

# SILVER CREST®



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



## HAND MIXER SET SHMS 300 C2

(HU)

### KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

### RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

### HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SI)

### ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

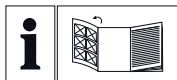
(SK)

### RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 283000

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



(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 seznámte se všemi funkcemi přístroje.

---

(SK)

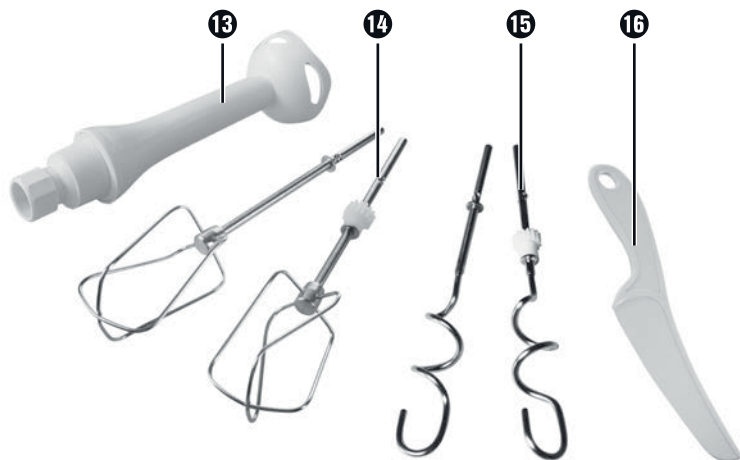
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	15
CZ	Návod k obsluze	Strana	27
SK	Návod na obsluhu	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

**A****B**

# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>2</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>2</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>2</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>2</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>3</b>
<b>Kicsomagolás</b> .....	<b>5</b>
<b>A készülék felállítása</b> .....	<b>5</b>
<b>Sebességfokozatok</b> .....	<b>5</b>
<b>Használat</b> .....	<b>6</b>
Dagasztás és habverés .....	6
Pépesítés .....	8
<b>Tisztítás</b> .....	<b>9</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>9</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>10</b>
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>10</b>
Szerviz .....	11
Gyártja .....	11
<b>Receptek</b> .....	<b>12</b>
Fonott kalács .....	12
Csokoládé-amaretto krém .....	12
Csokoládékrém .....	12
Aioli szósz .....	13
Zöldfűszeres salátaöntet .....	13

## 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 vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta gyúrására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) elkeverésére, tejszínhab felverésére és gyümölcsök pépesítésére alkalmas. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas.

A botmixer nem használható forrásban lévő élelmiszerek (pl. leves) pürésítéséhez. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

## A csomag tartalma

- 1 kézi mixer
  - 1 keverőállvány
  - 1 keverőtál fedéllel
  - 2 dagasztókar
  - 2 habverő
  - 1 botmixer
  - 1 tésztakaparó
- használati útmutató

### TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

## A készülék leírása



„A” ábra:

- 1 sebességszabályozó
- 2 turbó gomb / 
- 3 botmixer kireteszelő gombja 
- 4 botmixer-befogó (biztonsági záróelemmel) 
- 5 kézi mixer kireteszelő gombja 
- 6 mixertartó kireteszelő gombja 
- 7 keverőállvány (mixertartóval)
- 8 keverőtál
- 9 betöltőnyílás
- 10 fedél
- 11 kézi egység
- 12 kidobó gomb

„B” ábra:

- 13 botmixer
- 14 habverő
- 15 dagasztókar
- 16 tésztakaparó


## Műszaki adatok

Névleges feszültség	220-240 V ~, 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II/ 
Rövid üzemeltetési idő:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

### Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

**Biztonsági utasítások****⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ A hálózati kábel soha nem érhet a készülék forró alkatrészeihez vagy más hőforrásokhoz, illetve nem kerülhet azok közelében. 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 csatlakozódugót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
  - ▶ Mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza, ha le akarja választani a készüléket a hálózatról. Ellenkező esetben kár keletkezhet a hálózati kábelben!
-  Soha 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 szellemi 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 gyermekek nem használhatják.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint 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 tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlók lógjanak.
- ▶ Ne próbálja 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 a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- ▶ Semmi esetre se használja a készüléket, ha alkatrészei hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljából.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben 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 kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztesen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.
- ▶ Ne használja a botmixert forrásban lévő élelmiszerek pürésítéséhez. Ez a botmixer alakváltozásához vezethet!
- ▶ Soha ne pépesítsen forró tűzhelylapon lévő edényben! Kár keletkezhet a botmixerben, ha a botmixer az edény forró aljához ér!

