

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com  
PDF online

## HAND MIXER SET SHMS 300 B1

(GB)

### HAND MIXER SET

Operating instructions

(HU)

### KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

### RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

### HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(PL)

### MIKSER RĘCZNY- ZESTAW

Instrukcja obsługi

(SI)

### ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

(SK)

### RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 113057

(PL) (HU) (SI) (CZ) (SK)



(GB)

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

(PL)

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

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

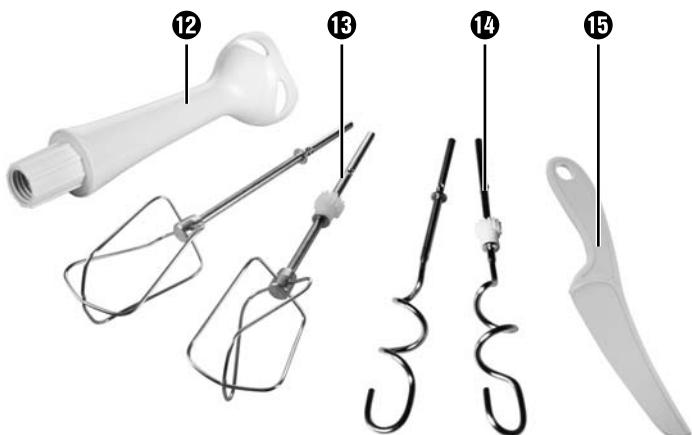
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

		Page	1
GB	Operating instructions		
PL	Instrukcja obsługi	Strona	11
HU	Használati utasítás	Oldal	21
SI	Navodila za uporabo	Stran	31
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
SK	Návod na obsluhu	Strana	51
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

**A****B**

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

# 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:

- ① Speed switch
- ② Turbo button
- ③ Fixture for the blender, with safety cover
- ④ Unlocking button for handmixer
- ⑤ Unlocking button
- ⑥ Mixing stand
- ⑦ Mixing bowl
- ⑧ Filler opening
- ⑨ Lid
- ⑩ Hand element
- ⑪ Ejection button

Illustration B:

- ⑫ Blender
- ⑬ Whisk made of stainless steel
- ⑭ Kneading hooks made of stainless steel
- ⑮ 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

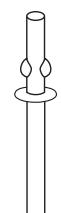
### ⚠ Warning:

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 „".

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 ⑬ and hold the safety cover ⑬ 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 ⑬, push the blender ⑫ down firmly and tighten it by turning anticlockwise in the direction of the arrow ⑮.
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" ⑯ (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 ⑬.

## 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 ⑯ in warm water with washing-up liquid.

## **ⓘ Tips:**

You can also wash the mixing bowl ⑦, the lid ⑨ and the dough scraper ⑯ 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.

## **ⓘ 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 ⑯.
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.

 **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 113057

**Hotline availability:**

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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# **SPIS TREŚCI**

# **STRONA**

<b>Wprowadzenie</b>	<b>12</b>
<b>Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem</b>	<b>12</b>
<b>Zakres dostawy</b>	<b>12</b>
<b>Elementy urządzenia</b>	<b>12</b>
<b>Dane techniczne</b>	<b>12</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>	<b>13</b>
<b>Rozpakowanie</b>	<b>15</b>
<b>Ustawianie</b>	<b>15</b>
<b>Stopnie prędkości</b>	<b>15</b>
<b>Obsługa</b>	<b>15</b>
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie .....	15
Przecieranie .....	17
<b>Czyszczenie</b>	<b>17</b>
<b>Przepisy</b>	<b>18</b>
Krem czekoladowy z Amaretto .....	18
Chałka drożdżowa .....	18
Krem czekoladowy .....	18
Aioli .....	19
Vinaigrette z ziołami .....	19
<b>Usuwanie/wyrzucanie</b>	<b>19</b>
<b>Gwarancja i serwis</b>	<b>19</b>
<b>Importer</b>	<b>20</b>

# **MIKSER RĘCZNY - ZESTAW**

---

## **Wprowadzenie**

---

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia. Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

## **Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem**

---

Niniejszy mikser ręczny służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksuowania płynnych produktów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i ucierania owoców. Urządzenie nie nadaje się do obróbki produktów spożywczych. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego. Nie można używać urządzenia do celów komercyjnych.

## **Zakres dostawy**

---

- 1 mikser ręczny z obrotową misą
- 1 stojak miksera
- 1 naczynie do mieszania z przykrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Instrukcja obsługi

## **Elementy urządzenia**

---

Rysunek A:

- ① Przełącznik prędkości
- ② Przycisk Turbo
- ③ Urządzenie do mocowania końcówki do przecierania z zamknięciem zabezpieczającym
- ④ Przycisk odblokowania miksera ręcznego
- ⑤ Przycisk odblokowania
- ⑥ Stojak miksera
- ⑦ Naczynie do mieszania
- ⑧ Otwór do nalewania
- ⑨ Pokrywka
- ⑩ Część ręczna
- ⑪ Przycisk zwalniający końcówki

Rysunek B:

- ⑫ Końcówka do przecierania
- ⑬ Trzepaczki ze stali szlachetnej
- ⑭ Haki ze stali szlachetnej do wyrabiania ciasta
- ⑮ Skrobak do ciasta

## **Dane techniczne**

---

Napięcie znamionowe:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa:	300 W
Klasa ochrony:	II / 
Czas pracy:	
Mikser:	10 minut
Końcówka do przecierania:	1 minut

### **Czas pracy**

Czas pracy określa, jak długo można używać urządzenie bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

## Wskazówki bezpieczeństwa

---

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzonymi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistowi lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!

 Nigdy nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani żadnej innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

### ⚠ Ostrożenie – Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do mikowania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.

- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze oczekwać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne bezpieczeństwo wypadku.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówki do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

### ***⚠️ Uwaga – Szkody materialne!***

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

## Rozpakowanie

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

## Ustawianie

- Stojak miksera ⑥ postawić na równej powierzchni. Na spodzie stojaka ⑥ znajdują się trzy przyssawki, których zadaniem jest zapobieganie przesuwaniu się urządzenia podczas pracy.
- Proszę zwrócić uwagę na łatwą dostępność gniazdka zasilania w razie awarii lub usterki urządzenia.

## Stopnie prędkości

- 0 Urządzenie jest wyłączone
- 1 Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksuowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
- 2 Najlepsza prędkość do miksuowania płynnych składników
- 3 Optymalna prędkość do miksuowania ciast
- 4 Do ubijania masła, cukru przeznaczonych do słodkich potraw itd.
- 5 Do ubijania piany z białek, robienia polewy, bitej śmietany.

**I** Odnośnie obsługi końcówki do przecierania ⑫: Końcówkę do przecierania można używać tylko w połączeniu z przyciskiem funkcji turbo ②.

### Przycisk Turbo ②:

- przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- funkcja ta służy do obsługi końcówki do przecierania ⑫.

## Obsługa

### Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

#### **⚠ Ostrzeżenie:**

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

1. Przed pierwszym użyciem wymij nasadki ⑯, ⑯, ⑯, naczynie do mieszania ⑦ i pokrywę ⑨.
2. Wsuń trzepaczki ⑬ lub haki do wyrabiania ciasta ⑭ w urządzenie dotąd, aż pewnie i z wyraźnie słyszalnym odgosem zatrzasną się w mocowaniu:



Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑭ lub trzepaczkę ⑬ z **żebatym pierścieniem** zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.



Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑭ lub trzepaczkę ⑬ z **gładkim pierścieniem** zawsze w przeznaczonym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

3. Odblokuj podstawkę mocującą miksera poprzez wciśnięcie przycisku odblokowującego ⑤ i odchyl ją do góry.
4. Zdejmij naczynie do mieszania ⑦ i włożyć do niej składniki, w ilości zależnej od receptury.

#### **⚠ Uwaga:**

- Nigdy nie wkładaj do naczynia ⑦ więcej składników niż do znaku MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki będą się przelewały przez brzegi naczynia.

- Nigdy nie dodawaj do miski 7 więcej składników niż 1,5 kg. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia silnika.
5. Naczynie do mieszania 7 postaw ponownie na stojaku miksera 6.
6. Wciśnij przycisk odblokowujący 5 i pochyl podstawę mocującą ku dołowi.
7. Umieść część ręczną 10 w uchwycie tak, by się zatrzasnęła.
8. Wsuń pokrywę 9 na szynę w stojaku 6 dotąd, aż będzie pewnie zamocowana.

### **(i) Wskazówka:**

Otwórz otwór 8 w pokrywie i dodaj składniki do wymieszania. Następnie koniecznie zamknij ponownie otwór 8, by uniknąć roznierzucania składników na zewnątrz!

Miksera można używać także bez stojaka 6. Szczególnie przy obróbce niewielkich ilości cieczy zaleca się używanie miksera bez stojaka 6. W innym wypadku część cieczy nie będzie miała kontaktu z trzepaczkami i nie będzie dobrze wymieszana.

### **⚠️ Uwaga:**

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

9. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka zasilania.
10. W celu uruchomienia miksera przesuń przełącznik prędkości 1 na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości lub przycisk Turbo 2 (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

### **⚠️ Ostrzeżenie:**

Nigdy nie używaj miksera jednorazowo dłużej niż 10 minut. Po upływie 10 minut wyłącz mikser i odczekaj, aż urządzenie ostygnie. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

### **(i) Wskazówka:**

Jeżeli składniki przykleją się do brzegów naczynia do mieszania 7 i będą poza zasięgiem haków do wyrabiania ciasta 14/trzepaczek 13, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę 9. Za pomocą skrobaka do ciasta 15 zeskrab składniki ze ścianek naczynia do mieszania 7 na środek.

Załącz ponownie pokrywę 9. Ponownie włacz mikser.

11. Aby wyjąć zawartość miski, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywkę 9.
12. Naciśnij przycisk odblokowania miksera ręcznego 4, zdejmij mikser i odłóż go na bok. Jeśli jest to potrzebne, naciśnij przycisk zwalniający końcówkę 11, aby wyjąć trzepaczki 13 lub haki do wyrabiania ciasta 14.

