

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMS 300 B1

(GB)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(RO)

SET MIXER MANUAL

Instrucțiuni de utilizare

(GR)

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

(HR)

RUČNI MIKSER SET

Upute za upotrebu

(BG)

КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

(DE)

(AT)

(CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 113057

(HR) (RO) (BG) (GR)



(GB)

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

(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

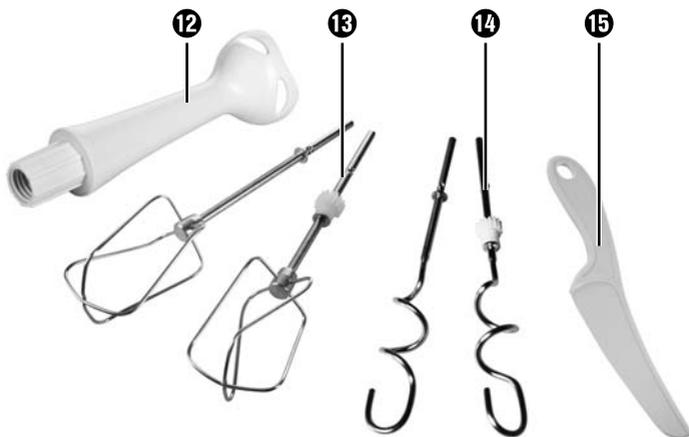
(GR)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	11
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	31
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of Components	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Unpacking	5
Placing	5
Speed levels	5
Operation	5
Kneading and Whisking	5
Blending.....	7
Cleaning	7
Recipes	8
Chocolate Amaretto Cream	8
Braided Bread	8
Chocolate Cream	8
Aioli.....	9
Herb Vinaigrette	9
Disposal	9
Warranty and Service	9
Importer	10

HAND MIXER SET

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Handmixer set is intended exclusively for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and the pureeing of fruit. It is only suitable for the processing of foodstuffs. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Items supplied

- 1 Hand mixer
- 1 Mixing stand
- 1 Mixing bowl with lid
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- 1 Blender
- 1 Dough scraper
- Operating instructions

Description of Components

Illustration A:

- ❶ Speed switch
- ❷ Turbo button
- ❸ Fixture for the blender, with safety cover
- ❹ Unlocking button for handmixer
- ❺ Unlocking button
- ❻ Mixing stand
- ❼ Mixing bowl
- ❽ Filler opening
- ❾ Lid
- ❿ Hand element
- ⓫ Ejection button

Illustration B:

- ❿ Blender
- Ⓚ Whisk made of stainless steel
- Ⓛ Kneading hooks made of stainless steel
- Ⓜ Dough scraper

Technical data

Power rating:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated output:	300 W
Protection class:	II / 
Continuous operating time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety instructions

Danger – Risk of electric shocks!

- Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- Do not kink or crush the power cable.
- To avoid danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

-  Do not submerge the hand element in water or any other liquid!
-  Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

Warning – Risk of injury!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- NEVER attempt to fit attachments with differing functions at the same time.

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

⚠ Caution – Property Damage!

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

Unpacking

- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.
- Clean all of the components as described in the section "Cleaning".

Placing

- Place the mixer stand **6** onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand **6** to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the mains power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
- 4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating egg whites, cake glazing, cream etc.

 For operating the blender **12**:
Only usable in combination with the turbo button **2**.

Turbo button **2**:

- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender **12**.

Operation

Kneading and Whisking

Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

1. Before the first usage, clean the attachments (**13**, **14**, **15**), the mixing bowl **7** and the lid **9**.
2. Push the whisk **13** or the kneading hooks **14** into the appliance until they safely and audibly engage:



Always insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the toothed ring** on the rod into the intended slot on the appliance which is marked with an icon.



Insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the smooth ring** on the rod only into the intended slot on the appliance.

3. Release the mixer holder by pressing the unlocking button **5** and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl **7** and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

Attention:

- NEVER fill the mixing bowl **7** beyond the MAX marking (approx. 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.

- Never fill the mixing bowl **7** with more than a total of 1.5 kg of ingredients. Otherwise the motor may be damaged.

5. Replace the mixing bowl **7** onto the mixing stand **6**.
6. Press the unlocking button **5** and lower the holder downwards.
7. Place the hand element **10** on the holder so that it firmly engages.
8. Slide the lid **9** into the guiderails on the mixing stand **6** so that it is firmly seated.

i Note:

Should you wish to add ingredients whilst mixing, open the filler opening **8** and insert them through it. To avoid a splattering of the ingredients, be sure to reclose the filler opening **8**!

You can also use the hand mixer without the mixing stand **6**. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand **6**. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

⚠ Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

9. Insert the plug into a mains power socket.
10. To set the mixer into motion, push the speed switch **1** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button **2** (see section "Speed levels").

⚠ Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

i Note:

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl **7** and they cannot be captured with the kneading hooks **14**/ whisks **13**, switch the hand mixer off. Remove the lid **9**. Use the dough scraper **15** to push them back into the middle of the mixing bowl **7**. Replace the lid **9**. Switch the hand mixer back on.

11. To remove the contents of the bowl, switch off the blender. Pull the lid **9** off to the side.
12. Press the unlocking button for the handmixer **4**, remove the handmixer and set this to one side. Press the ejection button **11** if required to release the whisk **13** or the kneading hooks **14**.

i Note:

For safety reasons, the whisk **13** and kneading hooks **14** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0" or "I".

13. Press the unlocking button **5**, flip up the bracket and remove the mixing bowl **7** from the mixing stand **6**.

Blending

Warning:

Never use the blender **12** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

1. Open the fixture for the blender **3** and hold the safety cover **3** firmly.

Note:

The blender **12** can only be utilised when the whisks **13** or the kneading hooks **14** are not installed.

2. Push the blender **12** into the fixture **3**, push the blender **12** down firmly and tighten it by turning anticlockwise in the direction of the arrow **1**.

3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

Tips:

- To ensure an effective blending of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender **12**.
 - First switch the hand mixer on when the blender **12** has been inserted into the ingredients to be blended.
4. Push the speed switch **1** into the position "Blender"  (s. section "Speed levels") and press the turbo button **2** Keep the turbo button **2** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

Warning:

Do not operate the blender **12** for longer than 1 minute in one session. After one minute, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

5. When you have finished working with the blender **12**, place the speed switch **1** back into the position "0" and remove the plug from the mains power socket.

Attention:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. This could result in damage to the appliance.

6. To clean the blender **12** twist and remove it from the retaining mechanism **3**.

Cleaning

Attention:

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!



UNDER NO CIRCUMSTANCES may the hand element **10** be submersed in water or other liquids! ! This would increase the risk of a potentially fatal electric shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element **10** with the electric motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- Clean the mixing stand **6** only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks **13** and the kneading hooks **14** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.

⚠ Warning:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. These could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in warm water with washing-up liquid.

i Tips:

You can also wash the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in the dishwasher. If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

Recipes

Chocolate Amaretto Cream

500 ml Cream
500 ml Mascarpone
100 g Nut-Nougat Cream
5 tbsp Amaretto
1 - 2 tbsp Honey

1. Place the cream and the mascarpone into the mixing bowl **7** and blend it with whisks **13**.
2. Gradually add the amaretto, the honey and nut-nougat cream and mix everything together thoroughly.

Fill the cream into dessert glasses and refrigerate them until consumption.

Braided Bread

500 g Flour
60 g Butter
60 g Sugar
7 g Salt
42 g Yeast (1 Pkt fresh yeast)
200 ml Milk
1 Egg
1 Egg yolk
perhaps a little coarse sugar

1. Put the yeast in some lukewarm milk with sugar.
2. Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl **7**.
3. Knead the ingredients well using the dough hooks **14**.
4. Let the dough rise for approx. 20 minutes.
5. Shape the braided bread and then let the pastry rise for 30 minutes.
6. Brush the braided bread with a little egg yolk. If you wish, you can sprinkle a little coarse sugar on the braided bread.
7. Preheat the oven to 200 °C fan heat and bake the braided bread for about 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate Cream

300 g Cream
200 g Bittersweet chocolate

1. Boil the cream.
2. Crumble the chocolate and let it melt into the cream.
3. Leave the chocolate mixture to cool in the refrigerator until it is firm.
4. When the mixture has become cold and firm, beat it with the whisks **13** until creamy. Before serving, sprinkle a few slivered almonds over it.

i Note:

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

Aioli

500 g Mayonnaise

1 beaker Sour cream

50 g Garlic

2 tsp Mustard (medium-sharp)

1 pkt. Mixed herbs (frozen)

1 pinch Sugar

1/2 tsp. Salt

1/2 tsp Pepper

1. Skin the garlic cloves and then squeeze them through a garlic press.
2. Place the mayonnaise, sour cream and the garlic in the mixing bowl **7** and blend all of it together thoroughly with the whisks **13**.
3. Gradually blend the mustard, herbs, sugar, pepper and salt and mix everything well.
4. Finally, season the Aioli to taste with herbs.

Herb Vinaigrette

3 - 4 sprigs of flat Parsley

3 - 4 Basil

1 Lemon

1 tsp Mustard (medium-sharp)

1 Garlic clove

Salt, Pepper

100 ml Olive oil

perhaps 1 pinch of Sugar

1. Place the leaves of the herbs, the juice of the lemon, the mustard, garlic, salt and pepper into a tall mixing vessel.
2. Combine everything with a hand blender **12** and then gradually add the olive oil until the sauce is creamy.
3. Season the vinaigrette to taste, perhaps with a pinch of sugar.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 113057

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 113057

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 113057

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SADRŽAJ

STRANA

Uvod	12
Upotreba u skladu sa namjenom	12
Obim isporuke	12
Nazivi dijelova	12
Tehnički podaci	12
Sigurnosne napomene	13
Raspakiranje	15
Postavljanje	15
Stupnjevi brzine	15
Rukovanje	15
Gnječenje i miješanje	15
Piriranje	17
Čišćenje	17
Recepti	18
Amaretto-krema sa čokoladom	18
Kolačić s kvascem	18
Čokoladna krema	18
Aioli	19
Vinaigrette sa začinskim biljem	19
Zbrinjavanje	19
Jamstvo & servis	19
Uvoznik	20

RUČNI MIKSER SET

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod.

Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajte sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

Upotreba u skladu sa namjenom

Ova garnitura ručnog miksera služi isključivo za gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova), tučenje vrhnja i piriranje plodova voća. Prikladna je samo za obradu namirnica. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u okviru privatnog domaćinstva. Ne koristite ga u gospodarske svrhe.

Obim isporuke

- 1 Ručni mikser
- 1 Stalak za miješanje
- 1 Zdjela za miješanje sa poklopcem
- 2 Kuke za miješanje
- 2 Spirale za miješanje
- 1 Štap za piriranje
- 1 Strugač za tijesto
- Upute za rukovanje

Nazivi dijelova

Slika A:

- ❶ Prekidač za odabir brzine
- ❷ Turbo-tipka
- ❸ Uređaj za umetanje štapa za piriranje sa sigurnosnim zatvaračem
- ❹ Tipka za deblokadu ručnog miksera
- ❺ Tipka za deblokadu
- ❻ Stalak za miješanje
- ❼ Zdjela za miješanje
- ❽ Otvor za punjenje
- ❾ Poklopac
- ❿ Ručni dio
- ⓫ Tipka za izbacivanje

Slika B:

- ❿ Štap za piriranje
- ⓬ Spiralne kuke od plemenitog čelika
- ⓭ Kuka za miješanje od plemenitog čelika
- ⓮ Strugač tijesta

Tehnički podaci

Nominalni napon:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominalni učinak:	300 W
Zaštitna klasa:	II / 
KB-vrijeme:	
Mikser:	10 min.
Štap za piriranje:	1 min.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

KB-vrijeme

KB-vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu, bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog KB-vremena uređaj morate isključiti toliko dugo, dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

Opasnost – Strujni udar!

- Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
- Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili od strane servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!

-  Dio s ručkom ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospjeva na dijelove pod naponom.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- Za vrijeme rada uređaja ne dirajte metlice za miješanje, kuke za gnječenje niti štap za piriranje. Nož štapa za piriranje je vrlo oštar! Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.

- Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- Budite oprezni prilikom rada sa štapom za piriranje i prilikom njegovog čišćenja. Nož je vrlo oštar!

⚠ Pažnja – Oštećenje proizvoda!

- Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- Sve popravke treba obaviti isključivo stručno osoblje. U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.
- Štap za piriranje ne koristite za piriranje namirnica koje ključaju. To može dovesti do deformacije štapa za piriranje!
- Piriranje nikada ne vršite u loncu, koji se još nalazi na vrućoj ploči štednjaka! Dodir vrućeg dna lonca i štapa za piriranje može dovesti do oštećenja štapa za piriranje!

Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Odstranite sve materijale pakiranja i sva transportna osiguranja.
- Prekontrolirajte obim isporuke na cjelovitost i oštećenja.
- Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Postavljanje

- Postavite stalak za miješanje **6** na ravnu podlogu. Na donjoj strani stalka za miješanje **6** su postavljena tri vakuumska držača, kako bi bilo omogućeno otklizavanje za vrijeme rada uređaja.
- Obratite pažnju na to, da korištena mrežna utičnica u slučaju pogreške bude lako dostupna.

Stupnjevi brzine

- 0 Uređaj je isključen
- 1 Dobra polazna brzina za miješanje "mekih" sastojaka poput brašna, maslaca itd.
 - 2 Najbolja brzina za miješanje čvrstih sastojaka
 - 3 Optimalna brzina za miješanje tijesta za kolače i kruh
 - 4 Za stvaranje pjene od maslaca i šećera za slatkiše i sl.
 - 5 Za tučenje bjelanjka, preljeva za kolače, vrhnja, šlaga itd.

-  Za rukovanje štapom za piriranje **12**:
Upotrebljiv samo u kombinaciji sa turbo-tipkom **2**.

Turbo-tipka **2**:

- ova tipka Vam omogućava, da odmah imate na raspolaganju cjelokupnu snagu Vašeg uređaja.
- za rukovanje štapom za piriranje **12**.

Rukovanje

Gnječenje i miješanje

Upozorenje:

Ne radite sa mikserom duže od 10 bez prekida. Nakon 10 minuta napravite pauzu, dok se uređaj ne ohladi. U protivnom uređaj može biti nepopravljivo oštećen.

1. Prije prve uporabe očistite nastavke (**13**, **14**, **15**) i zdjelu za miješanje **7**, kao i poklopac **9**.
2. Gurnite spiralne nastavke **13** ili kuku za gnječenje **14** toliko u uređaj, dok oni sigurno i čujno ne ulegnu:



Kuku za gnječenje **14** ili spiralni nastavak **13** s nazubljenim prstenom uvijek umetnite u za to predviđeno i piktogramom označeno mjesto na uređaju.



Kuku za gnječenje **14** ili spiralni nastavak **13** s glatkim prstenom uvijek umetnite u za to predviđeno i piktogramom označeno mjesto na uređaju.

3. Deblokirajte držač miksera pritiskanjem tipke za deblokiranje **5** i preklopite držač miksera prema gore.
4. Izvadite zdjelu za miješanje **7** i umetnite sastojke ovisno o količini koju želite pripravljati.

Pažnja:

- Nikada u zdjelu za miješanje ne umetnite toliku količinu sastojaka, da ona može preći oznaku MAX (ca. 2,5 l) **7**. Sastojci će u protivnom za vrijeme rada uređaja prelijevati preko ruba.

- Nikada ne umetnite više sastojaka od ukupno 1,5 kg u zdjelu za miješanje 7. U protivnom može doći do oštećenja motora.

5. Stavite zdjelu za miješanje 7 ponovo na stalak za miješanje 6.
6. Pritisnite tipku za deblokadu 5 i preklomite držač prema dolje.
7. Ostavite ručni dio 10 na držač tako da ulegne.
8. Gurnite poklopac 9 u šinu stalka za miješanje 6, tako da čvrsto ulegne.

i Napomena:

Ako za vrijeme postupka miješanja želite dodati sastojke, otvorite umetni otvor 8 i sastojke umetnite. Nakon toga zatvorite umetni otvor 8 obavezno, da biste spriječili rasprskavanje tekućih sastojaka!

Ručni mikser možete i bez stalka za miješanje 6 koristiti. Posebno kod malih količina tekućine je preporučljivo, da ručni mikser koristite bez stalka za miješanje 6. U protivnom tekućina neće biti potpuno zahvaćena i promiješana.

⚠ Pažnja:

Nikom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Ove posude mogu biti oštećene i izazvati ozljede.

9. Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
10. Da biste mikser pustili u pogon, gurnite prekidač za odabir brzine 1 na željeni stupanj brzine. Pritom možete birati između 5 stupnja brzine i turbo-tipke 2 (vidi poglavlje "Stupnjevi brzine").

⚠ Upozorenje:

Ne radite sa mikserom duže od 10 minuta bez stanke. Nakon 10 minuta napravite stanku, sve dok se uređaj ne ohladi. U protivnom uređaj može biti nepopravljivo oštećen.

i Napomena:

Ako se sastojci zalijepe na rubu zdjele za miješanje 7 i ne mogu biti zahvaćeni od kuka za miješanje 14/ spirala 13, isključite ručni mikser. Skinite poklopac 9. Gurnite uz pomoć strugača tijesta 15 zalijepljene sastojke u sredinu zdjele za miješanje 7. Zatim poklopac 9 ponovo postavite. Ponovo uključite ručni mikser.

11. Da biste izvadili sadržaj lonca, isključite ručni mikser. Povlačenjem poklopac 9 skinite prema strani.
12. Pritisnite tipku za deblokadu ručnog miksera 4, skinite ručni mikser i odložite ga na stranu. Prema želji pritisnite tipku za izbacivanje 11, da biste spiralne kuke 13 ili kuke za miješanje 14 oslobodili.

i Napomena:

Iz sigurnosnih razloga možete spiralne kuke 13 ili kuke za miješanje 14 osloboditi samo onda, kada je prekidač za odabir brzine 1 postavljen u poziciji „0“ ili „I“.

13. Pritisnite tipku za deblokadu 5, preklomite držač prema gore i skinite zdjelu za miješanje 7 sa stalka za miješanje 6.

Piriranje

Upozorenje:

Štap za piriranje **12** nikada ne koristite za tvrde namirnice kao što su: Zrna kave, kocke leda, šećer, žitarice, čokolada, vrlo tvrdo povrće i sl. To dovodi do oštećenja uređaja.

Pažnja:

Niukom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Ove posude mogu biti oštećene i izazvati ozljede.

1. Otvorite uređaj za umetanje štapa za piriranje sa sigurnosnim zatvaračem **3** i držite sigurnosni zatvarač **3** čvrsto.

Napomena:

Štap za piriranje **12** može biti korišten samo onda, kada spirale **13** ili kuke za miješanje **14** nisu instalirani.

2. Gurnite štap za piriranje **12** u uređaj za umetanje **3**, pritisnite štap za piriranje **12** snažno prema dolje i okretanjem u smjeru protivnom kazaljci sata u pravcu strelice **1** ga učvrstite.
3. Da biste spriječili prelijevanje, trebate posudu za piriranje napuniti samo u omjeru 2/3. U tu svrhu odaberite dovoljno veliku posudu.

Napomene:

- Kako biste osigurali djelotvorno miješanje sastojaka, namirnice trebaju najmanje donji dio štapa za piriranje **12** prekriti.
 - Uključite ručni mikser tek onda, kada ste štap za piriranje **12** umetnuli u namirnice koje želite pirirati.
4. Gurnite prekidač za odabir brzine **1** u položaj "Štap za piriranje" **1** (vidi poglavlje "Stupnjevi brzine") i pritisnite turbo-tipku **2**.
Držite turbo-tipku **2** pritisnutu za vrijeme pogona uređaja. Čim ovu tipku otpustite, uređaj se zaustavlja.