## Kicsomagolás

- Vegye ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Távolítsa el valamennyi csomagolóanyagot és a szállításhoz használt rögzítő elemet.
- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét.
- Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

## A készülék felállítása

- Állítsa a keverőállványt ⑦ sima felületre. A keverőállvány ⑦ alján található 4 tapadókorong megakadályozza, hogy az állvány működés közben elcsússzon.
- Ügyeljen arra, hogy hiba esetén a használt hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen elérhető.

## Sebességfokozatok

Fokozat a sebességszabályozón ①	Kezelés
0	A készülék ki van kapcsolva
1	Megfelelő kezdősebesség „puha” összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez.
2	Folyékony hozzávalók összekeverésére.
3	Kalács- és kenyértészta keveréséhez.
4	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez stb.
5	Tojásfehérje, tortamáz, tejszínhab stb. felveréséhez.



Turbó gomb /  2:

- Ezzel a gombbal a készülék teljes teljesítménye azonnal rendelkezésre áll.
- Ezzel a gombbal indítható el a behelyezett botmixer **13**.

## Használat

### Dagasztás és habverés

#### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb ideig egyszerre. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül.

#### TUDNIVALÓ


- ▶ Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután a keveréshez/dagasztáshoz használt tartozékokat behelyezte a felerendő/összekeverendő/gyúrandó élelmiszerbe.

		
		
Dagasztókar <b>15</b> nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.	Habverő <b>14</b> sűrű tészta összekeveréséhez vagy tejszín felferéséhez.	Botmixer <b>13</b> gyümölcs/zöldség, pl. alma pürésítéséhez.

- 1) Az első használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat (**15**, **14**, **15**).


- 2) Tolja a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15** a kézi egységen **11** lévő nyílásokba, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattann:



- 3) Reteszelve ki a keverőállványon **7** lévő mixer-tartót a mixertartó kireteszelő gombjának **6**  lenyomásával és hajtsa fel a mixertartót.
- 4) Vegye ki a keverőtálat **8** és töltsé bele az elkészítendő mennyiségnek megfelelő hozzávalókat.

#### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Soha ne töltsön a Max-jelzésnél (kb. 2,5 l) több hozzávalót a keverőtálba **8**. Ellenkező esetben a hozzávalók a működés során kicsordulnak a tálból.
- ▶ Soha ne töltsön összesen több, mint 1,5 kg hozzávalót a keverőtálba **8**. Ellenkező esetben kár keletkezhet a motorban.

- 5) Helyezze vissza a keverőtálat **8** a keverőállványra **7**.
- 6) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6**  és hajtsa le a mixertartót.
- 7) Helyezze a kézi egységet **11** a mixertartóra úgy, hogy bekattanjon.
- 8) Tolja a fedelet **10** a keverőállványon **7** lévő sínbe úgy, hogy az stabilan a helyén legyen.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha keverés közben szeretne hozzávalókat betenni, akkor nyissa ki betöltőnyílást **9** a fedélen **10** és adja hozzá a hozzávalókat. Ezt követően feltétlenül zárja vissza a betöltőnyílást **9**, hogy megakadályozza a hozzávalók kifröccsenését!

A kézi mixer a keverőállvány **7** nélkül is használható. Különösen kis mennyiségű folyadék esetén célszerű a kézi mixert keverőállvány **7** nélkül használni. Ellenkező esetben a folyadékot nem éri el teljesen és nem keveri össze eléggé.

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edényekben kár keletkezhet és sérülést okozhatnak.
- 9) Dugja a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 10) A készülék üzembe helyezéséhez tolja a sebességszabályozót **1** a kívánt sebességfokozatra. 5 sebességfokozat, továbbá a turbó gomb **2** közül választhat (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet).

## FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!


- ▶ Ne használja a mixert folyamatosan 10 percnél hosszabb ideig. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül. Ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet a készülékben.

## TUDNIVALÓ


- ▶ Kapcsolja ki a kézi mixert, ha hozzávaló ragad a keverőtál **8** szélére és a dagasztókarral **15**/habverővel **14** nem éri el. Vegye le a fedelet **10**. Tolja vissza a felragadt hozzávalókat a tésztakaparó **15** segítségével a keverőtál **8** közepére. Helyezze vissza a fedelet **10**. Ismét kapcsolja be a kézi mixert.