### **(i) Wskazówka:**

Ze względów bezpieczeństwa trzepaczki 13 lub haki do wyrabiania ciasta 14 mogą zostać wyjęte tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości 1 znajduje się w położeniu „0” lub „ ”.

13. Naciśnij przycisk odblokowania 5, złoż uchwyt do góry i zdejmij naczynie do mieszania 7 ze stojaka miksera 6.

## Przecieranie

### ⚠️ **Ostrzeżenie:**

Nigdy nie używaj końcówki do przecierania ⑫ do obróbki twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twardie warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

### ⚠️ **Uwaga:**

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

1. Otwórz urządzenie do mocowania końcówki do przecierania ③ i przytrzymaj zamknięcie zabezpieczające ④.

### ⓘ **Wskazówka:**

Końcówkę do przecierania ⑫ zakładaj tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaczki ⑬ ani haki do wyrabiania ciasta ⑭.

2. Wsuń końcówkę do przecierania ⑫ w urządzenie mocujące ③, wcisnij końcówkę do przecierania ⑫ mocno do dołu i dokrć ją mocno o kilka obrotów w lewo, w kierunku wskazanym strzałką ①.
3. Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełnić tylko do 2/3. Należy wybrać wystarczająco duże naczynie.

### ⓘ **Wskazówki:**

- Przygotowywane produkty spożywcze powinny zakrywać co najmniej dolną część końcówki do przecierania ⑫, aby zapewnić dobre wymieszanie składników.
  - Mikser włączaj dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania ⑫ będzie zanurzona w przecieranych składnikach.
4. Przesuń przełącznik prędkości ① w pozycję „Końcówka do przecierania” ⑪ (patrz rozdział „Stopnie prędkości”) i naciśnij przycisk Turbo ②. Podczas pracy cały czas trzymać przycisk turbo ②. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

### ⚠️ **Ostrzeżenie:**

Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania ⑫ dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.

5. Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania ⑫ przestaw przełącznik prędkości ① w położenie „0” i wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.

### ⚠️ **Uwaga:**

Pod bieżącą wodą myj tylko część dolną końcówki do przecierania ⑫. Do wnętrza końcówki do przecierania ⑫ nie może przedostać się woda. Ich działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

6. W celu umycia końcówki do przecierania ⑫ wykręć ją z urządzenia mocującego ③.

## Czyszczenie

### ⚠️ **Uwaga:**

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy zanurzaj części ręcznej ⑩ z silnikiem pod wodę ani pod żadną inną cieczą! Przedostanie się cieczy na części prowadzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Część ręczną ⑩ z silnikiem czyścić samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera ⑥ czyścić samą wilgotną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki ⑬ lub haki do wyrabiania ciasta ⑭ myć pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysuszyć starannie.

## **⚠ Uwaga:**

Pod bieżącą wodą myj tylko część dolną końcówki do przecierania ⑫. Do wnętrza końcówki do przecierania ⑫ nie może przedostać się woda. Ich działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

- Zalecamy czyszczenie nasadek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.
- Naczynie do mieszania ⑦, pokrywkę ⑨ i skrobak do ciasta ⑯ myj zawsze w cieplej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

## **ⓘ Wskazówka:**

Naczynie do mieszania ⑦, pokrywkę ⑨ i skrobak do ciasta ⑯ można zmywać również w zmywarce. O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

## **Przepisy**

### **Krem czekoladowy z Amaretto**

500 ml śmietany  
500 ml Mascarpone  
100 g kremu orzechowo-nugatowego  
5 łyżek Amaretto  
1 - 2 łyżki miodu

1. Do naczynia do mieszania ⑦ wlać śmietanę i ser Mascarpone, a następnie wymieszać trzepaczkami ⑯.
2. Dodawać kolejno Amaretto, miód i krem orzechowo-nugatowy, a następnie wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Krem rozlać do deserowych miseczek i schłodzić przed spożyciem.

### **Chałka drożdżowa**

500 g mąki  
60 g masła  
60 g cukru  
7 g soli  
42 g drożdży (1 kostka świeżych drożdży)  
200 ml mleka  
1 jajko  
1 żółtka  
ewentualnie odrobina cukru dekoracyjnego

1. Do niewielkiej ilości letniego mleka z cukrem dodać drożdże.
2. Gdy drożdże nieco wyrosną, dodaj wszystkie składniki do naczynia do mieszania ⑦.
3. Wszystkie składniki dokładnie zagnieść hakami do wyrabiania ciasta ⑯.
4. Odstawić ciasto na około 20 minut.
5. Następnie uformować chałkę i pozostawić ciasto przez następne 30 minut do wyrośnięcia.
6. Posmarować chałkę żółtkiem. Chałkę można dodatkowo posypać cukrem dekoracyjnym.
7. Nagrzać piekarnik do temp. 200 °C z termoobiegem i piec chałkę drożdżową przez około 25 minut, aż skóra będzie miała żółto-brązowy kolor.

### **Krem czekoladowy**

300 g śmietany  
200 g gorzkiej czekolady

1. Zagotować śmietanę.
2. Połamać czekoladę i rozpuścić ją w śmietanie.
3. Masę czekoladową włożyć do lodówki aż do zastygnięcia.
4. Gdy masa będzie już zimna i sztywna, wymieszać ją trzepaczkami ⑯ aż do uzyskania kremowej konsystencji.

Przed podaniem posypać wiórkami migdałowymi.

## **ⓘ Wskazówka:**

Kremu czekoladowego można również użyć jako nadzienia do innych wypieków.

## Aiolii

500 g majonezu  
1 kubek śmietany  
50 g czosnku  
2 łyżeczki musztardы (średnioostrej)  
1 torebka mieszanych ziół (mrożonych)  
1 szczypta cukru  
1/2 łyżeczki soli  
1/2 łyżeczki pieprzu

1. Obrać czosnek i wycisnąć go przez wyciskarkę do czosnku..
2. Dodaj majonez, śmietanę i czosnek do naczynia do mieszania ⑦ i wszystkie składniki dobrze wymieszać trzepaczkami ⑬.
3. Kolejno dodać musztardę, zioła, cukier, pieprz i sól, a następnie wszystkie te składniki wymieszać.
4. Na końcu ailoi doprawić do smaku.

## Vinaigrette z ziołami

3 - 4 łodygi pietruszki  
3 - 4 bazyli  
1 cytryna  
1 łyżeczka musztardы (średnioostrej)  
1 ząbek czosnku  
sól, pieprz  
100 ml oliwy z oliwek  
ewent. 1 szczypta cukru

1. Do wysokiego naczynia wrzucić listki ziół, sok z cytryny, musztardę, sól i pieprz.
2. Wszystkie składniki wymieszać końcówką do przecierania ⑫ i stopniowo dolewać oliwę, aż sos uzyska kremową konsystencję.
3. Doprawić vinaigrette do smaku szczyptą cukru.

## Usuwanie/wyrzucanie



**Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidzianym w przepisach dyrektywy europejskiej 2012/19/EU.**

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstających podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwopalnych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wadyauważone już w chwili zakupu należą zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

 **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

**IAN 113057**

**Czas pracy infolinii:**

od poniedziałku do piątku, w godzinach

08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

## **Importer**

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# TARTALOMJEGYZÉK

# OLDALSZÁM

Bevezető	22
Rendeltetésszerű használat	22
Tartozékok	22
Az alkatrészek megnevezése	22
Műszaki adatok	22
Biztonsági utasítások	23
Kicsomagolás	25
Elhelyezés	25
Sebességfokozatok	25
Működtetés	25
Dagasztás és habverés .....	25
Pürésítés .....	27
Tisztítás	27
Receptek	28
Csokoládés amaretto krém .....	28
Kalács .....	28
Csokoládékrém .....	28
Aioli .....	29
Zöldfűszeres vinaigrette .....	29
Ártalmatlanítás	29
Garancia és szerviz	29
Gyártja	30

# KÉZI MIXERKÉSZLET

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a kézi mixer készlet kizárolag tésztagyúrásra, folyadékok (pl. gyümölcslevek) elkeverésére, tejszínhab felverésére és gyümölcsök pépesítésére alkalmas. Csak élelmiszer feldolgozására való. Ez a készülék kizárolag magánháztartásokban használható.

## Tartozékok

- 1 kézi mixer
- 1 keverőállvány
- 1 fedelű keverőtál
- 2 dagasztkar
- 2 habverő
- 1 botmixer
- 1 tésztakaparó
- Kezelési útmutató

## Az alkatrészek megnevezése

"A" ábra:

- ① sebességfokozat kapcsoló
- ② turbó gomb
- ③ a botmixer csatlakozó része biztonsági zárral
- ④ hálózati kábel hálózati dugallal
- ⑤ a kézi mixer kioldó gombja
- ⑥ keverőállvány
- ⑦ keverőtál
- ⑧ betöltő nyílá
- ⑨ fedél
- ⑩ kézi gép
- ⑪ kiadó gomb

"B" ábra:

- ⑫ botmixer
- ⑬ nemesacél habverő
- ⑭ nemesacél dagasztkar
- ⑮ tésztakaparó

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény:	300 W
Védeeltségi osztály :	II / <input checked="" type="checkbox"/>
Folyamatos üzemmód:	Turmix: 10 perc
	Botmixer: 1 perc

## Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemelteni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejárta után a készüléket ki kell kapcsolni, amíg a motor le nem hűl.

## Biztonsági utasítások

---

### ⚠️ **Veszély – Áramütés!**

- A hálózati kábelnek soha nem szabad a készülék forró alkatrészeinek vagy más hőforrásoknak a közelébe vagy azokkal érintkezésbe kerülni. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket, ha le szeretné választani az áramkörről. Egyéb esetben megsérülhet a hálózati kábel.

 Ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

### ⚠️ **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készüléket nem használhatják gyermekek.
- Gyermeket nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- A készüléket mindenkorán le kell húzni a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, és az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Működés közben ne nyúljon a habverőhöz, a dagasztókarhoz vagy a botmixerhez. A botmixer kése éles! Ne hagyja, hogy a készülék tartozékaiból hosszú haj, sál vagy hasonlók lógjanak.
- Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.

- minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- minden használat előtt ellenőrizze a készülék és részei látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- Semmi esetre se használja a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Máskülönben balesetveszély áll fenn.
- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljrból.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Máskülönben sérülés veszélye áll fenn!
- Legyen óvatos a botmixer használata és tisztítása során. A kés nagyon éles!

### ***Figyelem – Anyagi kár!***

- Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárolag háztartási, házon belüli használatra terveztek.
- Bármilyen javítást csak szakemberrel végezzen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhez.
- A botmixer nem használható forrásban lévő élelmiszer pürésítéséhez. Ez a botmixer alakváltozásához vezethet!
- Soha ne pürésítsen forró tűzhelylapon lévő edényben! A forró edényfenék botmixerrel való érintése esetén a pürésítő sérüléseket okozhat!

## Kicsomagolás

- Vegyen ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Vegyen le valamennyi csomagolóanyagot és szállítási biztosítékot.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan és sérültlen-e.
- Tisztítsa meg valamennyi részt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

## Elhelyezés

- Állítsa a keverőállványt **⑥** sík felületre. A keverőállvány **⑥** alján három tapadókorong van, mely megakadályozza, hogy üzemelés közben elcsússzon.
- Ügyeljen arra, hogy a használat dugaszoló aljzat hiba esetén jól elérhető legyen.

## Sebességfokozatok

- 0 a készülék ki van kapcsolva
- 1 megfelelő kezdősebesség "puha" összetevők, pl. liszt, vaj, stb. keveréséhez
- 2 a legmegfelelőbb sebesség folyékony összetevők keveréséhez
- 3 kalács- vagy kenyértészta keveréséhez optimális
- 4 édességekhez szánt vaj, cukor, stb. habosra keveréséhez
- 5 Tojásfehérje, süteménymáz, tejzsínhab, stb. felveréséhez

**I** A botmixer **⑫** kezelésére vonatkozólag:  
Csak a turbó gombbal **②** együtt használható.

### Turbó gomb **②**:

- ezzel a gombbal a készülék egész teljesítménye azonnal használható
- a botmixer **⑫** kezeléséhez.

## Működtetés

### Dagasztás és habverés

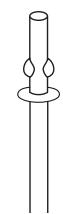
#### **⚠ Figyelmezetés:**

10 percnél tovább ne üzemeltesse a készüléket! 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl. Máskülönben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

1. Tisztítsa meg a tartozékokat (**⑬**, **⑭**, **⑮**), a keverőtálat **⑦** és a fedeleit **⑨**, mielőtt először használná őket.
2. Tolja a habverőt **⑯** vagy a dagasztókart **⑭** a készülékbe, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattan.



A dagasztókart **⑭** vagy a **⑯** habverőt **mindig** az arra rendeltetett és piktogrammal jelölt helyre dugjuk be a készüléken.



A dagasztókart **⑭** vagy a **⑯** habverőt **csak** az arra rendeltetett helyre dugjuk be a készüléken.

3. A kioldó gomb **⑤** megnyomásával oldja ki a mixer tartóját és hajtsa fel a mixer tartóját.
4. Vegye ki a keverőtálat **⑦** és töltse bele az elkezítendő mennyiséghöz szükséges hozzávalókat.

#### **⚠ Figyelem:**

- Ne tölsön a keverőtálból **⑦** több hozzávalót, mint amennyit a maximum jelölés (kb. 2,5 l) mutat. Máskülönben a hozzávalók üzemelés közben kifolynak a szélén.

- A keverőtálból 7 soha ne töltön összesen 1,5 kg-nál többet. Különben a motor megsérülhet.
- 5. Helyezze vissza a keverőtálat 7 a keverőáll-ványra 6.
- 6. Nyomja meg a kioldó gombot 5 és hajtsa le a tartórészt.
- 7. Helyezzük a kézi mixert 10 a tartóra, hogy az bepattanjon a helyére.
- 8. Tolja a fedelel 9 a keverőtálon lévő sínrre 6, amíg az szorosan nem illeszkedik.

## **i Információ:**

Ha keverés közben szeretné hozzáadni a hozzávalókat, nyissa ki a betöltő nyílást 8 és tegye bele a hozzávalókat. Ezután mindenkorban zárja le a betöltő nyílást 8, nehogy kispricceljenek a hozzávalók!

A kézi mixer keverőállvány 6 nélkül is használható. Különösen csekély folyadékmenyiségek esetén ajánlatos a kézi mixert keverőállvány 6 nélkül használni. Máskülönben a folyadékot nem éri el a mixer egészen és nem keveri ki megfelelően.

## **⚠ Figyelem:**

Ne használjon üvegedényt vagy más törékeny anyagot. Ezeket az edényeket könnyen meg lehet sérteni és balesetveszélyesek.

9. Dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatba.
10. A mixer üzembe helyezéséhez tolja a sebes-séfokozat kapcsolót 1 a kívánt fokozatra. 5 sebességfokozat és a turbogomb 2 közül választhat (lásd a „Sebességfokozatok” c. fejezetet).

## **⚠ Figyelemmezetés:**

10 percnél tovább ne üzemeltesse a készüléket egy huzamban! 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl. Máskülönben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

## **i Információ:**

Ha a hozzávalók a keverőtálból 7 szélére ragadnak és a dagasztókar 14/habverő 13 nem éri el őket, kapcsolja ki a kézi mixert. Vegye le a fedőt 9. Tolja az edény falára ragadt hozzávalókat a téstakaparó 15 segítségével a keverődény 7 közepére. Helyezze vissza a fedelel 9. Kapcsolja megint be a kézi mixert.

11. Az edény tartalmának kivétele előtt kapcsolja ki a kézi mixert. Húzza félre a fedelel 9.
12. Nyomja meg a kézi mixer kioldó gombját 4, majd tegye félre. Szükség szerint nyomja meg a kiadó gombot 11 a nemesacél habverő 13 vagy a nemesacél dagasztókar 14 kioldásához.

## **i Információ:**

Biztonsági okok miatt a habverő 13 vagy a dagasz-tókar 14 csak akkor oldható ki, ha a sebességkapc-soló 1 „0” helyzetben, vagy a „I” alatt áll.

13. Nyomja meg a kioldó gombot 5, hajtsa felfelé a tartóelemet és vegye le a keverőtálat 7 a keverőállványról 6.

## Pürésítés

### ⚠ Figyelmeztetés:

Ne használja a botmixert ⑫ kemény élelmiszerekhez, mint pl. babkávéhoz, jégkockához, cukorhoz, ga-bonához, csokoládéhoz, nagyon kemény zöld-séghez, stb. Ez kárt tehet a készülékben.

### ⚠ Figyelem:

Ne használjon üvegedényt vagy más törékeny anyagot. Ezeket az edényeket könnyen meg lehet sérteni és balesetveszélyesek.

1. Nyissa ki a botmixer behelyező részét a biztonsági zárral ③ és tartsa a biztonsági zárat ④.

### ⓘ Információ:

A botmixert ⑫ csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő ⑬ vagy dagasztókar ⑭.

2. A botmixert ⑫ nyomja be a botmixer biztonsági záras csatlakozó részébe ③, nyomja erősen lefelé a botmixert ⑫ a csatlakozó részbe és fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen, a ① nyíl irányába.
3. A kifolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak 2/3-áig töltse meg. Ehhez válasszon egy megfelelő méretű edényt.

### ⓘ Információ:

- A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyagnak legalább a botmixer ⑫ alsó részét el kell lepnie.
  - Csak akkor kapcsolja be a mixert, ha a botmixert ⑫ belemerítette a pépesítendő anyagba.
4. Tolja a sebességfokozat kapcsolót ① „Botmixer” helyzetbe 〔 (lásd a „Sebességfokozatok” című részt) és nyomja meg a turbó gombot ②. A használat ideje alatt tartsa a turbó gombot ② lenyomva. Amikor kioldja, a készülék leáll.

### ⚠ Figyelmeztetés:

Ne üzemeltesse a botmixert ⑫ 1 percnél hosszabb ideig egy huzamban. 1 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

5. Ha már nincs szüksége a botmixerre ⑫, állítsa a sebességszabályzót ① ismét „0” pozícióba és húzza ki a hálózati csatlakozót.

### ⚠ Figyelem:

Csak a botmixer ⑫ alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer ⑫ belséjébe. Ez kárt tehet a készülékben.

6. A botmixert ⑫ tisztítás előtt vegye le a csatlakozórészről ③.

## Tisztítás

### ⚠ Figyelem:

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót. Ez esetben áramütés veszélye állhat fenn!

🚫 Semmi esetre sem szabad a kézi ⑩ részt a motorral együtt vízbe vagy más folyadékba meríteni! Az elektromos áramütés életveszélyt okozhat a használatba vétel során, ha a folyadék maradvány a feszültségvezető részekbe kerül.

- A kézi ⑩ gépet a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerekkel tisztítsa meg.
- A keverőállványt ⑪ csak nedves kendővel és szükség esetén enyhe tisztítószerekkel tisztítsa.
- A habverőt ⑬ vagy a dagasztókart ⑭ folyó víz alatt, vagy mosogatószeres meleg vízben tisztíthatjuk meg. A tisztítás után minden alaposan száritsunk meg.

## **⚠ Figyelem:**

Csak a botmixer ⑫ alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer ⑫ belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

- Azt tanácsoljuk, hogy a tartozékokat használhat után rögtön tisztítsa meg. Így eltávolítja a élelmiszermaradékokat, és csökken a baktérium-képződés lehetősége.
- A keverőtálat ⑦, a fedeleit ⑨ és a téstakapárót ⑯ meleg mosogatószeres vízben tisztítsa.

## **ⓘ Tudnivalók:**

A keverőtálat ⑦, a fedeleit ⑨ és a téstakapárót ⑯ mosogatógépben is tisztíthatjuk. Ha lehetséges, minden mosogatógép felső kosarába tegyünk.

## **Receptek**

### **Csokoládés amaretto krém**

fél liter tejszín  
fél liter mascarpone  
10 dkg mogyorós nugátkrémet  
5 evőkanál amaretto  
1 - 2 evőkanál méz

1. Tegyük be a keverőtálból ⑦ a tejszínt és a mascarponét, majd keverjük össze a habverővel ⑯.
2. Lassan öntsük hozzá az amarettot, a mézet és a mogyorós nugátkrémet, majd minden alaposan keverjük össze.

