAN 12345) 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) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 322385_1901

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres.

Neem eerst contact op met het opgegeven service-adres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Vlechtbrood

- ◆ 500 g bloem
- ◆ 60 g boter
- ◆ 60 g suiker
- ◆ 7 g zout
- ◆ 42 g gist (1 pakje verse gist)
- ◆ 200 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 circulatielucht en bak het vlechtbrood ca. 25 minuten tot het goudbruin is.

Chocoladecrème met amaretto

- ◆ 500 ml slagroom
- ◆ 500 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.

Strooi er enkele amandelschijfjes over en serveer.

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.

Spis treści

Wstęp	58
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	58
Zakres dostawy	58
Opis urządzenia	58
Dane techniczne	58
Wskazówki bezpieczeństwa	59
Rozpakowanie	61
Ustawianie urządzenia	61
Stopnie prędkości	61
Obsługa	62
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	62
Przecieranie	64
Czyszczenie	65
Przechowywanie	65
Utylizacja	66
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	66
Serwis	68
Importer	68
Przepisy	69
Chąłka	69
Krem czekoladowy amaretto	69
Krem czekoladowy	69
Aioli	70
Ziołowy winegret	70

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

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

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
 - 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

WSKAZÓWKĄ

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)
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Kończówka 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 specjalistcie 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 odejdiesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia 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 ❶ na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera ❶ 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 ❶	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo /  2:

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

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

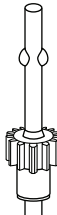
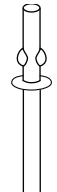
WSKAZÓWK

- 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.	Kończówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

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

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

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta 15 lub trzepaki 14 z zębłym 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.

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

WSKAZÓWKI

- ▶ Jeśli w czasie mieszania chcesz dodawać składniki, otwórz otwór do napełniania **9** znajdujący się na pokrywce **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 OBRAŹEŃ!**

- ▶ 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 przesunąć przełącznik prędkości **1** na żądany stopień prędkości. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo **2** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKI

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

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

WSKAZÓWKI

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

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

WSKAZÓWKI

- ▶ Jeśli chcesz wyjąć trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**, musisz najpierw zdjąć rękojeść **11**: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **5**  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

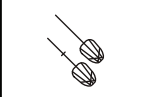
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ 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 zatrzaskać.
- Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

WSKAZÓWKA

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

- 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 rękojści 11 jednocześnie. Kończówka do przecierania 13 zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania 4 .

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

WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

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

WSKAZÓWKA



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

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

WSKAZÓWKA



Misę do mieszania **8**, pokrywę **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



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

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



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



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.

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 (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 322385_1901

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Chątka

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

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

WSKAZÓWKA

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

Krem czekoladowy amaretto

- ♦ 500 ml śmietany
- ♦ 500 ml serka mascarpone
- ♦ 100 g kremu orzechowo-nugatowego
- ♦ 5 łyżek stołowych amaretto
- ♦ 1 - 2 łyżki stołowe miodu

- 1) Dodaj śmietanę i serek mascarpone do miski do mieszania **8** i wymieszaj wszystko trzepakami **14**.
- 2) Dodaj stopniowo amaretto, miód i krem orzechowo-nugatowy i wszystko dokładnie wymieszaj.
- 3) Nalej krem do szklanek deserowych i schłódź je, aż do chwili podania.

Krem czekoladowy

- ♦ 300 g śmietany
- ♦ 200 g gorzkiej czekolady

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

Przed podaniem posyp krem kruszonymi migdałami.

WSKAZÓWKA

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

Aioli

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

Ziółowy winegret

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

Obsah

Úvod	72
Použití v souladu s určením	72
Rozsah dodávky	72
Popis přístroje	72
Technické údaje	72
Bezpečnostní pokyny	73
Vybalení	75
Umístění	75
Stupně rychlosti	75
Obsluha	76
Hnětení a šlehání	76
Mixování	78
Čištění	79
Uložení	79
Likvidace	80
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	80
Servis	82
Dovozce	82
Recepty	83
Kynutý pletenec	83
Čokoládovo-amaretový krém	83
Čokoládový krém	83
Aioli	84
Bylinkový vinaigrette	84

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)
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 vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ 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!

- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte venku. Přístroj 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	Přístroj 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 /  2:

- 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.

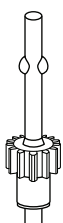
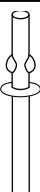
UPOZORNĚNÍ

- 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 třeňého 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 nevkládějte 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 nevkládějte více přísad než celkem 1,5 kg. Jinak se motor může poškodit.