- 11) A tál kiürítése előtt kapcsolja ki a kézi mixert. Húzza félre a fedelet **10**.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókar **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.
- 12) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6** , hajtsa fel a mixertartót és vegye le a keverőtálat **8** a keverőállványról **7**. Ekkor kiürítheti a tálat.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha el akarja távolítani a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15**, akkor először a kézi egységet **11** vegye le: A kézi mixer kireteszelő gombját **5**  megnyomva veheti le a kézi egységet **11**. Nyomja meg a kidobó gombot **12**, ha ki szeretné venni a habverőt **14** vagy a dagasztókart **15**.
- ▶ Biztonsági okokból a habverő **14** vagy a dagasztókar **15** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **1** a „0” helyzetben áll.

## Pépesítés

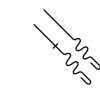
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edényekben kár keletkezhet és sérülést okozhatnak.

### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!


- ▶ Ne használja a botmixert **13** kemény élelmiszerekhez, mint pl.: babkávéhoz, jégkockához, cukorhoz, gabonához, csokoládéhoz, nagyon kemény zöldséghez, stb. Ez kárt tehet a készülékben.
- ▶ Ne használja a botmixert **13** forrásban lévő élelmiszerek (pl. leves) pépesítéséhez. Pépesítés előtt vegye le az edényt a főzőfelületről.

1) Az élelmiszereket a botmixerrel **13** pépesítse.

		
		
Dagasztókar <b>15</b> nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.	Habverő <b>14</b> sűrű tészta összekeveréséhez vagy tejszín felveréséhez.	Botmixer <b>13</b> gyümölcs/zöldség, pl. alma pürésítéséhez.



2) A botmixer-befogó **4**  biztonsági záróelemét oldalra tolva fogja meg és nyissa ki.

### TUDNIVALÓ


- ▶ A botmixert **13** csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő **14** vagy dagasztókar **15**.
- 3) Tolja a botmixert **13** a botmixer-befogóba **4**  és nyomja le erősen. A botmixer **13** hallhatóan kattanjon be.
  - 4) A túlfolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak kb. 2/3-ig tölts meg. Ehhez válasszon megfelelő méretű edényt.

### TUDNIVALÓ





- ▶ Ügyeljen arra, hogy megfelelő mennyiségű folyadék/pépesítendő hozzávaló legyen az edényben.  
A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyag lepje el legalább a botmixer **13** alsó részét.
- ▶ Csak akkor kapcsolja be a kézi mixert, ha a botmixert **13** behelyezte a pépesítendő anyagba.

5) Nyomja meg a turbó gombot /  **2**. A használat ideje alatt tartsa lenyomva a turbó gombot /  **2**. Ha elengedi, a készülék leáll.


### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne működtesse a botmixert **13** 1 percnél hosszabb ideig egy huzamban. 1 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.
- 6) Ha már nincs szüksége a botmixerre **13**, oldja ki a turbó gombot /  **2** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Csak a botmixer **13** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Ne hagyja, hogy víz kerüljön a botmixer **13** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.
- 7) Ha ki akarja venni a botmixert **13** a botmixer-befogóból **4** , akkor a botmixer kireteszelő gombját **3**  a kézi egység **11** mindkét oldalán egyszerre nyomja le. A botmixer **13** kioldódik a botmixer-befogóból **4** .
- 8) Lehajlító mozdulattal vegye ki a botmixert **13** a botmixer-befogóból **4** .

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a botmixer **13** beakad a botmixer-befogóba **4**  akkor egy kicsit húzza fel a biztonsági záróelemet. Ekkor kivethető a botmixer **13**.

## Tisztítás


### VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a kézi egységet **11** vízbe vagy más folyadékba!

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a botmixer **13** tisztításakor. A kés nagyon éles!
-  A botmixert **13** ne merítse teljesen vízbe. Csak a kést tartó alsó részt tisztítsa folyó vízzel. Ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet a készülékben.

- A kézi egységet **11** a motorral együtt csak nedves törölkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A keverőállványt **7** csak nedves törölkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A habverő **14** vagy a dagasztókar **15** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan törölgjön szárazra.  
Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat közvetlenül használat után tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok és csökken a baktériumképződés lehetősége.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A habverő **14** és a dagasztókar **15** mosogatógépben is tisztítható.
- A keverőtálat **8**, a fedelet **10** és a tésztakaparót **16** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A keverőtálat **8**, a fedél **10** és a tésztakaparót **16** mosogatógépben is tisztítható. Ha lehetséges, mindent a mosogatógép felső kosarába tegyen.
- A botmixer **13** alsó részét mosogatószeres meleg vízben vagy folyó víz alatt tisztítsa meg. A felső részt nedves kendővel törölje le. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószerrel a törölkendőre. Ezt követően csak vízzel benedvesített kendővel törölje le, hogy ne maradjon rajta mosogatószer.

## FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Csak a botmixer **13** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Ne hagyja, hogy víz kerüljön a botmixer **13** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

## Tárolás

- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

## A Komperness Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

## Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhöz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

## Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

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

IAN 283000

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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

## Receptek

### Fonott kalács

- ◆ 50 dkg liszt
  - ◆ 6 dkg vaj
  - ◆ 6 dkg cukor
  - ◆ 7 g só
  - ◆ 42 g élesztő (1 csomag friss élesztő)
  - ◆ 200 ml tej
  - ◆ 1 tojás
  - ◆ 1 tojássárgája
  - ◆ esetleg egy kis szórácukor
- 1) Futtassa fel az élesztőt kevés langyos tejben.
  - 2) Tegye bele az összes hozzávalót a keverőtálba **8** amint az élesztő kissé futni kezd.
  - 3) Jól gyúrja át a hozzávalókat a dagasztókarral **15**.
  - 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 20 percig.
  - 5) Ezt követően formázza meg a fonott kalácsot, majd hagyja a tésztát további 30 percig kelni.
  - 6) Kenje meg a fonott kalácsot egy kis tojássárgájával.

#### TUDNIVALÓ

- ▶ Ízlés szerint szórjon egy kis szórácukrot a fonott kalácsra.

- 7) Melegítse elő a sütőt légkeveréses fokozaton 200 °C-ra és süsse a fonott kalácsot kb. 25 percig, amíg aranybarna nem lesz.

### Csokoládé-amaretto krém

- ◆ 500 ml tejszín
  - ◆ 500 ml mascarpone
  - ◆ 10 dkg mogyorónugát krém
  - ◆ 5 evőkanál amaretto
  - ◆ 1-2 evőkanál méz
- 1) Töltse a tejszínt és a mascarpone-t a keverőtálba **8** és keverje össze a habverővel **14**.
  - 2) Egymás után adja hozzá az amaretto-t, a mézet és a mogyorónugát krémet és alaposan keverje össze.
  - 3) Töltse a krémet desszertes poharakba és a fogyasztásig tartsa hűtőben.

### Csokoládékrém

- ◆ 30 dkg tejszín
  - ◆ 20 dkg enyhén keserű étcsokoládé
- 1) Főzze fel a tejszínt.
  - 2) Tördelje szét a csokoládét és hagyja, hogy elolvadjon a tejszínben.
  - 3) Hűtse le a csokoládékeveréket a hűtőben, hogy megkeményedjen.
  - 4) Ha a massa lehűlt és megkeményedett, keverje krémesre a habverővel **14**.

Tálalás előtt szórjon rá néhány mandulaforgácsot.

#### TUDNIVALÓ

- ▶ Ez a csokoládékrém töltelékként más süteményekhez is felhasználható.

**Aioli szósz**

- ◆ 50 dkg majonéz
- ◆ 1 pohár tejföl
- ◆ 50 g fokhagyma
- ◆ 2 teáskanál mustár (közepesen csípős)
- ◆ 1 csomag fűszernövény-keverék (fagyasztott)
- ◆ 1 csipet cukor
- ◆ 1/2 teáskanál só
- ◆ 1/2 teáskanál bors

- 1) Tisztítsa meg a fokhagymát és nyomja át egy fokhagymanyomón.
- 2) Töltse a majonézt, a tejfölt és a fokhagymát a keverőtálba **8** és mindent keverjen össze a habverővel **14**.
- 3) Egymás után adagolja hozzá a mustárt, fűszernövényeket, cukrot, borsot és sót és keverjen össze mindent.
- 4) Végül ízlés szerint ízesítse az aioli szószot.

**Zöldfűszeres salátaöntet**

- ◆ 3-4 szál sima petrezselyem
- ◆ 3-4 bazsalikom
- ◆ 1 citrom
- ◆ 1 teáskanál mustár (közepesen erős)
- ◆ 1 gerezd fokhagyma
- ◆ só, bors
- ◆ 100 ml olívaolaj
- ◆ esetleg 1 csipet cukor

- 1) Töltse a fűszernövények leveleit, a citrom levét, a mustárt, fokhagymát, sót és borsot egy magas keverőedénybe.
- 2) Keverjen össze mindent a botmixerrel **15** és annyi olajat adjon hozzá, hogy krémes szószot kapjon.
- 3) Ízlés szerint ízesítse a salátaöntetet egy csipet cukorral.