Töltsük a krémet kelyhekbe és tálalásig hűtsük.

### **Kalács**

fél kg liszt  
60 g vaj  
60 g cukor  
7 g só  
42 g élesztő (1 csomag friss élesztő)  
2 dl tej  
1 tojás  
1 tojássárgája  
esetleg egy kis durva szemcséjű cukor

1. Az élesztőt kelessük meg egy kis tejjal és cukorral.
2. Ha az élesztő kicsit megkelt, tegyük bele valamennyi hozzávalót a keverőtálból ⑦.
3. Jól dagasszuk meg a hozzávalókat a dagasztókkal ⑯.
4. A téstát kb. 20 percig kelessük.
5. Fonjuk meg a kalácsot és kelessük még fél óráig.
6. Kenjük meg a kalácsot tojássárgájával. Ízlés szerint még szórhatunk rá egy kis durva szemcséjű cukrot.
7. Melegítsük elő a sütőt kb. 200 °C fokra (légkeveréses) és süссük a kalácsot kb. 25 percig, míg aranybarna nem lesz.

### **Csokoládékrém**

30 dkg tejszín  
20 dkg étcsokoládé

1. Forraljuk fel a tejszínt.
2. Törjük össze a csokoládét és olvasszuk fel a tejszínben.
3. Hűtsük le a csokoládékrémet a hűtőszekrényben, hogy megkeményedjen.
4. Ha a krém kihült és megkeményedett, habosítsuk fel a habverővel ⑯.

Tálalás előtt szórunk a tetejére durvára vágott mandulát.

## **ⓘ Tudnivaló:**

A csokoládékrémmel más süteményt is megtölthetünk.

## Aiolí

50 dkg majonéz  
1 pohár tejföl  
50 g fokhagyma  
2 teáskanál mustár (közepesen erős)  
1 csomag vegyes zöldfűszer (mélyhűtött)  
1 cspet cukor  
1/2 teáskanál só  
1/2 teáskanál bors

1. Hámozzuk le a fokhagymát és nyomjuk át egy fokhagymanyomón.
2. Tegyük bele a majonézt, a tejfölt és a fokhagymát a keverőtálból 7 és az egészet jól keverjük el a habverővel 18.
3. Egymás után adjuk hozzá a mustárt, a zöldfűszereket, a cukrot, borsot és sót, majd minden keverjük össze.
4. Végül kicsit ízesítük az ailót.

## Zöldfűszeres vinaigrette

3-4 szál simalevelű petrezselyem  
3-4 bazsalikom  
1 citrom  
1 teáskanál mustár (közepesen erős)  
1 gerezd fokhagyma  
só, bors  
1 dl olívaolaj  
ízlés szerint 1 cspet cukor

1. Tegyük be egy magas keverőedénybe a zöldfűszerek levelét, egy citrom levét, a mustárt, a fokhagymát, sót és borsot.
2. Mindent keverjünk össze a botmixerrel 12 és lassan engedjük bele az olajat, míg a mártás krémes nem lesz.
3. Ízesítük a vinaigrettet, esetleg egy kevés cukrot is tehetünk hozzá.

## Ártalmatlanítás



Semmi esetben se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Jelen termékre a 2012/19/EU számú európai utasítás rendelkezési vonatkoznak.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltároló üzennél tudja kidobni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat.

Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladék-feldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

## Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárálag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélő vagy javított alkatrészekre is érvényes.

Az esetlegesen már a megvételelkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejárta után esedékes javítások törítéskötelesek.

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

[IAN 113057]

**Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:**

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között

(közép-európai idő szerint)

## Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# KAZALO VSEBINE

# STRAN

Uvod	32
Predvidena uporaba	32
Obseg dobave	32
Sestavni deli	32
Tehnični podatki	32
Varnostni napotki	33
Razpakiranje	35
Postavitev	35
Stopnje hitrosti	35
Uporaba	35
Gnetenje in žvrkljanje .....	35
Tlačenje .....	37
Čiščenje	37
Recepti	38
Čokoladna krema z Amarettom .....	38
Pletenica .....	38
Čokoladna krema .....	38
Aioli .....	39
Zeliščna omaka s kisom Vinaigrette .....	39
Odstranitev	39
Proizvajalec	39
Servis	39
Garancijski list	40

# ROČNI MEŠALNIK - S PRIBOROM

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

## Predvidena uporaba

Ta večnamenski ročni mešalnik je namenjen izključno za gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov), stepanju smetane in tlacenju sadežev.

Primeren je le za obdelavo živil. Naprava je namenjena samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Ne uporabljajte je v poslovne namene.

## Obseg dobave

- 1 ročni mešalnik
- 1 mešalni podstavek
- 1 mešalna posoda s pokrovom
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklji
- 1 palični mešalnik
- 1 strgalno testa
- Navodila za uporabo

## Sestavni deli

Slika A:

- 1 Stikalo za hitrost
- 2 Tipka Turbo
- 3 Nastavek za vstavitev paličnega mešalnika z varnostno zaporo
- 4 Gumb za sprostitev ročnega mešalnika
- 5 Gumb za sprostitev
- 6 Mešalni podstavek
- 7 Mešalna posoda
- 8 Odprtina za vливanje
- 9 Pokrov
- 10 Ročaj
- 11 Tipka za izmet

Slika B:

- 12 Palični mešalnik
- 13 Žvrklji iz legiranega jekla
- 14 Nastavki za gnetenje iz legiranega jekla
- 15 Strgalno testa

## Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč:	300 W
Razred zaščite:	II / 
Čas kratkotrajne uporabe:	  Mešalnik: 10 min Palični mešalnik: 1 min

## Čas kratkotrajne uporabe

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora naprava ostati izklopjena tako dolgo, dokler se motor ni ohladil.

## Varnostni napotki

---

### **⚠ Nevarnost – Električni udar!**

- Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
- Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- Kadar napravo želite ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla. V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!

 Ročaja ne potopite v vodo ali druge tekočine! Lahko bi prišlo do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara, če med delovanjem ostanki tekočine pridejo v stik z deli pod električno napetostjo.

### **⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!**

- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomajkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Med delovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev, nastavkov za gnetenje ali paličnega mešalnika. Rezilo paličnega mešalnika je ostro! Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.

- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesne poškodbe!
- Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- Naprave ne zlorabljajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Bodite previdni pri ravnanju in pri čiščenju paličnega mešalnika. Rezilo je zelo ostro!

#### ***⚠ Pozor – Materialna škoda!***

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.
- Paličnega mešalnika ne uporabljajte za mešanje živil med kuhanjem. To bi lahko privedlo do spremembe oblike paličnega mešalnika!
- Živila nikoli ne mešajte s paličnim mešalnikom, ko to je v loncu na vroči plošči štedilnika! Stik vročega dna lonca s paličnim mešalnikom lahko privede do poškodb paličnega mešalnika!

## Razpakiranje

- Vse dele vzemite iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite vsebino kompleta glede popolnosti in poškodb.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.

## Postavitev

- Postavite mešalni podstavek **6** na ravno površino. Na spodnji strani mešalnega podstavka **6** se nahajajo trije sesalni nastavki, ki preprečujejo zdrs naprave med obratovanjem.
- Pazite na to, da je uporabljena omrežna vtičnica v primeru težav dobro dosegljiva.

## Stopnje hitrosti

0 Naprava je izklopljena

1 Dobra izhodiščna hitrost za mešanje "mehkejših" sestavin, kot so moka, maslo itd.

2 Idealna hitrost za mešanje tekočih sestavin

3 Optimalna hitrost za mešanje testa za kolače in kruh

4 Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.

5 Za stepanje snega iz beljakov, prelivov za kolače, smetane itd.

**K** Uporabi paličnega mešalnika **12**:

Uporablja se samo v kombinaciji s tipko Turbo **2**.

Tipka Turbo **2**:

- ta tipka vam omogoča takojšnje razpolaganje s celotno zmogljivostjo vaše naprave.
- se uporablja za palični mešalnik **12**.

## Uporaba

### Gnetenje in žvrkljanje

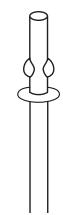
#### **Opozorilo:**

Mešalnika ne pustite obratovati dlje kot 10 minut naenkrat. Čez 10 minut naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.

1. Pred prvo uporabo očistite nastavke (**13**, **14**, **15**) in mešalno posodo **7** ter pokrov **9**.
2. Potisnite žvrklje **13** ali nastavke za gnetenje **14** tako daleč v napravo, da se varno in slišno zaskočijo:



Vtaknite nastavek za gnetenje **14** ali žvrkelj **13** z nazobčanim obročem vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.



Vtaknite nastavek za gnetenje **14** ali žvrkelj **13** z gladkim obročem na palici le v za to predvideno vtično mesto na napravi.

3. Sprostite držalo mešalnika s pritiskom na gumb za sprostitev **5** in držalo mešalnika preklopite navzgor.
4. Odvzemite mešalno posodo **7** in vanjo dajte sestavine, odvisno od količine za pripravo.

#### **Pozor:**

- Nikoli pa v mešalno posodo **7** ne dajte več sestavin kot do oznake MAX (pribl. 2,5 l). Drugače bodo sestavine med pripravo tekle čez rob.

- V mešalno posodo **7** nikoli ne dajajte več sestavin kot skupno 1,5 kg. Drugače lahko pride do poškodb motorja.
- 5. Ponovno namestite mešalno posodo **7** na mešalni podstavek **6**.
- 6. Pritisnite na gumb za sprostitev **5** in držalo preklopite navzgor.
- 7. Namestite ročni mešalnik **10** na držalo, tako da se zaskoči.
- 8. Potisnite pokrov **9** v vodilo na mešalnem podstavku **6**, tako da se trdno prlega.

### **i Napotek:**

Če med postopkom mešanja želite dodajati sestavine, odprite odprtino za vlivanje **8** in dodajte sestavine. Potem obvezno zaprite odprtino za vlivanje **8**, da preprečite brizganje sestavin!