Upozorenje:

Sa štapom za piriranje **12** ne radite duže od jedne minute bez prekida. Nakon jedne minute načinite stanku, dok se uređaj ne ohladi.

5. Kada sa uporabom štapa za piriranje **12** završite, postavite prekidač za odabir brzine **1** na poziciju „0“ i izvucite mrežni utikač.

Pažnja:

Očistite samo donji dio štapa za piriranje **12** pod mlazom tekuće vode. Ne smije dospjeti voda u unutrašnjost štapa za piriranje **12**. To dovodi do oštećenja uređaja.

6. Za čišćenje štap za piriranje **12** okretanjem izvadite iz držača **3**.

Čišćenje

Pažnja:

Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač. Postoji opasnost od strujnog udara!



Niukom slučaju ručni dio **10** sa motorom ne smije biti zaronjen u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospje na dijelove, koji se nalaze pod naponom.

- Ručni dio **10** sa motorom očistite samo pomoću vlažne krpe i eventualno uz uporabu blagog sredstva za čišćenje.
- Očistite stalak za miješanje **6** samo pomoću vlažne krpe i eventualno sa blagim sredstvom za čišćenje.
- Spiralne nastavke **13** ili kuke za gnječanje **14** možete očistiti pod mlazom tekuće vode ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.

⚠ Pažnja:

Očistite samo donji dio štapa za piriranje **12** pod mlazom tekuće vode. Voda ne smije dospjeti u unutrašnjost štapa za piriranje **12**. To dovodi do oštećenja uređaja.

- Preporučavamo, da nastavke neposredno nakon uporabe očistite. Na taj način ćete odstraniti ostatke hrane i mogućnost stvaranja bakterija će biti reducirana.
- Očistite zdjelu za miješanje **7**, poklopac **9** i strugač tijesta **15** u toploj vodi sa sredstvom za pranje suđa.

i Napomene:

Zdjelu za miješanje **7**, poklopac **9** i strugalicu za tijesto **15** možete prati u stroju za pranje posuđa. Po mogućnosti sve dijelove stavite u gornju košaru stroja za pranje posuđa.

Recepti

Amaretto-krema sa čokoladom

500 ml tučenog vrhnja
500 ml Mascarpone
100 g kreme od lješnjaka i nugata
5 VŽ Amaretto
1 - 2 VŽ meda

1. Dodajte tučeno vrhnje i Mascarpone u zdjelu za miješanje **7** i pomiješajte sve uz pomoć spirala **13**.
2. Postupno dodajte Amaretto, med i kremu od lješnjaka i čokolade i sve zajedno temeljito pomiješajte.

Kremu umetnite u desertne čaše i ohladite ih prije posluživanja.

Kolačić s kvascem

500 g brašna
60 g maslaca
60 g šećera
7 g soli
42 g kvasca (1 paketić svježeg kvasca)
200 ml mlijeka
1 jaje
1 žumanjak
eventualno malo ukrasnog šećera

1. Zamiješajte kvasac u mlakom mlijeku sa šećerom.
2. Čim se kvasac lagano digno, u zdjelu za miješanje **7** dodajte sve ostale sastojke.
3. Sastojke s kukom za gnječenje **14** dobro promiješajte.
4. Tijesto ostavite da stoji ca. 20 minuta.
5. Zatim oblikujte kolačić i ostavite pecivo da stoji još 30 minuta.
6. Kolačić premažite žumanjkom. Po želji možete izvršiti dekoriranje kolačića ukrasnim šećerom.
7. Predgrijte pećnicu na ca. 200 °C sa cirkulirajućim zrakom i pecite kolačić ca. 25 minuta, sve dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Čokoladna krema

300 g tučenog vrhnja
200 g plemenite tamne čokolade

1. Prokuhajte tučeno vrhnje.
2. Izmrvite čokoladu i pustite je da se rastopi u tučenom vrhnju.
3. Ostavite čokoladnu masu da se ohladi u hladnjaku, sve dok ne očvrсне.
4. Nakon što je masa postala hladna i čvrsta, uz pomoć spirala **13** od njih tučenjem načinite kremu. Prije posluživanja masu pospite komadićima badema.

i Napomena:

Ovu čokoladnu kremu možete koristiti i kao punjenje za druge vrste peciva.

Aioli

500 g majoneze

1 čaša kiselog vrhnja

50 g češnjaka

2 MŽ senfa (srednje ljutog)

1 paketić miješanog začinskog bilja (duboko zamrznuto)

Malo šećera

1/2 MŽ soli

1/2 MŽ papra

1. Ogulite češnjak i propasirajte ga.
2. Umetnite majonezu, vrhnje i češnjak u zdjelu za miješanje **7** i sve zajedno dobro promiješajte sa spiralamama **13**.
3. Postupno dodajte senf, začinsko bilje, šećer, papar i sol i sve zajedno pomiješajte.
4. Na koncu Aioli još po ukusu začinite.

Vinaigrette sa začinskim biljem

3 - 4 vezice peršina

3 - 4 bosiljka

1 limun

1 MŽ senfa (srednje ljutog)

1 češanjan češnjaka

Sol, papar

100 ml maslinovog ulja

eventualno malo šećera

1. Dodajte listove biljaka, limunov sok, senf, češnjak, sol i papar u visoku posudu za miješanje.
2. Sve skupa pomiješajte štapom za piriranje **12** i postupno dodajte ulje, sve dok umak ne poprimi konzistenciju kreme.
3. Vinaigrette začinite po ukusu, eventualno dodajte malo šećera.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji.

Molimo da se u slučaju ostvarivanja prava na jamstvo telefonski povežete sa Vašom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Jamstvo vrijedi samo za greške materijala i izrade, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija.

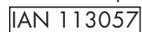
Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarstvenu uporabu. U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

Jamstveni rok se ne produžava uslijed ostvarivanja prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine prisutna oštećenja i nedostaci moraju biti javljena neposredno nakon raspakiranja, ali najkasnije dva dana nakon datuma kupovine. Popravke vršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr



Dostupnost delurne telefonske linije:

Ponedjeljak do petak od 8:00 - 20:00 sati (SEV)

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

CUPRINS

PAGINA

Introducere	22
Utilizarea conform destinației	22
Furnitura	22
Denumirile componentelor	22
Date tehnice	22
Siguranță impotante	23
Despachetarea	25
Amplasarea	25
Treptele de viteză	25
Operarea	25
Frământarea și baterea	25
Pasarea	27
Curățarea	27
Rețete	28
Cremă cu ciocolată și Amaretto	28
Cozonac	28
Cremă cu ciocolată	28
Aioli	29
Verdețuri cu sos Vinaigrette	29
Eliminarea	29
Garanția și service-ul	29
Importator	30

SET MIXER DE MANUAL

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Utilizarea conform destinației

Acest set de mixer manual se utilizează exclusiv pentru frământarea de aluaturi, mixarea lichidelor (de ex. sucuri de fructe), bătut frișca și prepararea piureului din fructe. Este destinat doar prelucrării alimentelor. Acest aparat este destinat exclusiv pentru utilizarea în gospodării private. A nu se utiliza în scopuri comerciale.

Furnitura

- 1 mixer manual
 - 1 suport
 - 1 vas cu capac
 - 2 cârlige de frământare
 - 2 teluri
 - 1 picior pasator
 - 1 raclor pentru aluat
- Instrucțiuni de utilizare

Denumirile componentelor

Imaginea A:

- 1 Comutator de viteză
- 2 Buton Turbo
- 3 Dispozitiv de atașare pentru piciorul pasator cu închizătoare de siguranță
- 4 Buton de deblocare pentru mixerul manual
- 5 Buton de deblocare
- 6 Suport
- 7 Vas
- 8 Deschizătură de umplere
- 9 Capac
- 10 Componenta manuală
- 11 Buton de ejectare

Imaginea B:

- 12 Picior pasator
- 13 Teluri din oțel superior
- 14 Cârlige de frământare din oțel superior
- 15 Raclor pentru aluat

Date tehnice

Tensiune nominală:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Putere nominală:	300 W
Clasa de protecție:	II/ □
Timpul de operare continuă:	
Mixer:	10 min.
Picior pasator:	1 min.

Timpul de operare continuă

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După timpul de operare continuă specificat, aparatul trebuie oprit până când motorul s-a răcit.

Siguranță impotante

Pericol – Electrocutare!

- Cablul de alimentare nu trebuie să intre niciodată în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- Nu îndoiiți și nu striviți cablul de alimentare.
- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate personalului de specialitate autorizat sau serviciului clienți.
- Atunci când deconectați aparatul de la rețea, nu trageți de cablul de alimentare, ci numai de ștecăr. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!

-  Nu introduceți componenta manuală în apă sau în alte lichide! Se poate produce pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării resturi de lichid ajung pe componentele conductoare de tensiune.

Avertizare – Pericol de rănire!

- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul se va scoate întotdeauna din priză.
- În timpul funcționării nu atingeți telurile, cârligele de aluat sau piciorul pasator. Cuțitul piciorului pasator este ascuțit! Nu lăsați părul lung, eșarfe sau altele similare să atârne deasupra accesoriilor.
- Nu încercați niciodată să montați simultan accesorii cu funcții diferite.

- Scoateți ștecărul din priză întotdeauna după utilizare și înaintea curățării, în vederea evitării pornirii neintenționate.
- Scoateți ștecărul din priză întotdeauna înaintea schimbării accesoriilor, în vederea evitării pornirii neintenționate.
- Înaintea schimbării accesoriilor sau pieselor auxiliare care se mișcă pe durata funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețea.
- Nu atingeți componentele aflate în mișcare ale aparatului și așteptați întotdeauna oprirea acestuia.
- Înaintea fiecărei utilizări verificați aparatul și componentele acestuia în privința defectelor vizibile. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- Nu puneți în niciun caz aparatul în funcțiune dacă există componente deteriorate sau lipsă. În caz contrar, există pericol serios de accidentare.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
Dacă plecați din locul unde operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- Nu utilizați aparatul în scopuri diferite față de cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel există pericol de rănire!
- Procedați cu atenție la manevrarea și curățarea piciorului pasator.
Cuțitul este foarte ascuțit!

