

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HAND MIXER SET SHMS 300 C2

(DK)

### HÅNDMIXERSÆT

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

### HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

### BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

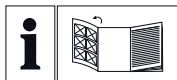
(DE) (AT) (CH)

### HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 283000

(DK) (BE) (NL)



DK

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

---

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.

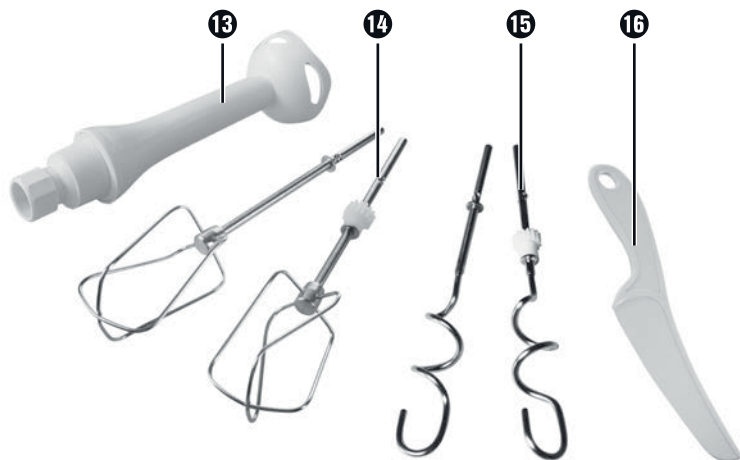
---

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.

---

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

**A****B**

# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>2</b>
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>2</b>
<b>Beskrivelse af maskinen</b> .....	<b>2</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>2</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>
<b>Udpakning</b> .....	<b>5</b>
<b>Opstilling</b> .....	<b>5</b>
<b>Hastighedstrin</b> .....	<b>5</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>6</b>
Æltning og piskning .....	6
Blending .....	8
<b>Rengøring</b> .....	<b>9</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>9</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>10</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>10</b>
Service .....	11
Importer .....	11
<b>Opskrifter</b> .....	<b>12</b>
Fletbrød .....	12
Choko-/amaretto-creme .....	12
Chokoladecreme .....	12
Aioli .....	13
Krydderurte-vinaigrette .....	13

## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

## Anvendelsesområde

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

## Pakkens indhold



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

### BEMÆRK

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

## Beskrivelse af maskinen



Figur A:

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

Figur B:

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

## Tekniske data


Mærkespænding	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominal effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	II/ 
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min. Blenderstav: 1 min.
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

### Tid for korttidsdrift

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

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE – ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
  - ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
  - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
  - ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!
-  Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

### **ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

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

## ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

## OBS – MATERIELLE SKADER!

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

## Udpakning

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

## Opstilling

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

## Hastighedstrin

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



Turboknap /  2:

- Denne knap gør det muligt straks at opnå maskinens fulde effekt.
- Denne knap starter blenderstaven **15**, hvis den er sat i.

## Betjening

### Æltning og piskning

#### OBS! MATERIELLE SKADER!

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

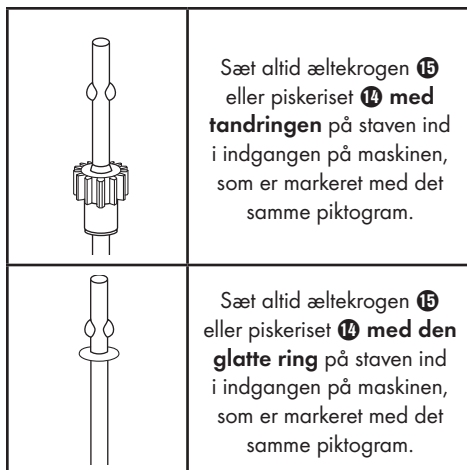
#### BEMÆRK


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

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

- 1) Før redskaberne bruges første gang, skal de rengøres (**13**, **14**, **15**).


- 2) Sæt piskerisene **14** eller æltekroge **15** så langt ind i indgangene på motordelen **11**, at de klikker på plads, så det kan høres:



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

#### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæld aldrig flere ingredienser i røreskålen **8** end op til MAX-markeringen (ca. 2,5 l). Ellers kan ingredienserne løbe ud over kanten under brugen.
- Hæld aldrig flere ingredienser i røreskålen **8** end sammenlagt 1,5 kg. I modsat fald kan motoren blive beskadiget.

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

## BEMÆRK

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

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

## ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

## OBS! MATERIELLE SKADER!


- ▶ Lad ikke mixeren køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af. Ellers kan maskinen blive permanent beskadiget.

## BEMÆRK


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

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

## BEMÆRK

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

## BEMÆRK

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

## Blending

### ⚠ ADVARSEL!

#### FARE FOR PERSONSKADER!


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

### OBS! MATERIELLE SKADER!


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

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

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



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

### BEMÆRK


- Blenderstaven **13** kan kun sættes i, hvis piskeriset **14** eller æltekrogene **15** ikke er sat i.
- 3) Sæt blenderstaven **13** ind i blenderstavens holder **4**  og tryk den kraftigt ned. Det skal kunne høres, at blenderstaven **13** går i indgreb.
- 4) For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes ca. 2/3. Vælg en tilstrækkelig stor skål.