Ročni mešalnik lahko uporabljate tudi brez mešalnega podstavka **6**. Še posebej pri manjših količinah tekočin je ročni mešalnik najbolje uporabljati brez mešalnega podstavka **6**. Drugače ta tekočine ne zajame v celoti in je ne premeša v celoti.

### **⚠ Pozor:**

Nikakor pa ne uporabljajte posod iz stekla ali drugoge lomljivega materiala. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo rane.

9. Vtaknite omrežni vtič v omrežno vtičnico.
10. Za zagon mešalnika potisnite stikalo za hitrost **1** na želeno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti ali tipko Turbo **2** (gl. poglavje "Stopnje hitrosti").

### **⚠ Opozorilo:**

Mešalnika ne pustite obratovati dlje kot 10 minut naenkrat. Čez 10 minut naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

### **i Napotek:**

Če se sestavine prilepijo na rob mešalne posode **7** in jih nastavek za gnetenje **14**/žvrklji **13** ne zajamejo, ročni mešalnik izklopite. Odstranite pokrov **9**. S pomočjo strgala testa **15** izmikajoče sestavine ponovno spravite v sredino mešalne posode **7**. Ponovno namestite pokrov **9**. Ročni mešalnik ponovno vklopite.

11. Pred jemanjem živil iz posode ročni mešalnik izklopite. Pokrov **9** povlecite na stran in dol.
12. Pritisnite na gumb za sprostitev ročnega mešalnika **4**, ročni mešalnik snemite in ga dajte na stran. Po želji pritisnite na tipko za izmet **11**, da sprostite žvrklje **13** ali nastavke za gnetenje **14**.

### **i Napotek:**

Iz varnostnih razlogov je mogoče žvrklje **13** ali nastavke za gnetenje **14** sprostiti le, če je stikalo za hitrost **1** na položaju „0“ ali „“

13. Pritisnite na gumb za sprostitev **5**, preklopite držalo navzdol in vzemite mešalno posodo **7** z mešalnega podstavka **6**.

## Tlačenje

### ⚠️ Opozorilo:

Paličnega mešalnika **12** nikoli ne uporabljajte za trda živila, kot na primer: kavna zrna, ledene kocke, sladkor, žitarice, čokolado, zelo trdo zelenjavo itd. To bi privedlo do poškodb naprave.

### ⚠️ Pozor:

Nikakor ne uporabljajte posod iz stekla ali drugega lomljivega materiala. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo rane.

1. Odprite nastavek za vstavitev paličnega mešalnika z varnostno zavoro **3** in varnostno zavoro **3** držite.

### ⓘ Napotek:

Palični mešalnik **12** lahko uporabite le, če na napravo niso nameščeni žvrklji **13** ali nastavki za gnetenje **14**.

2. Potisnite palični mešalnik **12** v nastavek za vstavitev **3**, močno pritisnite palični mešalnik **12** navzdol in ga privijte v nasprotni smeri urnega kazalca v smeri puščice **1**.
3. Da preprečite stekanje čez rob, posodo napolnjte le do 2/3. V ta namen izberite primerno veliko posodo.

### ⓘ Napotki:

- Za zagotovljeno dobro premešanost sestavin naj te v posodi prekrivajo najmanj spodnji del paličnega mešalnika **12**.
  - Ročni mešalnik vklopite šele, ko ste palični mešalnik **12** potopili v živila za mešanje.
4. Potisnite stikalo za hitrost **1** v položaj "palični mešalnik" **1** (gl. poglavje "Stopnje hitrosti") in pritisnite tipko Turbo **2**. Med uporabo tipko Turbo **2** držite pritisnjeno. Kakor hitro jo spustite, se naprava zaustavi.

### ⚠️ Opozorilo:

Paličnega mešalnika **12** ne uporabljajte dlje kot eno minuto naenkrat. Čez eno minuto naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

5. Ko ste končali z uporabo paličnega mešalnika **12**, stikalo za hitrost **1** prestavite v položaj "0" in omrežni vtič potegnite iz vtičnice.

### ⚠️ Pozor:

Pod tekočo vodo čistite le spodnji del paličnega mešalnika **12**. V notranjost paličnega mešalnika **12** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

6. Za čiščenje paličnega mešalnika **12** tega odvijte z nastavka za vstavitev **3**.

## Čiščenje

### ⚠️ Pozor:

Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Obstaja nevarnost električnega udara!

-  Ročnega **10** dela z motorjem nikakor ne smete pomočiti v vodo ali v kakšno drugo tekočino! Lahko bi prišlo do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara, če pri obratovanju na dele pod napetostjo zaidejo ostanki tekočine.

- Ročni **10** del z motorjem čistite le z mokro krpo in po potrebi z blagim čistilom.
- Mešalni podstavek **6** čistite le z mokro krpo in po potrebi z blagim čistilom.
- Žvrklje **13** ali nastavke za gnetenje **14** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje posode. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite.

## **Pozor:**

Čistite le spodnji del paličnega mešalnika 12 pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika 12 ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

- Priporočamo, da nastavke očistite takoj po uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.
- Očistite mešalno posodo 7, pokrov 9 in strgalo testa 15 v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

## **Napotki:**

Mešalno posodo 7, pokrov 9 in strgalo testa 15 lahko operete tudi v pomivalnem stroju. Pri tem po možnosti vse dele položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

## **Recepti**

### **Čokoladna krema z Amarettom**

500 ml smetane  
500 ml sira Mascarpone  
100 g lešnikove nugat kreme  
5 žlic Amareta  
1 - 2 žlici medu

1. Dajte smetano in Mascarpone v mešalno posodo 7 ter ju zmešajte z žvrklji 13.
2. Eden za drugim dodajte Amaretto, med in lešnikovo nugat kremo ter vse skupaj temeljito pomešajte.

Nalijte kremo v kozarce in jo pred zaužitjem ohladite.

### **Pletenica**

500 g moke  
60 g masla  
60 g sladkorja  
7 g soli  
42 g kvasa (1 zavitek svežega kvasa)  
200 ml mleka  
1 jajce  
1 rumenjak  
po želji malce grobega kristalnega sladkorja

1. Kvas pomešajte z malce mlačnega mleka in sladkorja.
2. Ko kvas nekoliko vzhaja, vse sestavine dajte v mešalno posodo 7.
3. Sestavine dobro zgnežnete z nastavki za gnetenje 14.
4. Testo pustite mirovati pribl. 20 minut.
5. Potem izoblikujte pletenico in jo pustite vzhajati naslednjih 30 minut.
6. Pletenico premažite z malce rumenjaka. Če želite, lahko na pletenico natresete še malce grobega kristalnega sladkorja.
7. Pečico segrejte na pribl. 200 °C s krožecim zrakom in pletenico pecite pribl. 25 minut, dokler ne postane zlato rijava.

### **Čokoladna krema**

300 g smetane  
200 g rahlo grenke čokolade

1. Smetano zavrite.
  2. Čokolado nadrobite in jo stresite v smetano, kjer naj se raztopi.
  3. Čokoladno maso dajte v hladilnik, kjer naj se ohladi in strdi.
  4. Ko je masa ohlajena in strjena, jo z žvrklji 13 penasto zamešajte.
- Preden jo postrežete, jo potresite z nekaj koščki mandlijev.

## **Napotek:**

To čokoladno krema lahko uporabljate tudi kot nadev za pecivo.

## Aioli

500 g majoneze  
1 lonček kisle smetane  
50 g česna  
2 žličke gorčice (srednje pekoče)  
1 zavojček mešanih zelišč (zamrznjenih)  
1 ščepец sladkorja  
1/2 čajne žličke soli  
1/2 čajne žličke popra

1. Česen olupite in ga iztisnite v stiskalnici za česen.
2. Majonezo, kislo smetano in česen dajte v mešalno posodo ⑦ in vse skupaj dobro premešajte z žvrklji ⑬.
3. Eno za drugim dodajte gorčico, zelišča, sladkor, poper in sol ter vse skupaj pomešajte.
4. Na koncu po potrebi še malce začinite.

## Zeliščna omaka s kisom Vinaigrette

3 - 4 vejice peteršilja  
3 - 4 vejice bazilike  
1 limona  
1 žlička gorčice (srednje pekoče)  
1 strok česna  
sol, poper  
100 ml olivnega olja  
po potrebi 1 ščepec sladkorja

1. Liste zelišč, limonin sok, gorčico, česen, sol in poper dajte v visoko posodo za mešanje.
2. Vse skupaj pomešajte s paličnim mešalnikom ⑫ in počasi dolivajte olje, dokler omaka ne postane kremasta.
3. Po potrebi dodajte še malce začimb, mogoče ščepec sladkorja.

## Odstranitev



Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Servis



**Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

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

**[IAN 113057]**

### Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00  
(po srednjeevropskem času)

## **Garancijski list**

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne poma-njkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za malno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebeni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

### **Prodajalec:**

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

# OBSAH

# STRANA

Úvod	42
Účel použití	42
Obsah dodávky	42
Seznam dílů	42
Technické údaje	42
Bezpečnost	43
Vybalení	45
Umístění	45
Stupně rychlosti otáčení	45
Obsluha	45
Hnětení a kvedlání .....	45
Mixování .....	47
Čištění	47
Recepty	48
Čokoládový krém s Amaretto .....	48
Pletené pečivo .....	48
Čokoládový krém .....	48
Aioli .....	49
Býlinkový Vinaigrette .....	49
Zneškodnění	49
Záruka a servis	49
Dovozce	50

# RUČNÍ MIXÉR

## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Účel použití

Tato sada ručního mixéru je určena výhradně pro hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv), šlehačky a pro rozmixování ovoce. Je určena pouze pro zpracování potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v soukromé sféře. Není určena k profesionálnímu použití.