⚠ Atenție – Pagube materiale!

- Nu utilizați aparatul la exterior. Aparatul este destinat exclusiv pentru utilizarea domestică în interiorul casei.
- Pentru toate reparațiile apelați numai la personal specializat. În acest caz, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dvs.
- Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb. Astfel este posibilă deformarea piciorului pasator!
- Nu pasați niciodată alimentele dintr-un vas de gătit care se află încă pe plita fierbinte! Atingerea fundului fierbinte al vasului de gătit cu piciorul pasator poate provoca deteriorarea acestuia!

Despachetarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele pentru transport.
- Verificați furnitura în privința caracterului complet și deteriorărilor.
- Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Amplasarea

- Așezați suportul ⑥ pe o suprafață nivelată. Pe partea de dedesubt a suportului ⑥ sunt atașate trei ventuze pentru a împiedica alunecarea în timpul funcționării.
- Aveți în vedere ca priza de alimentare utilizată să fie ușor accesibilă în caz de defecțiune.

Treptele de viteză

- 0 Aparatul este oprit
- 1 Viteză bună de plecare pentru amestecarea ingredientelor „moi” precum făina, untul etc.
 - 2 Viteza optimă pentru amestecarea ingredientelor lichide
 - 3 Optimă pentru amestecarea aluaturilor de prăjitură și de pâine
 - 4 Pentru baterea spumă a untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
 - 5 Pentru baterea albușurilor de ou, glazurilor de prăjitură, frișcăi etc.

 Pentru operarea piciorului pasator ⑫: utilizabil numai în combinație cu butonul Turbo ②.

Buton Turbo ②:

- acest buton vă permite să dispuneți de întreaga putere a aparatului dumneavoastră.
- pentru operarea piciorului pasator ⑫.

Operarea

Frământarea și baterea

Avertizare:

Nu lăsați mixerul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute, faceți o pauză până când aparatul s-a răcit. În caz contrar, aparatul poate fi deteriorat în mod ireparabil.

1. Înaintea primei utilizări, curățați accesoriile atașabile (⑬, ⑭, ⑮) și vasul ⑦ și capacul ⑨.
2. Împingeți telurile ⑬ sau cârligele de frământare ⑭ în aparat până când acestea se blochează sigur producând un mic zgomot:



Introduceți cârligul de frământare ⑭ sau telul ⑬ **cu inelul dințat** întotdeauna în gaura corespunzătoare, marcată cu pictogramă pe aparat.



Introduceți cârligul de frământare ⑭ sau telul ⑬ **cu inelul neted** de pe țijă doar în gaura corespunzătoare de la aparat.

3. Deblocați brațul de susținere a mixerului prin apăsarea butonului de deblocare ⑤ și rabatați brațul de susținere a mixerului în sus.
4. Scoateți vasul ⑦ și umpleți-l cu ingrediente în funcție de cantitatea pe care doriți să o preparați.

Atenție:

- Nu umpleți niciodată vasul ⑦ cu ingrediente peste marcajul MAX (cca. 2,5 l). Altfel, în timpul funcționării ingredientele se scurg peste margine.

- Nu introduceți niciodată în vas **7** ingrediente cu o greutate totală mai mare de 1,5 kg. Altfel, motorul poate fi deteriorat.

5. Așezați vasul înapoi **7** pe suport **6**.
6. Apăsăți butonul de deblocare **5** și rabatați brațul de susținere în jos.
7. Așezați componenta manuală **10** pe suport, astfel încât aceasta să se fixeze.
8. Împingeți capacul **9** în șina de la suport **6** astfel încât să se fixeze.

i **Indicație:**

Dacă în timpul amestecării doriți să adăugați ingrediente, deschideți deschizătura de umplere **8** și adăugați ingredientele. Apoi reînchideți neapărat deschizătura de umplere **8** pentru a evita stropirea!

Puteți utiliza mixerul și fără suport **6**. În special în cazul cantităților reduse de lichid, se recomandă utilizarea mixerului fără suport **6**. Altfel, lichidul nu este captat complet și nu este amestecat corespunzător.

⚠ **Atenție:**

Nu utilizați în niciun caz recipiente din sticlă sau din alte materiale fragile. Aceste recipiente pot fi deteriorate și pot provoca răni.

9. Introduceți ștecherul într-o priză de alimentare.
10. Pentru a pune mixerul în funcțiune, împingeți comutatorul de viteză **1** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză sau butonul Turbo **2** (vezi capitolul „Treptele de viteză”).

⚠ **Avertizare:**

Nu lăsați mixerul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute, faceți o pauză până când aparatul s-a răcit. În caz contrar, aparatul poate fi deteriorat în mod ireparabil.

i **Indicație:**

Dacă ingredientele rămân lipite de marginea vasului **7** și nu sunt captate de către cârligele de frământare **14**/teluri **13**, opriți mixerul. Scoateți capacul **9**. Cu ajutorul raclorului pentru aluat **15**, împingeți ingredientele care au rămas lipite înapoi în mijlocul vasului **7**. Reatașați capacul **9**. Reporniți mixerul.

11. Pentru a goli conținutul vasului opriți i mixerul manual. Ridicați i capacul **9** în lateral.
12. Apăsăți i butonul de deblocare pentru mixerul manual **4**, scoateți i mixerul manual și așezați deoparte. Dacă doriți, apăsăți i butonul de ejectare **11** pentru a detașa telurile **13** sau cârligele de frământare **14**.

i **Indicație:**

Din motive de siguranță, telurile **13** sau cârligele de frământare **14** pot fi detașate numai atunci când comutatorul de viteză **1** este poziționat pe „0” sau „I” steht.

13. Apăsăți butonul de deblocare **5**, ridicați i brațul de susținere și scoateți vasul **7** din suport **6**.

Pasarea

Avertizare:

Nu utilizați piciorul pasator **12** niciodată pentru alimente tari, ca de ex.: boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată, legume foarte tari etc. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.

Atenție:

Nu utilizați în niciun caz recipiente din sticlă sau din alte materiale fragile. Aceste recipiente pot fi deteriorate și pot provoca răni.

1. Deschideți dispozitivul de atașare pentru piciorul pasator cu închizătoare de siguranță **3** și țineți de închizătoare de siguranță **3**.

Indicație:

Piciorul pasator **12** poate fi utilizat numai dacă telurile **13** sau cârligele de frământare **14** nu sunt instalate.

2. Împingeți piciorul pasator **12** în dispozitivul de atașare **3**, apăsați ferm piciorul pasator **12** în jos și fixați-l prin rotire în sens antiorar, în direcția săgeții **1**.

3. Pentru a evita scurgerea peste margini, recipientul de pasare trebuie umplut numai 2/3. Pentru aceasta, alegeți un recipient suficient de mare.

Indicații:

- Pentru a garanta o amestecare eficientă a ingredientelor, materialul de preparat trebuie să acopere cel puțin partea inferioară a piciorului pasator **12**.
 - Porniți mixerul numai după ce ați introdus piciorul pasator **12** în materialul de pasat.
4. Împingeți comutatorul de viteză **1** în poziția „Picior pasator”  (vezi capitolul „Treptele de viteză”) și apăsați butonul Turbo **2**. În timpul utilizării, țineți apăsat butonul Turbo **2**. Imediat ce eliberați acest buton, aparatul este oprit.

Avertizare:

Nu lăsați piciorul pasator **12** să funcționeze continuu mai mult de un minut. După un minut, faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

5. După ce ați terminat lucrul cu piciorul pasator **12**, aduceți comutatorul de viteză **1** în poziția „0” și scoateți ștecherul.

Atenție:

Curățați doar partea inferioară a blenderului sub **12** jet continuu de apă. Nu lăsați apa să intre în interiorul blenderului **12**. Aceasta duce la defectarea aparatului.

6. Pentru curățarea piciorului pasator **12**, scoateți-l din dispozitivul de atașare **3** prin rotire.

Curățarea

Atenție:

Înainte de fiecare curățări, scoateți ștecherul. Există pericol de electrocutare!



Partea cu mâner **10**, care conține motorul, trebuie să nu fie scufundată sub nicio formă în apă sau în alte lichide! Se poate produce un pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării resturi de lichid ajung pe componentele conductoare de tensiune.

- Curățați partea cu mâner **10**, care conține motorul, utilizând numai o lavetă umedă și eventual un detergent blând.
- Curățați suportul **6** utilizând numai o lavetă umedă și eventual un detergent blând.
- Telurile **13** sau cârligele de frământare **14** pot fi spălate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent. După spălare uscați totul bine.

⚠️ Atenție:

Curățați numai partea inferioară a piciorului pasator **12** sub jet de apă. În interiorul piciorului pasator **12** nu trebuie să ajungă apă. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.

- Recomandăm să curățați accesoriile atașabile imediat după utilizare. Astfel, se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.
- Curățați vasul **7**, capacul **9** și raclorul pentru aluat **15** în apă caldă cu detergent.

i Indicații:

Puteți spăla vasul **7**, capacul **9** și raclorul pentru aluat **15** și în mașina de spălat vase.

Puteți totuși, dacă este posibil, în coșul superior al mașinii de spălat vase.

Rețete

Cremă cu ciocolată și Amaretto

500 ml smântână dulce
500 ml Mascarpone
100 g cremă cu nuci și nougat
5 linguri Amaretto
1-2 linguri miere

1. Puneți smântâna dulce cu Mascarpone în vasul de amestecat **7** și omogenizați-le cu telurile **15**.
 2. Adăugați alternativ, Amaretto, mierea și crema cu nuci și nougat, apoi amestecați totul bine.
- Puneți crema în pahare pentru desert și lăsați-o să se răcească înainte să o decorați.