### BEMÆRK





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

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

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderstaven **13** køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til maskinen er kølet af.
- 6) Når du er færdig med at bruge blenderstaven **13**, skal du slippe turboknappen /  **2** og trække stikket ud.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Rengør kun den nederste del af blenderstaven **13** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i blenderstaven **13**. Det fører til skader på maskinen.
- 7) For at tage blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  skal du trykke på oplåsningsknappen til blenderstaven **3**  på begge sider af motordelen **11** samtidigt. Blenderstaven **13** løsner sig fra holderen **4** .
- 8) Tag nu blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  med en knækbevægelse.

## BEMÆRK

- ▶ Hvis blenderstaven **13** bliver siddende i blenderstavs-holderen **4**, skal sikkerhedslåsen trækkes lidt op. Så kan blenderstaven **13** tages ud.

## Rengøring


### ⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

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



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

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig under rengøring af blenderstaven **13**. Kniven er meget skarp!
- 
 Læg ikke blenderstaven **13** helt ned i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan maskinen blive permanent beskadiget.

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

## BEMÆRK

- ▶ Piskerisene **14** og æltekrogene **15** kan også rengøres i opvaskemaskinen.
- Rengør røreskålen **8**, låget **10** og dejskraberen **16** i varmt vand med opvaskemiddel.

## BEMÆRK

- ▶ Du kan også rengøre røreskålen **8**, låget **10** og dejskraberen **16** i opvaskemaskinen. Læg alle dele i den øverste kurv i vaskemaskinen.
- Rengør den nederste del af blenderstaven **13** i varmt vand med opvaskemiddel eller under rindende vand. Tør den øverste del af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand, så rester af opvaskemiddel fjernes.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

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

## Opbevaring

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

## Bortskaffelse



**Bortskaf ikke maskinen sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/ 19/EU.**

Bortskaf maskinen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen.

Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

### Garantiens omfang

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

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

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

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

## Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

## Service

### DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 283000

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Opskrifter

### Fletbrød

- ◆ 500 g mel
- ◆ 60 g smør
- ◆ 60 g sukker
- ◆ 7 g salt
- ◆ 42 g gær (1 pakke frisk gær)
- ◆ 200 ml mælk
- ◆ 1 æg
- ◆ 1 æggeblomme
- ◆ Eventuelt lidt perlesukker

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

#### BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil, kan du strø lidt perlesukker på fletbrødet.
- 7) Opvarm ovnen til 200 °C varmluft, og bag fletbrødet i ca. 25 minutter, til det er gyldenbrunt.

### Choko-/amaretto-creme

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

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

### Chokoladecreme

- ◆ 300 g fløde
- ◆ 200 g mørk chokolade

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

Før servering drysses der et par mandelsplitter over.

#### BEMÆRK

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

## Aioli

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

## Krydderurte-vinaigrette

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





## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>16</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>16</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>16</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>16</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>16</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>17</b>
<b>Déballage</b> .....	<b>19</b>
<b>Installation</b> .....	<b>19</b>
<b>Niveaux de vitesse</b> .....	<b>19</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>20</b>
Pétrir et fouetter .....	20
Réduire en purée .....	22
<b>Nettoyage</b> .....	<b>23</b>
<b>Stockage</b> .....	<b>23</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>24</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>24</b>
Service après-vente .....	25
Importateur .....	25
<b>Recettes</b> .....	<b>26</b>
Brioche tressée .....	26
Crème chocolat-amaretto .....	26
Crème au chocolat .....	26
Aïoli .....	27
Vinaigrette aux fines herbes .....	27

## 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 mixeur 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 :








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

Figure B :

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

## Caractéristiques techniques


Tension nominale	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II / 
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 un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

## **⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ 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




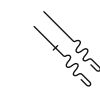
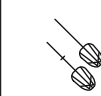
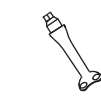
### Pétrir et fouetter

#### 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.

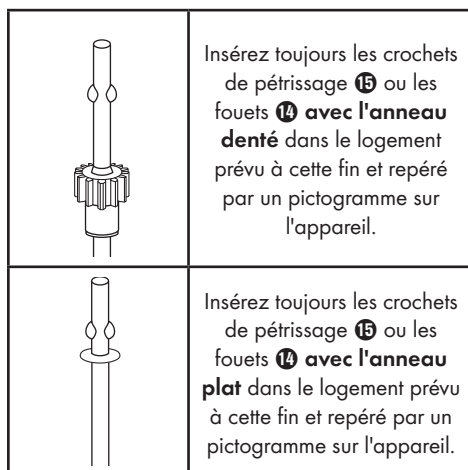
#### REMARQUE

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

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

- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**13**, **14**, **15**).

- 2) Insérez les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** dans les logements sur le corps **11** jusqu'à ce qu'ils enclentent de manière sûre et audible :



- 3) Déverrouillez la fixation mixeur sur le support **7** en appuyant sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **T** et basculez la fixation mixeur 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** **T** et basculez la fixation mixeur vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur 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 ⑮ les ingrédients restés accrochés vers le milieu du bol mélangeur ⑧. Remplacez le couvercle ⑩. Rallumez le mixeur batteur.