## Obsah dodávky

- 1 ruční mixér
- 1 míchací stojan
- 1 míchací miska s víkem
- 2 hnětací háky
- 2 kvedlačky
- 1 mixovací nástavec
- 1 škrabka na těsto
- Návod k obsluze

## Seznam dílů

Obrázek A:

- ① přepínač rychlostí
- ② tlačítka Turbo
- ③ zařízení pro nasazování mixovacího nástavce s bezpečnostní pojistkou
- ④ tlačítka zajištění pro ruční mixér
- ⑤ tlačítka zajištění
- ⑥ míchací stojan
- ⑦ míchací miska
- ⑧ plnicí otvor
- ⑨ víko
- ⑩ ruční část
- ⑪ vysunovací tlačítka

Obrázek B:

- ⑫ mixovací hnětačka
- ⑬ kvedlačka z ušlechtilé oceli
- ⑭ hnětací háky z ušlechtilé oceli
- ⑮ škrabka na těsto

## Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	300 W
Třída ochrany:	II/ <input checked="" type="checkbox"/>
Krátká provozní doba:	
Mixéru:	10 min.
Mixovací nástavec:	1 min.

### Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uvedené krátké provozní době se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud motor nezchladne.

## **Bezpečnost**

---

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- Neprehýbejte ani nestlačujte přívodní kabel.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel.  
V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!

 Ruční část nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu s díly, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

### **⚠ Výstraha – Nebezpečí zranění!**

- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Přístroj nesmějí používat děti.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Během provozu se nedotýkejte kvedlaček, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.

- Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- Přístroj rozhodně nespouštějte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

### **⚠ Pozor! Věcné škody!**

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

## Vybalení

- Z balení vyjměte všechny díly.
- Odstraňte všechn obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Veškeré díly vycistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

## Umístění

- Míchací stojan **6** umístěte na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu **6** jsou umístěny tři přísavky, které brání sklouznutí přístroje během provozu.
- Dbejte na to, aby byla použitá síťová zástrčka v případě závady dobře dosažitelná.

## Stupně rychlosti otáčení

0 Zařízení je vypnuté

- 1 Dobrý výchozí rychlosť pro míchání „měkkých“ příasad, jako je mouka, máslo atd.
- 2 Nejlepší rychlosť pro mixování tekutých příasad
- 3 Optimální pro míchání těsta pro koláč a chléb
- 4 Pro vysehlávání másla, cukru, pro cukrovinky atd.
- 5 Ke šlehaní sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky, atd.

 Pro obsluhu mixovacího nástavce **12**:

Je použitelný pouze v kombinaci s tlačítkaem Turbo **2**.

Tlačítka Turbo **2**:

- toto tlačítka Vám umožní dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.
- pro obsluhu mixovacího nástavce **12**.

## Obsluha

### Hnětení a kvedlání

#### **Výstraha:**

Přístroj nikdy nepoužívejte déle než 10 minut v jednom kuse. Po 10 minutách udělejte přestávku, aby mohl přístroj vychladnout. V opačném případě můžete přístroj nenávratně poškodit.

1. Před prvním použití vycistěte nástavce **(13)**, **(14)**, **(15)** a míchací misku **7** a víko **9**.
2. Kvedlačky **13** nebo hnětací háky **14** zasuňte do přístroje tak, aby bezpečně a slyšitelně zaklaply:



Hnětací hák **14** nebo kvedlačku **13** s ozubeným kroužkem zastrčte do k tomu určeného a sítogramem označeného zástrčného místa na přístroji.



Hnětací hák **14** nebo kvedlačku **13** s hladkým kroužkem na tyče zastrčte pouze do k tomu určeného zástrčného místa na přístroji.

3. Uvolněte držák mixéru stisknutím tlačítka zajištění **3** a držák mixéru vyklopte nahoru.
4. Vyjměte míchací misku **7** a dopříte do ní příady v požadovaném množství.

#### **Pozor:**

- Nikdy nedoplňujte příady nad označení MAX (ca 2,5 l) na míchací misce **7**. Jinak by mohl obsah misky během provozu přetéci přes okraj.

- Nedávejte do míchací mýsy **7** nikdy ne více pří-sad, než celkem 1,5 kg. Jinak se může poškodit motor.
5. Míchací misku **7** znovu nasaděte na míchací s-tojan **6**.
  6. Stiskněte tlačítko zajištění **5** a držák sklopte dolů.
  7. Ruční díl **10** nasaděte na držák tak, aby bylo sly-šet zaklapnutí.
  8. Víko **9** zasuňte do přípojnice na míchacím stojanu **6** tak, aby pevně dosedalo.

### **i Upozornění:**

Chcete-li během míchání přidat přísady, otevřete plnicí otvor **8** a přidejte přísady. Poté plnicí otvor **8** bez podmínečně opět uzavřete pro zabránění vystříkování přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu **6**. Zejména u malých množství tekutin doporučujeme pracovat s ručním mixérem bez míchacího stojanu **6**. V opačném případě nebude tekutina plně zachycena a správně rozmíchána.

### **⚠ Pozor:**

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

9. Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
10. Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti otáčení. Přitom můžete volit mezi 5 rychlostními stupni nebo tlačítkem Turbo **2** (viz kapitolu „Stupně rychlosti otáčení“).

### **⚠ Výstraha:**

Mixér nikdy nepoužívejte déle než 10 minut v jednom kuse. Po 10 minutách udělejte přestávku, aby mohl přístroj vychladnout. V opačném případě můžete přístroj nenávratně poškodit.

### **i Upozornění:**

Pokud přísady ulpí na okraji míchací mýsy **7** a nemohou být zachyceny hnětacími háky **14**/kvedlačkami **13**, ruční mixér vypněte. Sejměte víko **9**. Pomocí škrabky na těsto **15** posuňte zachycené přísady znovu doprostřed míchací mýsy **7**. Víko **9** opět nasaděte. Ruční mixér znova zapněte.

11. Pro vyjmutí obsahu z mýsy vypněte ruční mixér. Odsuňte víko **9** na stranu.
12. Stiskněte tlačítko zajištění pro ruční mixér **4**, vyjměte ruční mixér a odložte ho stranou. Podle potřeby stiskněte vysunovací tlačítko **11** pro uvolnění kvedlačky **13** nebo hnětacích háků **14**.

### **i Upozornění:**

Z bezpečnostních důvodů lze kvedlačky **13** nebo hnětací háky **14** uvolnit pouze tehdy, když přepínač rychlosti **1** je v pozici „0“ nebo „I“ steht.

13. Stiskněte tlačítko zajištění **5**, držák vyklopte nahoru a odeberte míchací misku **7** z míchacího stojanu **6**.

## Mixování

### ⚠️ Výstraha:

Mixovací nástavec **12** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, ledové kostky, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.

### ⚠️ Pozor:

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

1. Otevřete zařízení pro nasazování mixovacího nástavce s bezpečnostní pojistkou **3** a bezpečnostní pojistku **3** pevně držte.

### ⓘ Upozornění:

Mixovací nástavec **12** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány kvedlačky **13** nebo hnětací háky **14**.

2. Zasuňte mixovací hnětačku **12** zařízení pro nasazování mixovacího nástavce s bezpečnostní pojistkou **3**, zatlačte mixovací hnětačku **12** silně dolů a upevněte ji otáčením proti směru hodinových ručiček ve směru šipky **1**.
3. Chcete-li se vyhnout přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze ze dvou třetin.  
Pro tento účel si zvolte dostatečně velkou nádobu.

### ⓘ Upozornění:

- Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, musí připravované množství zakrývat nejméně dolní díl mixovacího nástavce **12**.
  - Ruční mixér zapněte až tehdy, když byl mixovací nástavec **12** vložen do hmoty, která má být mixovaná.
4. Přepínač rychlostí **1** uveděte do polohy „Mixovací nástavec“ **1** (viz kapitolu „Stupně rychlosti otáčení“) a stiskněte tlačítko Turbo **2**.  
Během provozu držte tlačítko Turbo **2** stisknuté. Po jeho uvolnění se přístroj zastaví.

### ⚠️ Výstraha:

Mixovací nástavec **12** neprovozujte déle, než jednu minutu v kuse. Udělejte po jedné minutě přestávku, aby mohl přístroj vychladnout.

5. Jste-li hotovi s prací s mixovacím nástavcem **12**, uveďte přepínač rychlostí **1** do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze sítě.

### ⚠️ Pozor:

Opláchněte pouze spodní část mixovacího nástavce **12** pod tekoucí vodou. Dovnitř mixovacího nástavce **12** nesmí proniknout žádná voda. To by vedlo k poškození zařízení.

6. K čištění mixovacího nástavce **12** jej vytočte z nasazovacího zařízení **3**.

## Čištění

### ⚠️ Pozor:

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!



V žádném případě se nesmí ruční část **10** s motorem ponořit do vody nebo jiných tekutin !  
Pokud by během provozu zbytky kapaliny přišly do kontaktu s částmi pod napětím, mohlo by zde dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

- Ruční část **10** s motorem čistěte pouze vlhkým hadrem a případně mírným čisticím prostředkem.
- Míchací stojan **6** čistěte pouze vlhkým hadrem a případně mírným čisticím prostředkem.
- Kvedlačky **13** nebo hnětací háky **14** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s mycím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte.

## **⚠ Pozor:**

Opláchněte pouze spodní část mixovacího nástavce **12** pod tekoucí vodou. Dovnitř mixovacího nástavce **12** nesmí proniknout žádná voda. To by vedlo k poškození zařízení.

- Doporučujeme Vám, abyste nástavce čistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.
- Omyte míchací misku **7**, víko **9** a škrabku na těsto **15** v teplé vodě s čisticím prostředkem.

## **(i) Upozornění:**

Míchací mísu **7**, víko **9** a stěrku na těsto **15** můžete myt také v myčce na nádobí.

Pokud možno, uložte všechny díly do horního koše myčky na nádobí.

## **Recepty**

### **Čokoládový krém s Amaretto**

500 ml smetany

500 ml mascarpone

100 g oříškovo-nugátový krém

5 PL Amaretto

1-2 PL medu

1. Do míchací mísy **7** dejte smetanu a mascarponu a vše promíchejte kvedlačkami **13**.
2. Postupně přilévejte likér Amaretto, přidejte med a oříškovo-nugátový krém a opět vše rádně promíchejte.

Krém dejte do dezertních skleniček a nechte a před podáváním jej dejte do ledničky.