- 5) Míchací mísu **8** znovu nasadte na míchací stojan **7**.
- 6) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6**  a sklopte držák mixéru **7** dolů.
- 7) Ruční část **11** nasadte 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“).

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Mixér nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne. V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jsou na okraji míchací mísy **8** ulpěné přísady, které nejsou zachyceny hnětacími háky **15**/metlami **14**, vypněte ruční mixér. Sejměte víko **10**. Pomocí stěrky na těsto **16** 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** , 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 **5**  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**.
- Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **13** vložili do hmoty, která má být mixována.

- 5) Stisknete tlačítko Turbo / **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo / **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 / **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** stisknete odjištění mixovacího nástavce **3** 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.

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 sěrku na těsto **16** omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

UPOZORNĚNÍ



Míchací mísu **8**, víko **10** a sěrku 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



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

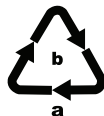
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



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



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 rozřídíte 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 zákazník,
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 opotřebení, 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 (např. IAN 12345) 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 poštovného 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) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 322385_1901

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kynutý pletenec

- ♦ 500 g mouky
- ♦ 60 g másla
- ♦ 60 g cukru
- ♦ 7 g soli
- ♦ 42 g droždí (1 balíček čerstvého droždí)
- ♦ 200 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.

UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby můžete kynutý pletenec posypat ještě trochou granulovaného cukru.
- 7) Vyhřejte troubu na cca 200 °C s horním ohřevem a pečte kynutý pletenec cca 25 minut dozlatova.

Čokoládovo-amaretový krém

- ♦ 500 ml šlehačky
- ♦ 500 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.

Před podáváním posypte mandlovými plátky.

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 **13** a přitom postupně přilévejte olej, dokud omáčka nebude krémová.
- 3) Vinaigrettu případně dochuťte špetkou cukru.

Obsah

Úvod	86
Používanie v súlade s určením	86
Rozsah dodávky	86
Opis prístroja	86
Technické údaje	86
Bezpečnostné pokyny	87
Vybalenie	89
Umiestnenie	89
Štupne rýchlosti	89
Ovládanie	90
Miesenie a šľahanie	90
Mixovanie	92
Čistenie	93
Uskladnenie	93
Likvidácia	94
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	94
Servis	96
Dovozca	96
Recepty	97
Vianočka	97
Čokoládový amaretto krém	97
Čokoládový krém	97
Aioli	98
Bylinková omáčka vinaigrette	98

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

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

Rozsah dodávky

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

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
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 pyrú na mixovanie horúcich potravín. To môže viesť k deformáciám metličky na šľahanie pyrú!
- ▶ Nemixujte nikdy v hrnci, ktorý ešte stojí na horúcej platni sporáka! Kontakt horúceho dna hrnca s metličkou na šľahanie pyrú môže viesť k poškodeniu metličky na šľahanie pyrú!

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 ❶ na rovnú plochu. Na spodnej strane stojana na šľahanie ❶ 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 ❶	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 okamžité 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.

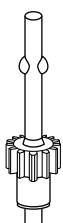
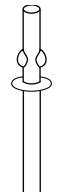
UPOZORNENIE

- 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/zeleniny, ako sú napr. jablká.

- 1) Pred prvým použitím vyčistite nastavce (**13**, **14**, **15**).

- 2) Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** nasadíte do zásuvných miest na ručnom diele **11** tak, aby bezpečne a počutelne 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 vyklapte 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.
- Nikdy nedávajte do misy na šľahanie **8** viac prísad ako celkovo 1,5 kg. V opačnom prípade sa motor môže poškodiť.

- 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 kapitolu „Rýchlostné stupne“).

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte mixér dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj vychladne. Inak by sa mohol prístroj neopraviteľne poškodiť.

UPOZORNENIE

- Ak sa prísady držia na okraji misy na šľahanie **8** a nie je ich možné zachytiť miesacími hákmi **15**/šľahacími metličkami **14**, ručný mixér vypnite. Odoberte veko **10**. Pomocou stierky na cesto **16** zotrite prísady znova do stredu misy na šľahanie **8**. Znova nasadte veko **10**. Zapnite opäť ručný mixér.

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

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** **1**, 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** **1** a odoberte ručný diel **11**. Stlačte potom tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov **12**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **14** alebo miesiace 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! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyr¹³ 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 pyr¹³ nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.

- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyr¹³.

		
		
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.

- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyr⁴  tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržíte.

UPOZORNENIE

- Metlička na šľahanie pyr¹³ sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky ¹⁴ ani miesiace háky ¹⁵.