Cozonac

500 g făină
60 g unt
60 g zahăr
7 g sare
42 g drojdie (1 pachetel drojdie proaspătă)
200 ml lapte
1 ou
1 gălbenuș
eventual puțin zahăr cristal

1. Puneți drojdia cu zahăr la înmuiat în lapte cald.
2. Imediat ce drojdia a crescut puțin, puneți toate ingredientele în vas **7**.
3. Frământați bine ingredientele cu cârligele pentru frământat **14**.
4. Lăsați aluatul cca. 20 de minute să se odihnească.
5. Împlețiți apoi cozonacul și lăsați-l încă 30 de minute la dospit.
6. Ungeți cozonacul cu puțin gălbenuș. Dacă doriți, puteți presăra puțin zahăr cristal peste cozonac.
7. Încălziți cuptorul electric la cca. 200 °C în avans și lăsați cozonacul cca. 25 de minute la copt, până devine auriu.

Cremă cu ciocolată

300 g smântână dulce
200 g ciocolată amăruie

1. Puneți smântâna dulce la fiert.
 2. Mărunțiți ciocolata și lăsați-o să se topească în smântâna dulce.
 3. Lăsați compoziția cu ciocolată în frigider să se răcească, până se întărește.
 4. După ce compoziția s-a răcit și s-a întărit, amestecați-o cu telurile **15** până devine cremoasă.
- Înainte de a o servi, presărați câteva bucățele de migdale deasupra.

i Indicație:

Puteți folosi această cremă cu ciocolată și ca umplutură pentru alte prăjituri.

Aioli

500 g maioneză

1 pahar smântână grasă

50 g usturoi

2 lingurițe muștar (mediu)

1 pachetel cu amestec de verdețuri (produs congelat)

1 priză zahăr

1/2 linguriță sare

1/2 linguriță piper

1. Decojiți i usturoiul și presați-l cu ajutorul unui dispozitiv pentru presat.
2. Puneți i maioneza, smântâna grasă și usturoiul în vasul pentru amestecat **7** și amestecați i totul bine cu telurile **13**.
3. Adăugați alternativ muștarul, verdețurile, zahărul, piperul și sarea și amestecați totul bine.
4. La final, mai condimentați puțin Aioli.

Verdețuri cu sos Vinaigrette

3 - 4 tulpini de pătrunjel plat

3 - 4 fire busuioc

1 lămâie

1 linguriță muștar (mediu)

1 cățel de usturoi

sare, piper

100 ml ulei de măsline

eventual 1 priză de zahăr

1. Puneți frunzele verdețurilor, sucul de lămâie, muștarul, usturoiul, sarea și piperul într-un vas înalt de mixat.
2. Amestecați totul cu blenderul **12** și turnați din când în când uleiul, până ce sosul devine cremos.
3. Condimentați sosul Vinaigrette, eventual cu o priză de zahăr.

Eliminarea



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs este supus directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor.

Respectați reglementările actuale în vigoare.

Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat, se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumuloare. Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție.

Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezbambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 113057

Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Importator

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

Съдържание	Страница
Въведение	32
Употреба по предназначение	32
Обем на доставката	32
Обозначение на частите	32
Технически характеристики	32
Указания за безопасност	33
Разопаковане	35
Поставяне	35
Степени на скорост	35
Обслужване	35
Месене и разбиване	35
Пюриране	37
Почистване	37
Рецепти	38
Шоколадов крем с Амарето	38
Козунак	38
Шоколадов крем	38
Сос "Айоли"	39
Дресинг "Винегрет"	39
Рециклиране	39
Гаранция и сервиз	39
Вносител	40

КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този миксер е подходящ за месене на тесто, смесване на течности (напр. сокове), разбиване на сметана и пюриране на плодове. Той е годен само за хранителни продукти. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не го използвайте професионално.

Обем на доставката

1 миксер
1 стойка
1 съд с капак
2 куки за месене
2 бъркалки
1 пасатор
1 стъргалка за тесто
Ръководство за експлоатация

Обозначение на частите

Фигура А:

- ❶ прекъсвач за скоростите
- ❷ турбо бутон
- ❸ приспособление за пасатора с безопасно затваряне
- ❹ деблокиращо копче за миксера
- ❺ деблокиращо копче
- ❻ стойка
- ❼ съд
- ❽ отвор за пълнене
- ❾ капак
- ❿ Ръчна част
- ⓫ бутон за откачане

Фигура В:

- ❿ пасатор
- ⓫ бъркалки от благородна стомана
- ⓬ куки за месене от благородна стомана
- ⓭ стъргалка за тесто

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита:	II/ □
Кратковременен режим:	Миксер: 10 мин. Пасатор: 1 мин.

Кратковременен режим

Кратковременният режим сочи колко време може да се използва уреда, без двигателят да прегрее и да се повреди. След като изтече посоченото за кратковременния режим време, уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност

Опасност – Токов удар!

- Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други топлинни източници. Захранващият кабел не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- Не огъвайте и не притискайте захранващия кабел.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или от сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай може да се повреди кабелът за свързване към мрежата!

-  Не потапяйте тялото на миксера с дръжката във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът не трябва да се използва от деца.
- Не допускате деца да играят с уреда.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- Когато уредът не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване винаги го изключвайте от мрежата.
- По време на работа не докосвайте бъркалките или приставките за месене или пасатора. Ножът на пасатора е остър! Не допускате дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- Никога не се опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.

- След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Безопасната концепция на уреда може да функционира само ако той е в изправно състояние.
- В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от захранващия контакт, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- Бъдете предпазливи при работата с пасатора и почистване му. Ножът е много остър!

⚠ Внимание – Опасност от материални щети!

- Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. В такъв случай се обърнете към сервизния партньор във вашата страна.
- Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти. Това може да доведе до деформации на пасатора!
- Никога не пюрирайте в тенджерата, намираща се все още върху горещия котлон! Допирането на пасатора до горещото дъно на тенджерата може да причини повреди на пасатора!

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и транспортни обезопасяващи устройства.
- Контролирайте окомплектоването и наличието на повреди на доставката.
- Почиствайте всички части така, както е описано в глава "Почистване".

Поставяне

- Поставете стойката **6** върху равна повърхност. В долната част на стойката **6** са поставен три гумени тампона, които да предотвратят хлъзгането по време на експлоатация.
- Обърнете внимание на това използвания контакт да може да се достигне лесно в случай на дефект или повреда.

Степени на скорост

- 0 уредът е изключен
- 1 добра изходна скорост за смесване на „меки“ продукти, като брашно, яйца и др.
- 2 подходяща скорост за смесване на течни продукти
- 3 оптимална за смесване на теста за кексове и хлябове.
- 4 за разбиване на масло, захар, за сладки ястия и др.
- 5 за разбиване на сладолед, глазура, сметана и др.

-  Обслужване на пасатора **12**: да се използва само в комбинация с турбо бутона **2**.

Турбо бутон **2**:

- този бутон Ви позволява да използвате веднага цялата мощност на този уред.
- за обслужване на пасатора **12**.

Обслужване

Месене и разбиване

Предупреждение:

Не използвайте миксера непрекъснато за повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади. В противен случай уредът може да се повреди изцяло.

1. Преди първата употреба почистете всички приставки (**13**, **14**, **15**), съда за бъркане **7** и капака **9**.
2. Поставете бъркалката **13** или приставката за месене **14** в уреда така, че да се фиксират сигурно с щракване:



Винаги поставяйте приставката за месене **14** или бъркалката **13** с **назъбения пръстен** в предвидения за тях и обозначен с пиктограма отвор за поставяне в уреда.



Винаги поставяйте приставката за месене **14** или бъркалката **13** с **гладкия пръстен** на дръжката в предвидения за тях отвор за поставяне в уреда.

3. Деблокирайте държача на миксера като натиснете деблокиращия бутон **5** и натиснете държача нагоре.
4. Извадете съда **7** и поставете в него отделните продукти в зависимост от количеството, което ще приготвяте.

Внимание:

- Не пълнете повече продукти над **MAX** маркировка (ок. 2,5 л) в съда **7**. В противен случай подправките ще прелеят извън съда по време на експлоатация.

- Не пълнете повече от 1,5 кг. продукти в съда **7**.
В противен случай може да се повреди двигателят.

5. Поставете отново съда **7** в стойката **6**.
6. Натиснете деблокиращото копче **5** и след това натиснете държача надолу.
7. Поставете ръчната част **10** в държача, така че да се фиксира.
8. Поставете капака **9** в шината на стойката **6**, така че той да се закрепя.

i **Указание:**

Ако желаете да прибавяте продукти по време на бъркането, отворете отвора за пълнене **8** и ги прибавете. След това затворете непременно отвора за пълнене **8**, за да предотвратите пръскането на продуктите!

Вие можете да използвате миксера и без стойката **6**. Особено при незначителни количества течности се препоръчва миксерът да се използва без стойката **6**. В противен случай е възможно течността да не се обхване изцяло и да не може да се разбърка.

⚠ **Внимание:**

В никакъв случай не използвайте стъклени съдове или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се повредят и да предизвикат наранявания.

9. Пъхнете щепсела в контакт.
10. За да включите миксера, поставете прекъсвача за скоростите **1** на желаната от Вас степен. Вие можете да изберете между 5 степени на скорост или турбо бутона **2** (виж глава „Степени на скорост“).

⚠ **Предупреждение:**

Не използвайте миксера непрекъснато за повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади. В противен случай уредът може да се повреди изцяло.

i **Указание:**

Ако на ръба на съда **7** полепнат продукти и те не могат да се обхванат от куките за месене **13**/бъркалките **13**, изключете миксера. Свалете капака **9**. С помощта на стъргалката за тестото **15** избутайте полепналите продукти в средата на съда **7**. Поставете отново капака **9**. Включете отново миксера.