### **Pletené pečivo**

500 g mouky

60 g másла

60 g cukru

7 g soli

42 g droždí (1 balíček čerstvého droždí)

200 ml mléka

1 vejce

1 žloutek

případně trochu hrubého cukru

1. Dejte droždí do vlažného mléka s cukrem.
2. Jakmile droždí vzejde, přidejte do míchací mísy **7** všechny ostatní přísady.
3. Hnětacími háky **14** vše dobře promíchejte.
4. Těsto nechejte po dobu ca 20 minut odstát.
5. Vytvářejte poté pletené pečivo a toto nechte daříš 30 minut kynout.
6. Pletené pečivo potřete žloutkem. Pokud chcete, můžete pletené pečivo posypat trochu krystalového cukru.
7. Předehřejte troubu s cirkulací vzduchu na 200 °C a peče pletené pečivo dozlatova asi 25 minut.

### **Čokoládový krém**

300 g smetany

200 g hořké čokolády

1. Smetanu nechte svařit.
2. Rozdrobite čokoládu a nechte rozpustit ve smetaně.
3. Čokoládovou směs nechte v ledničce vychladnout, dokud neztuhne.
4. Když je masa studená a ztuhlá, vyšlehejte ji kvedlačkami **13** do krému.

Před podáváním krém posypte několika mandlemi.

## **(i) Upozornění:**

Tento čokoládový krém můžete použít jako náplň pro jiné pečivo.

## Aiolí

500 g majonézy  
1 pohár zakysané smetany  
50 g česneku  
2 ČL hořčice (středně ostré)  
1 bal. směs koření (zmrazené)  
1 špetka cukru  
1/2 lžičky soli  
1/2 lžičky pepře

1. Oloupejte česnek a protlačte jej Zařízením k prolisování česneku.
2. Majonézu, zakysanou smetanu a česnek dejte do míchací mýsy ⑦ a vše dobře promíchejte kvedlačkami ⑯.
3. Postupně přidávejte hořčici, koření, cukr, pepř a sůl a vše promíchejte.
4. Nakonec Aiolí ještě trochu dochuťte.

## Bylinkový Vinaigrette

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

1. Listy bylinek, šťávou z citrónu, hořčici, česnek, sůl a pepř dejte do do vysoké mixovací mýsy.
2. Ručním mixérem ⑫ vše dobře promíxejte a postupně přilévejte olivový olej, dokud není omáčka krémová.
3. Vinaigrette dochuťte případně špetkou cukru.

## Zneškodnění



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy.

V případě pochyb se poradte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## Záruka a servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uschovějte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky Vaši servisní službu. Pouze tak může být zajistěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody, vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínáče nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

[IAN 113057]

**Dostupnost horké linky:**

pondělí až pátek 8:00 hod. - 20:00 hod. (SEČ)

## Dovozce

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# OBSAH

# STRANA

Úvod	52
Používanie v súlade s účelom použitia	52
Obsah dodávky	52
Označenie jednotlivých častí	52
Technické údaje	52
Bezpečnostné pokyny	53
Vybalenie	55
Inštalácia	55
Rýchlosťné stupne	55
Ovládanie	55
Miesenie a šľahanie .....	55
Šľahanie pyré .....	57
Čistenie	57
Recepty	58
Čokoládovo amarettový krém .....	58
Pletenka .....	58
Čokoládový krém .....	58
Aioli .....	59
Býlinková omáčka vinaigrette .....	59
Likvidácia	59
Záruka a servis	59
Dovozca	60

# **RUČNÝ MIXÉR**

## **Úvod**

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

## **Používanie v súlade s účelom použitia**

Tento ručný mixér je určený výlučne na miešanie cesta, miešanie tekutín (napr. ovocných štiav), šľahanie smotany a ovocného pyré. Je určený len na prípravu potravín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

## **Obsah dodávky**

- 1 ručný mixér
- 1 stojan na šľahanie
- 1 nádoba na šľahanie s krytom
- 2 mesiace háky
- 2 šľahacie metličky
- 1 metlička na šľahanie pyré
- 1 škrabka na cesto
- návod na používanie

## **Označenie jednotlivých častí**

Obrázok A:

- ❶ Prepínač rýchlosťí
- ❷ Tlačidlo funkcie Turbo
- ❸ Zariadenie na nasadzovanie metličky na šľahanie pyré s pojistným uzáverom
- ❹ Uvoľňovacie tlačidlo ručného mixéra
- ❺ Uvoľňovacie tlačidlo
- ❻ Stojan na šľahanie
- ❼ Nádoba na šľahanie
- ❽ Plniaci otvor
- ❾ Veko
- ❿ Ručný diel
- ❾ Vyhadzovacie tlačidlo

Obrázok B:

- ❶ Metlička na šľahanie pyré
- ❷ Šľahacie metličky z nehrdzavejúcej ocele
- ❸ Mesiaci hák z nehrdzavejúcej ocele
- ❹ Škrabka na cesto

## **Technické údaje**

Menovité napätie:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon:	300 W
Trieda ochrany :	II/ <input checked="" type="checkbox"/>
Krátkodobá prevádzka:	
Mixér:	10 min.
Metlička na šľahanie pyré:	1 min.

## **Krátkodobá prevádzka**

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po udanej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

## **Bezpečnostné pokyny**

---

### **⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

- Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kabla.

 Nikdy neponárajte ručný diel do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätiom.

### **⚠ Výstraha - Nebezpečenstvo poranenia!**

- Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Prístroj a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Pokiaľ nie je prístroj pod dohľadom a pred zložením, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte šlahacích metličiek, mesiacich hákov alebo metličky na šľahanie pyré. Nôž metličky na šľahanie pyré je ostrý! Nad nástavcami nenechávajte visieť žiadne dlhé vlasy, žiadne šály a pod.
- Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nástavce s rôznymi funkciemi.

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

### **⚠ Pozor – Vecné škody!**

- Prístroj nepoužívajte v exteriéri. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interieri domu.
- Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo vašej krajinе.
- Nepoužívajte metličku na šľahanie pyré na mixovanie horúcich potravín. To môže viesť k deformáciám metličky na šľahanie pyré!
- Nemixujte nikdy v hrnci, ktorý ešte stojí na horúcej platni sporáku! Kontakt horúceho dna hrnca s metličkou na šľahanie pyré môže viesť k poškodeniu metličky na šľahanie pyré!

## Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vycistite všetky diely, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

## Inštalácia

- Postavte stojan na šľahanie **6** na rovný podklad. Na spodnej strane stojana **6** sú tri prísavne nožičky, ktoré počas prevádzky zabraňujú po-myknutiu prístroja.
- Dajte pozor na to, aby bola použitá elektrická zásuvka v prípade poruchy ľahko dostupná.

## Rýchlosťné stupne

- 0 prístroj je vypnutý
- 1 vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako je múka, maslo, atď.
- 2 najvhodnejšia rýchlosť na miešanie tekutých prísad
- 3 optimálna rýchlosť na miešanie koláčového a chlebového cesta
- 4 na šľahanie do peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy, atď.
- 5 Na šľahanie snehu z bielkov, polevy, šľahačky a pod.

**⚠ Pre pohon metličky na šľahanie pyré **12**:**  
Používa sa len v kombinácii s tlačidlom funkcie Turbo **2**.

### Tlačidlo funkcie Turbo **2**:

- toto tlačidlo vám umožní mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.
- pre pohon metličky na šľahanie pyré **12**.

## Ovládanie

### Miesenie a šľahanie

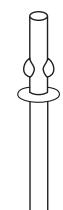
#### **⚠ Varovanie:**

Nepoužívajte mixér dlhšie než 10 minút v jednom kuse. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol. Inak by ste mohli prístroj neopráviteľne poškodiť.

1. Pred prvým použitím vyčistite nástavce (**13**, **14**, **15**), nádobu na šľahanie **7** a kryt **9**.
2. Zasuňte šľahacie metličky **13** alebo miesiaci hák **14** tak hlboko do prístroja, až bezpečne a počuteľne zaskočia.



Zastrčte miesiaci hák **14** alebo šľahaciu metličku **13** s ozubeným krúžkom vždy do pre ne určeného a pikogramom označeného miesta na zasunutie na prístroji.



Zastrčte miesiaci hák **14** alebo šľahaciu metličku **13** s hladkým krúžkom na tyči iba do pre ne určeného miesta na zasunutie na prístroji.

3. Uvoľnite držiak mixéra stlačením uvoľňovacieho tlačidla **5** a vyklopte držiak mixéra nahor.
4. Vyberte misku na miešanie **7** a naplňte do nej príslušné množstvo surovín .

#### **⚠ Pozor:**

- Do misky na šľahanie **7** nedávajte nikdy viac surovín než po značke MAX (asi 2,5 l). Inak suroviny počas chodu prístroja preletečú cez okraj.

- Nikdy nedávajte do misky na miešanie ⑦ viac surovín než celkovo 1,5 kg. Inak by sa mohol poškodiť motor.
- Nasadte misku na miešanie ⑦ znova na stojan ⑥.
  - Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑤ a skloppte držiak nadol.
  - Nasadte ručný diel ⑩ do držiaka tak, aby zaklapol.
  - Zasuňte kryt ⑨ do koľajničiek na stojane ⑥ tak, aby pevne sedel.

### **❶ Upozornenie:**

Ak chcete počas mixovania pridať suroviny, otvorte plniaci otvor ⑧ a suroviny pridajte cezeň. Potom bezpodmienečne znova zatvorte plniaci otvor ⑧, aby ste zabránili vystrekovaniu surovín!

Ručný mixér môžete používať aj bez stojana na šľahanie ⑥. Predovšetkým pri malých množstvách tekutín odporúčame, aby ste používali ručný mixér bez stojana na šľahanie ⑥. Inak sa tekutina nedá všetka zachytiť a nepremieša sa celá dobre.

### **⚠ Pozor:**

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

- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlosťi ① na požadovaný rýchlosťný stupeň. Môžete si pritom vybrať ktorýkolvek z piatich rýchlosťných stupňov alebo stlačiť tlačidlo Turbo ② (pozri kapitola „Rýchlosťné stupne“).