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

## REMARQUE

- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets ⑭ ou crochets de pétrissage ⑮ ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses ① se trouve sur la position "0".
- 12) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur ⑥ , basculez la fixation mixeur 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  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





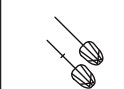

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !


- ▶ 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 <b>15</b> pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets <b>14</b> pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant <b>13</b> 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.



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

## 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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

FR

### Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

### Service Belgique

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

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 283000

## 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.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

<b>Inleiding</b> .....	<b>30</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>30</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>30</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>30</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>30</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>31</b>
<b>Uitpakken</b> .....	<b>33</b>
<b>Opstellen</b> .....	<b>33</b>
<b>Snelheidsstanden</b> .....	<b>33</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>34</b>
Kneden en kloppen .....	34
Pureren .....	36
<b>Reinigen</b> .....	<b>37</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>37</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>38</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>38</b>
Service .....	39
Importeur .....	39
<b>Recepten</b> .....	<b>40</b>
Vlechtbrood .....	40
Chocoladecrème met amaretto .....	40
Chocoladecrème .....	40
Aioli .....	41
Kruidenvinaigrette .....	41



## 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 ~, 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	II/ 
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 voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

## **⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!**

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

## LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

## Uitpakken

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


## Opstellen

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

## Snelheidsstanden

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

Turboknop /  2:

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

## Bediening

### Kneden en kloppen




#### LET OP! MATERIËLE SCHADE!




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

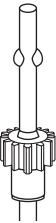


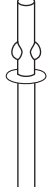


#### OPMERKING

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

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

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



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

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


3) Ontgrendel de mixerhouder op de mixerstandaard  door op de ontgrendelknop van de mixerhouder  te drukken en de mixerhouder omhoog te klappen.

4) Verwijder de mengkom  en doe de ingrediënten in de juiste hoeveelheid erin.

#### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

5) Zet de mengkom  weer op de mixerstandaard .

6) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder  en klap de mixerhouder omlaag.

7) Zet het handgedeelte  zo op de mixerhouder, dat het vastklikt.

8) Schuif het deksel  zo in de gleuven van de mixerstandaard , 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 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





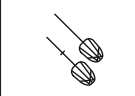

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!


- 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 <b>15</b> voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.	Gardes <b>14</b> voor het roeren van cakedeeg of het kloppen van slagroom.	Pureerstaaf <b>13</b> 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/pureegoed 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**  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.



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

## 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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

### **NL** Service Nederland

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

E-Mail: [kompnass@lidl.nl](mailto:kompnass@lidl.nl)

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompnass@lidl.be](mailto:kompnass@lidl.be)

IAN 283000

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.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) Verbreek 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 smeugig 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.



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>.44</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>.44</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>.44</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>.44</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>.44</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>.45</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>.47</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>.47</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>.47</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>.48</b>
Kneten und Quirlen .....	.48
Pürieren .....	.50
<b>Reinigen</b> .....	<b>.51</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>.51</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>.52</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>.52</b>
Service .....	.53
Importeur .....	.53
<b>Rezepte</b> .....	<b>.54</b>
Hefezopf .....	.54
Schoko-Amaretto-Creme .....	.54
Schokoladen-Creme .....	.54
Aioli .....	.55
Kräuter-Vinaigrette .....	.55

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 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 Knethaken
- 16 Teigschaber


## Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/ 
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 <b>1</b>	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten.
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen.
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste /  2:

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

## Bedienen




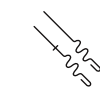
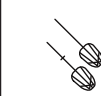
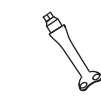
### Kneten und Quirlen

#### 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.

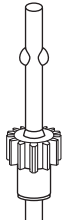
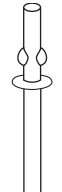
#### HINWEIS


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

		
		
Knehtaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab <b>13</b> 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 Knehtaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knehtaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>gezahnten Ring</b> am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knehtaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>glatten Ring</b> 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 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 nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung, 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 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




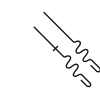
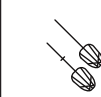
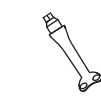
### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


- ▶ 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.

		
		
Knethaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab <b>13</b> 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 Knethaken **15** installiert sind.

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


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

### HINWEIS





- ▶ Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriegut im Püiergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- ▶ Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriegut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **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 Pürrierstab **13** in der Pürrierstab-Aufnahme **4** hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürrierstab **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 Pürrierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!

 Tauchen Sie den Pürrierstab **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 Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.  
Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

## HINWEIS

- ▶ Die Quirle **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

## HINWEIS

- ▶ Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürrierstabs **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 Pürrierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürrierstabs **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.



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

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

IAN 283000

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

### HINWEIS

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

### Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 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 hinzufießen, bis die Sauce cremig ist.
  - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE - 44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information · Version des informations  
Stand van de informatie · Stand der Informationen:  
05/2017 · Ident.-No.: SHMS300C2-042017-2

IAN 283000