11. За да изсипете съдържанието на купата, изключете ръчния миксер. Снемете капака **9** настрани.
12. Натиснете деблокиращото копче за миксера **4**, извадете ръчния миксер и го оставете настрани. Ако желаете, натиснете бутона за откачане **11** за да освободите бъркалките **13** или куките за месене **14**.

i **Указание:**

С оглед на безопасността бъркалките **13** или куките за месене **14** могат да се освобождават само когато прекъсвачът за скоростите **1** се намира в положение „0“ или „**1**“.

13. Натиснете деблокиращото копче **5**, вдигнете държача нагоре и вземете съда **7** от стойката **6**.

Пюриране

Предупреждение:

Не използвайте пасатора **12** никога за пюриране на твърди хранителни продукти, като напр.: кафени зърна, лед, захар, зърнени култури, шоколад, много твърди зеленчуци и др. Това може да повреди уреда.

Внимание:

В никакъв случай не използвайте стъклени съдове или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се повредят и да предизвикат наранявания.

1. Отворете приспособлението за поставяне на пасатора с безопасно затваряне **3** и дръжте здраво устройството за безопасно затваряне **3**.

Указание:

Пасаторът **12** може да се постави само, когато са монтирани бъркалките **13** или куките за месене **14**.

2. Поставете пасатора **12** в приспособлението за пасатора **3**, натиснете пасатора **12** силно надолу и го затегнете обратно на часовниковата стрелка по посока на стрелката **1**.
3. За да предотвратите евентуално преливане, напълнете съда за пюриране само до 2/3. За целта изберете достатъчно голям съд.

Указание:

- За да се гарантира ефикасно смесване на продуктите, те трябва да покриват поне долната част на пасатора **12**.
 - Включете миксера едва, когато сте поставили пасатора **12** в продуктите за пюриране.
4. Поставете прекъсвача за скоростите **1** в позиция „Пасатор“  (виж глава „Степени на скорост“) и натиснете турбо бутона **2**. По време на пюрирането задръжте турбо бутона **2** натиснат. Когато го освободите, спира и самият уред.

Предупреждение:

Не използвайте пасатора **12** непрекъснато повече от 1 минута. След една минута направете пауза, докато уредът се охлади.

5. Когато сте готови с използването на пасатора **12**, настройте прекъсвача за скоростите **1** на позиция „0“ и изключете щепсела.

Внимание:

Почиствайте само долната част на пасатора **12** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **12** не трябва да попада вода. Това може да повреди уреда.

6. За почистване на пасатора **12** завъртете и го извадете от приспособлението за приставките **3**.

Почистване

Внимание:

Преди всяко почистване изключете щепсела от контакта. Има опасност от токов удар!



В никакъв случай ръчната част **10** с двигателя не трябва да попада във вода или други течности! Тук може да възникне опасност за живота от токов удар, когато при включването остатъци от течността попаднат върху електропроводимите части.

- Почиствайте ръчната част **10** с двигателя само с влажна кърпа и евентуално с мек препарат за почистване.
- Почиствайте стойката **6** само с влажна кърпа и евентуално с мек препарат за почистване.
- Бъркалките **13** или приставките за месене **14** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миещ препарат. След измиване подсушавайте всичко добре.

⚠ Внимание:

Почиствайте само долната част на пасатора **12** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **12** не трябва да попада вода. Това може да повреди уреда.

- Препоръчваме Ви да почиствате приставките веднага след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.
- Съдът **7**, капакът **9** и стъргалката за тесто **15** можете да измиете в топла вода с препарат за миене.

i Указание:

Можете да миете съда **7**, капака **9** и стъргалката за тесто **15** също и в съдомиялна машина. По възможност поставяйте всичко в горната кошница на съдомиялната машина.

Рецепти

Шоколадов крем с Амарето

500 мл сметана
500 мл Маскарпоне
100 г лешников нуга крем
5 с. л. ликьор Амарето
1 - 2 с. л. мед

1. Сложете сиренето Маскарпоне и сметаната в съда **7** и разбъркайте с бъркалките **13**.
2. Добавете последователно ликьора Амарето, меда и лешниковия нуга крем. Смесете добре всички продукти.

Изсипете крема в десертни чаши. Охладете преди консумация.

Козунак

500 г брашно
60 г масло
60 г захар
7 г сол
42 г мая (1 пакетче прясна мая)
200 мл прясно мляко
1 яйце
1 жълтък
захар за украса

1. Разтворете маята в затоплено прясно мляко със захарта.
2. След като маята започне да втасва, сложете всички продукти в съда **7**.
3. Размесете добре продуктите с куките за месене **14**.
4. Оставете тестото да втасва за около 20 минути.
5. Оформете козунака и го оставете да втасва за още 30 минути.
6. Намажете отгоре с малко жълтък. По желание можете да поръсите със захар.
7. Загрейте фурната на 200 °C с обдухване и печете за около 25 минути, докато се образува златисто-кафява коричка.

Шоколадов крем

300 г сметана
200 г натурален шоколад

1. Поставете сметаната на котлона и я оставете да заври.
2. Начупете шоколада на парченца и го пуснете вътре да се разтопи.
3. Оставете шоколадовата смес да се стегне в хладилника.
4. След като сместа се е охладила и стегнала, разбийте с бъркалките **13** до получаване на пухкава смес.

Поръсете с натрошени бадеми, преди да сервирате.

i Указание:

Този шоколадов крем може да се използва и като пълнеж за други сладкиши.

Сос "Айоли"

500 г майонеза

1 чаша заквасена сметана

50 г чесън

2 ч. л. горчица (не много силна)

1 пакет микс от подправки (дълбоко замразени)

1 щипка захар

1/2 ч. л. сол

1/2 ч. л. черен пипер

1. Обелете чесъна и го смачкайте с преса за чесън.
2. Добавете майонезата, заквасената сметана и чесъна в съда **7** и разбъркайте добре всички съставки с бъркалките **13**.
3. Добавете последователно горчицата, подправките, захарта, черния пипер и солта. Смесете добре всички съставки.
4. Ако е необходимо, допълнително овкусете соса "Айоли".

Дресинг "Винегрет"

3 - 4 стръка магданоз

3 - 4 стръка босилек

1 лимон

1 ч. л. горчица (не много силна)

1 скилидка чесън

сол, черен пипер

100 мл зехтин

по желание 1 щипка захар

1. Сложете подправките, сока от лимона, горчицата, чесъна, солта и черния пипер във висок съд.
2. Разбийте всички продукти с пасатора **12**, като добавяте зехтина на тънка струйка, докато се получи кремообразна смес.
3. По желание овкусете винегрета с щипка захар.

Рециклиране



Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2012/19/EU.

Рециклирайте уред при оторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.

Съблюдавайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.



Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е проверен добросъвестно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното изпращане на вашата стока.

Даването на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. ключове или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за професионална употреба. При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада. Законните ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията.
Това важи и за сменени и ремонтирани части.
За евентуалните, налични още при закупуването
повреди и недостатъци трябва да се съобщи вед-
нага след разопаковането, но най-късно два дена
след датата на закупуване. След като изтече
гаранционният срок, ремонтите трябва да се
заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 113057

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.

(централноевропейско време)

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα	Σελίδα
Εισαγωγή	42
Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς	42
Σύνολο αποστολής	42
Περιγραφές εξαρτημάτων	42
Τεχνικά δεδομένα	42
Υποδείξεις ασφαλείας	43
Αποσυσκευασία	45
Τοποθέτηση	45
Βαθμίδες ταχύτητας	45
Χειρισμός	45
Ζύμωμα και χτύπημα	45
Πολτοποίηση.....	47
Καθαρισμός	47
Συνταγές	48
Κρέμα σοκολάτα - αμαρέτο	48
Τσουρέκι	48
Κρέμα σοκολάτας.....	48
Σος Aioli	49
Βινεγκρέτ με βότανα	49
Απομάκρυνση	49
Εγγύηση και σέρβις πελατών	49
Εισαγωγέας	50

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίετε και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτό το σετ μίξερ με κάδο εξυπηρετεί αποκλειστικά το ζύμωμα ζύμης, την ανάμιξη υγρών (π.χ. χυμών), το χτύπημα κρέμας γάλακτος και την πολτοποίηση φρούτων. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Μην το χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Σύνολο αποστολής

- 1 Μίξερ χειρός
 - 1 Βάση ανάμιξης
 - 1 Μπολ ανάμιξης με καπάκι
 - 2 Άγκιστρα ζυμώνματος
 - 2 Εξαρτήματα χτυπήματος
 - 1 Ράβδος πολτοποίησης
 - 1 Ξέστρο ζύμης
- Οδηγία χειρισμού

Περιγραφές εξαρτημάτων

Απεικόνιση A:

- 1 Διακόπτης ταχυτήτων
- 2 Πλήκτρο τούρμπο
- 3 Διάταξη εξαρτήματος για ράβδο πολτοποίησης με ασφάλεια
- 4 Κουμπί απασφάλισης για το μίξερ
- 5 Κουμπί απασφάλισης
- 6 Βάση ανάμιξης
- 7 Μπολ ανάμιξης
- 8 Άνοιγμα πλήρωσης
- 9 Καπάκι
- 10 Τμήμα χειρός
- 11 Πλήκτρο εκτόξευσης

Εικόνα B:

- 12 Ράβδος πολτοποίησης
- 13 Αναδευτήρας από ανοξείδωτο ασάλι
- 14 Άγκιστρο ζυμώνματος από ανοξείδωτο ασάλι
- 15 Ξέστρο ζύμης

Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	300 W
Κατηγορία προστασίας:	II/□
Χρόνος ΣΛ:	
Μίξερ:	10 λεπτά
Ράβδος πολτοποίησης:	1 λεπτό

Χρόνος ΚΒ (Σύντομη λειτουργία)

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!

 Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Κατά τη λειτουργία μην αγγίζετε τους αναδευτήρες, τα άγκιστρα ζυμώματος ή τη ράβδο πολτοποίησης. Η λεπίδα της ράβδου πολτοποίησης είναι κοφτερή! Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρετε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.

- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- Ποτέ μην λειτουργείτε τη συσκευή όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή εάν λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

⚠ Προσοχή – Υλικές Ζημιές!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε σε αυτή την περίπτωση στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε την ράβδο πολτοποίησης για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε παραμορφώσεις της ράβδου πολτοποίησης!
- Ποτέ μην πολτοποιείτε σε μια κατσαρόλα, η οποία βρίσκεται ακόμα σε ένα καυτό μάτι! Η επαφή του καυτού πάτου κατσαρόλας με την ράβδο πολτοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές στο μίξερ χειρός!

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε το σύνολο αποστολής για την πληρότητα και για φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".

Τοποθέτηση

- Τοποθετήστε τη βάση ανάμειξης **6** σε μια επίπεδη επιφάνεια. Στην κάτω πλευρά της βάσης ανάμειξης **6** υπάρχουν τρεις βεντούζες, ώστε να εμποδίζουν την ολίσθηση κατά τη λειτουργία.
- Προσέχετε ώστε η χρησιμοποιούμενη πρίζα δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμη σε περίπτωση σφάλματος.

Βαθμίδες ταχύτητας

- 0 Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- 1 Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη "μαλακών" συστατικών όπως αλεύρι, βούτυρο κλπ.
- 2 Η καλύτερη ταχύτητα για την ανάμειξη υγρών συστατικών
- 3 Βέλτιστη για την ανάμειξη ζύμης κέικ και ψωμιού
- 4 Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια κλπ. ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
- 5 Για το χτύπημα ασπραδιού, κρεμών επικάλυψης, κρέμας γάλακτος κλπ.

I Για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης **12**: Χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο τούρμπο **2**.

Πλήκτρο τούρμπο **2**:

- αυτό το πλήκτρο σας επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας.
- για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης **12**.

Χειρισμός

Ζύμωμα και χτύπημα

⚠ Προειδοποίηση:

Μην λειτουργείτε το μίξερ περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

1. Καθαρίζετε πριν από την πρώτη χρήση τα εξαρτήματα (**13**, **14**, **15**) και το μπολ ανάμειξης **7** και το καπάκι **9**.
2. Ωθήστε τον αναδευτήρα **13** ή το άγκιστρο ζυμώματος **14** τόσο στη συσκευή έως ότου αυτά κουμπώσουν με ασφάλεια κάνοντας ήχο.



Εισάγετε πάντα το άγκιστρο ζυμώματος **14** ή τον αναδευτήρα **13** με τον οδοντωτό δακτύλιο στην προβλεπόμενη και χαρακτηρισμένη με το σύμβολο υποδοχή της συσκευής.



Εισαγάγετε το άγκιστρο ζυμώματος **14** ή τον αναδευτήρα **13** με τον ίσιο δακτύλιο στη ράβδο, μόνο στην προβλεπόμενη υποδοχή της συσκευής.

3. Απασφαλίστε τη βάση του μίξερ μέσω πατήματος του κουμπιού απασφάλισης **5** και σηκώστε τη βάση μίξερ προς τα επάνω.
4. Απομακρύνετε το μπολ ανάμειξης **7** και βάλτε τα συστατικά ανάλογα με την προς ετοιμασία ποσότητα.

⚠ Προσοχή:

- Γεμίζετε με συστατικά μόνο έως το σημάδι MAX (περ. 2,5 λ.) στο μπολ ανάμειξης **7**. Αλλιώς τα συστατικά θα υπερχειλίσουν κατά τη λειτουργία.

- Ποτέ μη γεμίζετε με περισσότερα συστατικά από συνολικά 1,5 κιλό στο μπολ ανάμειξης **7**. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να πάθει ζημιά ο κινητήρας.

5. Τοποθετήστε πάλι το μπολ ανάμειξης **7** στη βάση ανάμειξης **6**.
6. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **5** και κλείστε τη βάση προς τα κάτω.
7. Τοποθετήστε το τμήμα χειρός **10** στη βάση, έτσι ώστε να κουμπώσει.
8. Ωθήστε το καπάκι **9** στη γραμμή στη βάση ανάμειξης **6**, έτσι ώστε να εδράζεται καλά.

i Σημείωση:

Εάν θέλετε κατά τη διαδικασία ανάμειξης να προσθέτετε συστατικά, ανοίξτε το άνοιγμα πλήρωσης **8** και προσθέστε τα συστατικά. Στη συνέχεια κλείστε το άνοιγμα πλήρωσης **8** απαραίτητως πάλι, ώστε να αποφύγετε μια εκτόξευση προς τα έξω των υλικών!

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μίξερ και χωρίς τη βάση ανάμειξης **6**. Κυρίως σε ελάχιστες ποσότητες υγρών είναι συνετό να χρησιμοποιείτε το μίξερ χωρίς τη βάση ανάμειξης **6**. Αλλιώς δεν θα απορροφηθεί πλήρως το υγρό και δεν θα γίνει σωστή ανάμειξη.

⚠ Προσοχή:

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

9. Εισάγετε το βύσμα δικτύου σε μια πρίζα δικτύου.
10. Για να θέσετε σε λειτουργία το μίξερ, ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων **1** στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε εδώ να επιλέξετε μεταξύ 5 βαθμίδων ταχυτήτων ή του πλήκτρου τούρμπο **2** (βλ. Κεφάλαιο "Βαθμίδες ταχυτήτων").

⚠ Προειδοποίηση:

Μην λειτουργείτε το μίξερ περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

i Υπόδειξη:

Όταν κολλάνε συστατικά στα άκρα του μπολ ανάμειξης **7** και αυτά δεν πιάνονται από το άγκιστρο ζυμώματος **14**/τον αναδευτήρα **13**, απενεργοποιήστε το μίξερ. Απομακρύνετε το καπάκι **9**. Ωθήστε με τη βοήθεια του ξέστρου ζύμης **15** τα κολλημένα συστατικά πάλι στο κέντρο του μπολ ανάμειξης **7**. Τοποθετήστε το καπάκι **9** εκ νέου. Ενεργοποιήστε πάλι το μίξερ.

11. Για να αφαιρέσετε το περιεχόμενο του μπολ, απενεργοποιήστε το μίξερ χειρός. Τραβήξτε το καπάκι **9** στα πλάγια.
12. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για το μίξερ **4**, απομακρύνετε το μίξερ χειρός και ακουμπήστε το στην άκρη. Πατήστε, εφόσον επιθυμείτε, το πλήκτρο εκτόξευσης **11**, για να λασκάρετε τους αναδευτήρες **13** ή τα άγκιστρα ζυμώματος **14**.

i Υπόδειξη:

Για λόγους ασφάλειας, οι αναδευτήρες **13** ή τα άγκιστρα ζυμώματος **14** μπορούν να λασκάρουν μόνο εφόσον ο διακόπτης ταχυτήτων **1** βρίσκεται στην θέση "0" ή "." .

13. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **5**, σηκώστε το στήριγμα προς τα επάνω και αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης **7** από τη βάση ανάμειξης **6**.

Πολτοποίηση

Προειδοποίηση:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης **12** για σκληρά τρόφιμα όπως: κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα, πολύ σκληρά λαχανικά κλπ. Αυτό οδηγεί σε βλάβες στη συσκευή.

Προσοχή:

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

1. Ανοίξτε τη διάταξη χρήσης για τη ράβδο πολτοποίησης με ασφάλεια **3** και κρατήστε σφιχτά την ασφάλεια **3**.

Υπόδειξη:

Η ράβδος πολτοποίησης **12** μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν δεν έχουν εγκατασταθεί αναδευτήρας **13** ή άγκιστρο ζυμώματος **14**.

2. Ωθήστε τη ράβδο πολτοποίησης **12** στη διάταξη εξαρτήματος **3**, πατήστε την ράβδο πολτοποίησης **12** με δύναμη προς τα κάτω και γυρίστε την αριστερόστροφα στην κατεύθυνση του βέλους .
3. Για να εμποδίσετε υπερχειλίση, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο πολτοποίησης στα 2/3.
Για αυτό επιλέξτε ένα επαρκώς μεγάλο δοχείο.

Υποδείξεις:

- Για να εγγυηθείτε μια αποτελεσματική ανάμειξη των συστατικών, πρέπει το προϊόν προετοιμασίας να καλύπτει το λιγότερο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης **12**.
 - Ενεργοποιήστε το μίξερ, μόνο όταν έχετε οδηγήσει τη ράβδο πολτοποίησης **12** μέσα στο προϊόν πολτοποίησης.
4. Ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων **1** στη θέση "Ράβδος πολτοποίησης"  (βλ. Κεφάλαιο "Βασίδια ταχυτήτων") και πατήστε το πλήκτρο τούρμπο **2**. Κρατάτε το πλήκτρο τούρμπο **2** πατημένο κατά τη χρήση. Μόλις η αφήσετε, η συσκευή σταματά.

Προειδοποίηση:

Μη λειτουργείτε τη ράβδο πολτοποίησης **12** για περισσότερο από ένα λεπτό ανά εργασία. Μετά από ένα λεπτό κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει.

5. Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ράβδου πολτοποίησης **12**, θέστε το διακόπτη ταχυτήτων **1** στη θέση "0" και τραβήξτε το βύσμα δικτύου.

Προσοχή:

Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης **12** σε τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να φτάσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης **12**. Αυτό οδηγεί σε φθορές στη συσκευή.

6. Για τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης **12** περιστρέψτε και βγάλτε την έξω από τη διάταξη χρήσης **3**.

Καθαρισμός

Προσοχή:

Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το βύσμα. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το τμήμα χειρός **10** με το μοτέρ να βυθιστούν σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ υπάρχει κίνδυνος ζωής από βραχυκύκλωμα όταν κατά τη λειτουργία φτάνουν υπόλοιπα υγρών σε μέρη με ρεύμα.

- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός **10** με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ελαφρύ καθαριστικό μέσο.
- Καθαρίζετε τη βάση ανάμειξης **6** μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ήπιο καθαριστικό μέσο.
- Ο αναδευτήρας **13** ή το άγκιστρο ζυμώματος **14** μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο στεγνώστε καλά όλα τα τεμάχια.

⚠ Προσοχή:

Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης **12** σε ρέον νερό. Δεν επιτρέπεται να φτάσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης **12**. Αυτό οδηγεί σε φθορές στη συσκευή.

- Προτείνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.
- Καθαρίζετε το μπολ ανάμειξης **7**, το καπάκι **9** και το ξέστρο ζύμης **15** σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων.

ⓘ Υποδείξεις:

Μπορείτε επίσης να πλύνετε το μπολ ανάμειξης **7**, το καπάκι **9** και το ξέστρο ζύμης **15** στο πλυντήριο πιάτων. Αν είναι δυνατό, τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

Συνταγές

Κρέμα σοκολάτα - αμαρέτο

500 ml κρέμα
500 ml μασκαρπόνε
100 γρ. κρέμα φουντούκι - πραλίνα
5 ΚΣ αμαρέτο
1-2 ΚΣ μέλι

1. Βάλτε την κρέμα γάλακτος και το μασκαρπόνε στο μπολ ανάμειξης **7** και ανακατέψτε με τους αναδευτήρες **13**.
2. Προσθέτετε σιγά - σιγά το αμαρέτο, το μέλι και την κρέμα φουντούκι - πραλίνα και αναμειζέτε τα όλα καλά.

Γεμίστε την κρέμα σε ποτήρια επιδορπίου και βάλτε τα στο ψυγείο έως την ώρα που θα καταναλωθούν.

Τσουρέκι

500 γρ. αλεύρι
60 γρ. βούτυρο
60 γρ. ζάχαρη
7 γρ. αλάτι
42 γρ. μαγιά (1 πακέτο φρέσκια μαγιά)
200 mL γάλα
1 Αυγό
1 κρόκος
ενδεχομένως λίγη χοντρή ζάχαρη

1. Βάλτε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό γάλα με ζάχαρη.
2. Προσθέστε όλα τα συστατικά στο μπολ ανάμειξης **7**, μόλις η μαγιά φουσκώσει λίγο.
3. Ζυμώστε τα συστατικά με τα άγκιστρα ζυμώματος **14** καλά.
4. Αφήστε τη ζύμη να ησυχάσει περ. για 20 λεπτά.
5. Σχηματίστε στη συνέχεια την πλεξούδα και αφήστε το γλύκισμα να φουσκώσει και άλλα 30 λεπτά.
6. Επιστρώστε την πλεξούδα με λίγο κρόκο αυγού. Εάν επιθυμείτε μπορείτε να επιστρώσετε την πλεξούδα και με λίγο χοντρή ζάχαρη.
7. Θερμαίνετε το φούρνο περ. στους 200 °C αέρα κυκλοφορίας και ψήνετε την πλεξούδα για περ. 25 λεπτά έως ότου γίνει χρυσοκαφέ.

Κρέμα σοκολάτας

300 γρ. κρέμα γάλακτος
200 γρ. μαύρη σοκολάτα

1. Βράστε την κρέμα γάλακτος.
2. Κομματίστε τη σοκολάτα και αφήστε τη να λιώσει μέσα στην κρέμα γάλακτος.
3. Αφήστε τη μάζα της σοκολάτας να κρυώσει στο ψυγείο, έτσι ώστε να στερεοποιηθεί.
4. Όταν η μάζα κρυώσει και στερεοποιηθεί, χτυπήστε την με τους αναδευτήρες **13** έως ότου γίνει κρεμώδης.

Επιστρώστε πριν από το σερβίρισμα με λίγες νιφάδες αμυγδάλων.

ⓘ Υπόδειξη:

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή την κρέμα σοκολάτας και ως γέμιση σε άλλα γλυκίσματα.

Σος Aioli

500 γρ. μαγιονέζα

1 φλιτζάνι όξινη κρέμα

50 γρ. σκόρδο

2 κουταλάκια τσαγιού μουστάρδα (μεσαία)

1 πακέτο ανάμεικτα βότανα (βαθιάς κατάψυξης)

1 πρέζα ζάχαρη

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1/2 κουταλάκι τσαγιού πιπέρι

1. Καθαρίστε το σκόρδο και λιώστε το στο ειδικό εργαλείο.
2. Τοποθετήστε τη μαγιονέζα, την όξινη κρέμα και το σκόρδο στο μπολ ανάμειξης **7** και αναμειγνύετε καλά τα υλικά με τους αναδευτήρες **18**.
3. Βάζετε σιγά - σιγά τη μουστάρδα, τα βότανα, τη ζάχαρη, το πιπέρι και το αλάτι και αναμειγνύετε όλα τα υλικά.
4. Στο τέλος καρυκεύετε τη σος όσο επιθυμείτε.

Βινεγκρέτ με βότανα

3 - 4 μίσχους Ιταλικό μαϊντανό

3 - 4 Βασιλικούς

1 Λεμόνι

1 κουταλάκι τσαγιού μουστάρδα (μεσαία)

1 σκελίδα σκόρδο

αλάτι, πιπέρι

100 ml ελαιόλαδο

ενδέχ. 1 πρέζα ζάχαρη

1. Τοποθετήστε τα φύλλα των βοτάνων, το χυμό του λεμονιού, τη μουστάρδα, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα ψηλό δοχείο ανάμειξης.
2. Ανακατέψτε τα όλα με τη ράβδο πολτοποίησης **12** και αφήστε λίγο - λίγο το λάδι να ρέει εκεί, έως ότου η σος γίνει κρεμώδης.
3. Καρυκεύετε τη βινεγκρέτ ενδεχομένως με μια πρέζα ζάχαρη.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

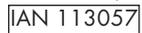
Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας. Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

 Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

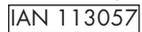
E-Mail: kompernass@lidl.gr



 Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy



Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einführung	52
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
Lieferumfang	52
Teilebezeichnungen	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Auspacken	55
Aufstellen	55
Geschwindigkeits-Stufen	55
Bedienen	55
Kneten und Quirlen.....	55
Pürieren	57
Reinigen	57
Rezepte	58
Schoko-Amaretto-Creme.....	58
Hefezopf.....	58
Schokoladen-Creme.....	58
Aioli	59
Kräuter-Vinaigrette	59
Entsorgen	59
Garantie und Service	59
Importeur	60

HANDMIXER-SET

Einführung

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. 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

Teilebezeichnungen

Abbildung A:

- ① Geschwindigkeits-Schalter
- ② Turbo-Taste
- ③ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ④ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ⑤ Entriegelungs-Knopf
- ⑥ Rührständer
- ⑦ Rührschüssel
- ⑧ Einfüllöffnung
- ⑨ Deckel
- ⑩ Handteil
- ⑪ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ⑫ Pürierstab
- ⑬ Quirle aus Edelstahl
- ⑭ Knethaken aus Edelstahl
- ⑮ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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.
- 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 **6** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **6** sind drei 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

- 0 Gerät ist ausgeschaltet
- 1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
- 2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahne etc.



Zur Bedienung des Pürierstabs **12**:
Nur in Kombination mit der Turbo-Taste **2** verwendbar.

Turbo-Taste **2**:

- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs **12**.

Bedienen

Kneten und Quirlen

Warnung:

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.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**), die Rührschüssel **7** und den Deckel **9**.
2. Schieben Sie die Quirle **13** oder Kneithaken **14** soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem gezahnten Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem glatten Ring** am Stab nur in den dafür vorgesehenen Steckplatz am Gerät.

3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes **5** und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel **7** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Achtung:

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **7**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **7**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

5. Setzen Sie die Rührschüssel **7** wieder auf den Rührständer **6**.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5** und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie das Handteil **10** auf die Halterung, so dass dieser einrastet.
8. Schieben Sie den Deckel **9** in die Schiene am Rührständer **6**, so dass er fest sitzt.

i Hinweis:

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **8** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **8** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **6** verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **6** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ Achtung:

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 den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ Warnung:

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.

i Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **7** haften und diese nicht von den Knehtaken **14**/Quirlen **13** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **9** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **15** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **7**. Setzen Sie den Deckel **9** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **9** zur Seite ab.
12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf für den Handmixer **4**, nehmen Sie den Handmixer ab und legen Sie diesen zur Seite. Drücken Sie, falls gewünscht, die Auswurf-Taste **11**, um die Quirle **13** oder Knehtaken **14** zu lösen.

i Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **13** oder Knehtaken **14** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ oder „**!**“ steht.

13. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5**, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **7** vom Rührständer **6**.

Pürieren

Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab **12** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Achtung:

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

1. Öffnen Sie die Einsatz-Vorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss **3** und halten Sie den Sicherheitsverschluss **3** fest.

Hinweis:

Der Pürierstab **12** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **13** oder Kneithaken **14** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **12** in die Einsatz-Vorrichtung **3**, drücken Sie den Pürierstab **12** kräftig herunter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Pfeiles  fest.
3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

Hinweise:

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **12** bedecken.
 - Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **12** in das Püriergut geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **2**. Halten Sie die Turbo-Taste **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab **12** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **12** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

6. Zur Reinigung des Pürierstabs **12** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **3** heraus.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Auf keinen Fall darf das Handteil **10** mit dem Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil **10** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **6** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **13** oder Kneithaken **14** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.

⚠ Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** in warmen Wasser mit Spülmittel.

i Hinweise:

Sie können die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Rezepte

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 **7** und vermengen Sie es mit den Quirlen **18**.
 2. Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
- Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Hefezopf

500 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
7 g Salz
42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
200 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
eventuell etwas Hagelzucker

1. Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer Milch mit Zucker an.
2. Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **7**.
3. Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **14** 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. 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.

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 **18** cremig auf. Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

i 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 **7** und mischen Sie alles mit den Quirlen **18** 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 **12** 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.

Entsorgen



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung.

Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 113057

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 113057

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 113057

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 03 / 2015 · Ident.-No.: SHMS300B1-02015-1

IAN 1 13057