- 3) Metličku na šľahanie pyr¹³ nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyr⁴  a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyr¹³ musí počutiteľne zaklapnúť.

- 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyr¹³ len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

UPOZORNENIE

- Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyr¹³ nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie. Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyr¹³.
- Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyr¹³ 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 pyr¹³ nepoužívajte dlhšie než jednu minútu v jednom cykle. Po jednej minúte si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

- 6) Keď prácu s metličkou na šľahanie pyr¹³ dokončíte, uvoľnite tlačidlo Turbo/ ² a vytiahnite sieťovú zástrčku.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyr¹³. Dovnútra metličky na šľahanie pyr¹³ sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyr¹³ odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyr⁴ , stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyr³  na oboch stranách ručného dielu ¹¹ súčasne. Metlička na šľahanie pyr¹³ sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyr⁴ .

- 8) Metličku na šľahanie pyr  13 vyberte oh ybav m pohybom z upnutia metličky na šľahanie pyr  4 .

UPOZORNENIE

- Keď metlička na šľahanie pyr  13 zostane v upnutí metličky na šľahanie pyr  4 , bezpečnostn  uzáver trochu vytiahnite. Potom sa dá metlička na šľahanie pyr  13 vybrať.

 istenie

! NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred ka d m čistením vytiahnite siefov  zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

-  Ru n  diel 11 nikdy nepon ra ajte do vody alebo do iných tekutín!

! VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri  isten  metličky na šľahanie pyr  13 buďte opatrn . N   je veľmi ostr !

-  Metličku na šľahanie pyr  13 nepon ra ajte do vody cel . Spodn  časť no a zľahka umyte pod tečúcou vodou. Inak by sa mohol prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Ru n  diel 11 s motorom o ist te len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Stojan na šľahanie 7 o ist te len vlhkou utierkou a prípadne jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky 14 alebo miesiace háky 15 m  ete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vy isten  všetko dôkladne vysu te. Odporúčame očistiť nadstavce hneď po použití. T m sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa m  nosť vzniku baktérií.

UPOZORNENIE



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

- Vy ist te 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 m  ete umyť aj v umývačke riadu. Pokiaľ je to m   n , položte všetko do horn ho ko a umývačky riadu.

- Spodn  časť metličky na šľahanie pyr  13 umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo pod tečúcou vodou. Horn  časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pr dajte 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 spodn  časť metličky na šľahanie pyr  13. Dovnútra metličky na šľahanie pyr  13 sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



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



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 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 nepredlži. 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 násillia 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 (napr. IAN 12345) 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) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 322385_1901

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Vianočka

- ♦ 500 g múky
 - ♦ 60 g masla
 - ♦ 60 g cukru
 - ♦ 7 g soli
 - ♦ 42 g droždie (1 balíček čerstvého droždia)
 - ♦ 200 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

- ♦ 500 ml smotany
 - ♦ 500 ml mascarpone
 - ♦ 100 g orieškovo-nugatového 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-nugatový 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 hmotá studená a pevná, vyšľahajte ju pomocou šľahacích metličiek **14** do krému.
- Pred servírovaním ju posypte niekoľkými mandľovými lupienkami.

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 bylín (hlboko zmrazené)
- ◆ 1 štipka cukru
- ◆ 1/2 ČL soli
- ◆ 1/2 ČL čierneho korenia

- 1) Očistite cesnak a vytlačte ho cez lis na cesnak.
- 2) Dajte majonézu, sladkú smotanu a cesnak do misy na šľahanie **8** a všetko dobre vymiešajte pomocou šľahacích metličiek **14**.
- 3) Postupne pridajte horčicu, bylinky, cukor, čierne korenie a soľ a všetko premiešajte.
- 4) Nakoniec aioli ešte trochu dochuťte.

Bylinková omáčka vinaigrette

- ◆ 3 – 4 stonky hladkého petržlenu
- ◆ 3 – 4 bazalky
- ◆ 1 citrón
- ◆ 1 ČL horčice (stredne ostrej)
- ◆ 1 strúčik cesnaku
- ◆ soľ, čierne korenie
- ◆ 100 ml olivového oleja
- ◆ príp. 1 štipka cukru

- 1) Pridajte lístky bylín, šťavu citróna, horčicu, cesnak, soľ a čierne korenie do vysokej nádoby na mixovanie.
- 2) Všetko premiešajte pomocou metličky na šľahanie pyr **13** a pridávajte pritom postupne olej, až bude omáčka krémová.
- 3) Vinaigrette príp. dochuťte štipkou cukru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácii:

03 / 2019 · Ident.-No.: SHMS300C2-032019-1

IAN 322385_1901