### **⚠ Varovanie:**

Nepoužívajte mixér dlhšie než 10 minút v jednom kuse. Po 10 minútach urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol. Inak by ste mohli prístroj neopráviteľne poškodiť.

### **❷ Upozornenie:**

Ked' sa suroviny prilepia na okraj nádoby na šľahanie ⑦ a mesiaci hák ⑭ ani šľahacie metličky ⑯ ich nemôžu zachytiť, vypnite ručný mixér. Snímte veko ⑨. Pomocou škrabky na cesto ⑮ zatlačte prilepené suroviny späť do stredu nádoby na šľahanie ⑦.

Znova nasadte späť veko ⑨. Potom znova zapnite ručný mixér.

- Aby ste mohli vybrať obsah z misky, vypnite ručný mixér. Odtiahnite veko ⑨ na stranu.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ručného mixéru ④, odoberte ručný mixér a odložte tento na stranu. Podľa potreby stlačte vyhadzovacie tlačidlo ⑪, aby sa uvoľnili šľahacie metličky ⑯ alebo mesiacie háky ⑭.

### **❸ Upozornenie:**

Z bezpečnostných dôvodov možno šľahacie metličky ⑯ alebo mesiacie háky ⑭ uvoľniť len vtedy, ak je prepínač rýchlosťi ① v pozícii „0“ alebo „I“.

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⑤, vyklopte držiak smerom nahor a odoberte nádobu na šľahanie ⑦ zo stojana na šľahanie ⑥.

## Šľahanie pyré

### ⚠ Varovanie:

Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyré **12** na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.

### ⚠ Pozor:

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

1. Otvorte zariadenie na nasadenie metličky na šľahanie pyré s poistným uzáverom **3** a pevne držte poistný uzáver **3**.

### ⓘ Upozornenie:

Metlička na šľahanie pyré **12** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **13** ani mesiaci hák **14**.

2. Zastrčte metličku na šľahanie pyré **12** do zariadenia na nasadzovanie metličky na šľahanie pyré s poistným uzáverom **3**, zaťačte metličku na šľahanie pyré **12** silno dole a upevnite ju otáčaním v proti smeru hodinových ručičiek v smere šípky **1**.
3. Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyré len do 2/3. Vyberte si na to dostatočne veľkú nádobu.

### ⓘ Pokyny:

- Pre zabezpečenie účinného premiešania surovín by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyré **12**.
  - Ručný mixér zapnite až potom, keď je metlička na šľahanie pyré **12** ponorená do materiálu na šľahanie.
4. Posuňte prepínač rýchlosťi **1** do polohy „metlička na šľahanie pyré“  (pozri kapitola „Rýchlosné stupne“) a stlačte tlačidlo Turbo **2**. Počas šľahania držte tlačidlo Turbo **2** stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

### ⚠ Varovanie:

Nepoužívajte metličku na šľahanie pyré **12** dlhšie než jednu minútu v kuse. Po jednej minúte urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

5. Keď ste skončili prácu s metličkou na šľahanie pyré **12** nastavte prepínač rýchlosťi **1** do polohy „0“ a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

### ⚠ Pozor:

Pod tečúcou vodou čistite len spodnú časť metličky na šľahanie pyré **12**. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyré **12**. Mohli by spôsobiť poškodenie prístroja.

6. Aby ste mohli metličku na šľahanie pyré **12** vyčistiť, vyskrutkujte ju z nasadzovacieho zariadenia **3**.

## Čistenie

### ⚠ Varovanie:

Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



V žiadnom prípade nesmiete ručný diel **10** s motorom ponárať do vody ani do iných kvapalín! Môže vzniknúť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätiom.

- Ručný diel **10** s motorom čistite len vlhkou handričkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Stojan **6** čistite len vlhkou handričkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky **13** alebo mesiacie háky **14** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po umytí všetko dobre utrite dosucha.

## **⚠ Pozor:**

Pod tečúcou vodou čistite len spodnú časť metličky na šľahanie pyré ⑫. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyré ⑫. Mohli by spôsobiť poškodenie prístroja.

- Odporúčame očistiť nástavce hneď po použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.
- Nádobu na šľahanie ⑦, veko ⑨ a škrabku na cesto ⑯ čistite v teplej vode s čistiacim prostriedkom.

## **ⓘ Upozornenie:**

Misu na šľahanie ⑦, veko ⑨ a škrabku na cesto ⑯ môžete umyť aj v umývačke riadu. Pokiaľ je to možné, položte všecko do horného koša umývačky riadu.

## **Recepty**

### **Čokoládovo amarettový krém**

500 ml smotany  
500 ml mascarpone  
100 g orieškovo nugátového krému  
5 PL amareta  
1 - 2 PL medu

- Smotanu a mascarpone dáme do nádoby na šľahanie ⑦ a šľahacími metličkami ⑯ ich zmiešame.
- Postupne pridávame amareto, med a orieškovo nugátový krém a všecko poriadne premiešame. Hotový krém dáme do dezertných pohárov a chladíme až do konzumácie.

### **Pletenka**

500 g mýky  
60 g masla  
60 g cukru  
7 g soli  
42 g droždia (1 balíček čerstvého droždia)  
200 ml mlieka  
1 vajce  
1 žltok  
prípadne trochu kryštálového cukru

- Droždie dáme do trochy vlažného mlieka s cukrom.
- Všetky ostatné suroviny pridať do misy na šľahanie ⑦, len čo kvások trocha nakynies.
- Všetky suroviny poriadne premiesime miesiacim hákom ⑯.
- Necháme cesto asi 20 minút v pokoji.
- Potom vyformujeme pletenku a necháme pečivo ďalších 30 minút kysnúť.
- Pletenku potrieme žlikom. Ak chcete, môžete ju ešte posypať trochou kryštálového cukru.
- Predhrejeme rúru asi na 200 °C s obehom teplého vzduchu a pletenku pečieme asi 25 minút až do zlatohneda.

### **Čokoládový krém**

300 g smotany  
200 g horkej čokolády

- Dáme variť smotanu.
- Rozdrobíme čokoládu a necháme ju rozpustiť v smotane.
- Čokoládovú hmotu dáme chladiť do chladničky, aby bola tuhá.
- Ked' je hmota studená a tuhá, vyšľaháme ju šľahacími metličkami ⑯ do krémova.

Pred servírovaním posypeme strúhanými mandľami.

## **ⓘ Upozornenie:**

Tento čokoládový krém sa dá použiť aj ako plinka do iného pečiva.

## Aioli

500 g majonézy  
1 hrnček šľahačky  
50 g cesnaku  
2 ČL horčice (stredne ostrej)  
1 zmes byliniek (mrazená)  
štipka cukru  
1/2 ČL soli  
1/2 ČL korenia

1. Oäistíme cesnak a pretlačíme cez na lis na cesnak.
2. Do misky ⑦ dám majonézu, šľahačku a cesnak, a všetko dobre premiešame metličkami ⑯.
3. Postupne pridávame horčicu, bylinky, cukor, korenie a soľ a všetko dobre pomiešame.
4. Nakoniec aioli ešte trocha dochutíme.

## Bylinková omáčka vinaigrette

3 - 4 stonky hladkolistého petržlenu  
3 - 4 stonky bazalky  
1 citrón  
1 ČL horčice (stredne ostrej)  
1 strúčik cesnaku  
sol', korenie  
100 ml olivového oleja  
príp. štipka cukru

1. Do vysokej nádoby na mixovanie dáme listy byliniek, šťavu z citróna, horčicu, cesnak, soľ a korenie.
2. Všetko poriadne premiešame metličkou na šľahanie pyré ⑯ a postupne pridávame olej, až je omáčka krémová.
3. Hotovú omáčku vinaigrette môžeme dochutiť štipkou cukru.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonickej. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákonu nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredĺžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihned po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

 Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

[IAN 113057]

**Dostupnosť hotline:**

pondelok až piatok od 8:00 hod. - 20:00 hod.

(SEČ)

## **Dovozca**

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# **INHALTSVERZEICHNIS**

**SEITE**

	<b>SEITE</b>
<b>Einführung</b>	<b>62</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>62</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>62</b>
<b>Teilebezeichnungen</b>	<b>62</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>62</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>63</b>
<b>Auspicken</b>	<b>65</b>
<b>Aufstellen</b>	<b>65</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b>	<b>65</b>
<b>Bedienen</b>	<b>65</b>
Kneten und Quirlen .....	65
Pürieren .....	67
<b>Reinigen</b>	<b>67</b>
<b>Rezepte</b>	<b>68</b>
Schoko-Amaretto-Creme .....	68
Hefezopf .....	68
Schokoladen-Creme .....	68
Aioli .....	69
Kräuter-Vinaigrette .....	69
<b>Entsorgen</b>	<b>69</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>69</b>
<b>Importeur</b>	<b>70</b>

# **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/ <input checked="" type="checkbox"/>
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!

## Auspicken

- 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 Knethaken **14** soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Knethaken **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 Knethaken **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 dann die Einfüllöffnung **8** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **6** verwenden. Insbesonders 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 Knethaken **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 Knethaken **14** zu lösen.

#### **i Hinweis:**

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **13** oder Knethaken **14** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ oder „I“ 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 Knethaken 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 ⑮ 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 Pürergut geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter ① in die Stellung „Pürierstab“ ⑯ (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 Schlagens!

 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 Knethaken 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 ⑯ in warmen Wasser mit Spülmittel.

## **ⓘ Hinweise:**

Sie können die Rührschüssel ⑦, den Deckel ⑨ und den Teigschaber ⑯ 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 ⑬.
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 lauwarmen 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 Kühl-schrank abkühlen, so dass sie fest wird.
4. Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Quirlen ⑬ cremig auf. Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandel-splitter darüber.

## **ⓘ Hinweis:**

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

## Aioli

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

1. Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
2. Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel 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 hinzufließen, 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.

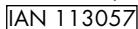
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende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

 **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

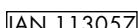
E-Mail: kompernass@lidl.de

 IAN 113057

 **Service Österreich**

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

 IAN 113057

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Stan informacij · Információk állása  
Stanje informacija · Stav informaci · Stav informácií · Stand der  
Informationen: 03 / 2015 · Ident.-No.: SHMS300B1-02015-1

IAN 113057