## Kazalo

<b>Uvod</b> .....	<b>16</b>
<b>Predvidena uporaba</b> .....	<b>16</b>
<b>Vsebina kompleta</b> .....	<b>16</b>
<b>Opis naprave</b> .....	<b>16</b>
<b>Tehnični podatki</b> .....	<b>16</b>
<b>Varnostna navodila</b> .....	<b>17</b>
<b>Jemanje iz embalaže</b> .....	<b>19</b>
<b>Postavitev</b> .....	<b>19</b>
<b>Stopnje hitrosti</b> .....	<b>19</b>
<b>Uporaba</b> .....	<b>20</b>
Gnetenje in žvrkljanje .....	20
Mletje .....	22
<b>Čiščenje</b> .....	<b>23</b>
<b>Shranjevanje</b> .....	<b>23</b>
<b>Odstranjevanje med odpadke</b> .....	<b>24</b>
<b>Proizvajalec</b> .....	<b>24</b>
<b>Pooblaščen serviser</b> .....	<b>24</b>
<b>Garancijski list</b> .....	<b>24</b>
Pletenica .....	25
Čokoladna krema z amarettom .....	25
Čokoladna krema .....	25
Česnova omaka aioli .....	26
Zeliščna omaka vinaigrette .....	26

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

## Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov), stepanje smetane in mletje sadja. Primerna je le za obdelavo živil. Paličnega mešalnika ne uporabljajte za mletje živil, ki vrejo (na primer juh). Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

## Vsebina kompleta

- 1 ročni mešalnik
- 1 mešalni podstavek
- 1 posoda za mešanje s pokrovom
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklja
- 1 palični mešalnik
- 1 strgalo za testo
- Navodila za uporabo

### OPOMBA

Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

## Opis naprave


Slika A:

- 1 stikalo za hitrost
- 2 tipka Turbo/!
- 3 tipka za sprostitvev paličnega mešalnika
- 4 sprejemni nastavek za palični mešalnik (z varnostno zaporo)
- 5 tipka za sprostitvev ročnega mešalnika
- 6 tipka za sprostitvev držala mešalnika
- 7 mešalni podstavek (z držalom mešalnika)
- 8 posoda za mešanje
- 9 odprtina za dodajanje
- 10 pokrov
- 11 ročni aparat
- 12 tipka za sprostitvev nastavkov

Slika B:

- 13 palični mešalnik
- 14 žvrklja
- 15 nastavka za gnetenje
- 16 strgalo za testo


## Tehnični podatki

Nazivna napetost	220–240 V~, 50 - 60 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II / □
Čas kratkotrajne uporabe:	mešalnik: 10 min palični mešalnik: 1 min
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

## Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedene časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

**Varnostna navodila****⚠ 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.
  - ▶ Da preprečite nevarnost, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
  - ▶ Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla. V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!
-  Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

**⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi 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 z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.

## **⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ 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 telesnih poškodb!
- ▶ Pred vsako uporabo preverite, da na napravi in njenih delih ni 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 zlorablajte za druge namene in jo vedno uporabljajte v namene, opisane v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- ▶ Pri ravnanju in čiščenju paličnega mešalnika bodite previdni. 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 mletje živil, ki vrejo. To lahko privede do spremembe oblike paličnega mešalnika!
- ▶ S paličnim mešalnikom nikoli ne meljite živila, ko je to še v loncu na vroči plošči štedilnika! Stik vročega dna lonca s paličnim mešalnikom lahko privede do poškodb paličnega mešalnika!

## Jemanje iz embalaže

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

## Postavitev

- Postavite mešalni podstavek **7** na ravno površino. Na spodnji strani mešalnega podstavka **7** so 4 sesalni nastavki, ki preprečujejo drsenje med delovanjem naprave.
- Pazite, da je v primeru napake mogoče uporabljeno električno vtičnico brez težav doseči.

## Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost <b>1</b>	Uporaba
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin, kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo/! ②:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.
- S to tipko tudi zaženete palični mešalnik ⑬, ko je ta vstavljen.

## Uporaba

### Gnetenje in žvrkljanje

#### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.

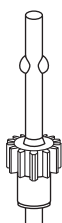
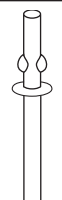
#### OPOMBA


- Napravo vklopite, šele ko ste nastavke vstavili v živilo, ki ga želite stepati/mešati/gnesti.

		
		
nastavka za gnetenje ⑮ težkega testa, npr. kvašenega testa	žvrklja ⑭ za izdelavo umešanega testa ali stepanje smetane	palični mešalnik ⑬ za mletje sadja/zelenjave, npr. jabolko

1) Pred prvo uporabo nastavke (⑬, ⑭, ⑮) očistite.

2) Potisnite žvrklja ⑭ ali nastavka za gnetenje ⑮ tako daleč v vtična mesta v ročnem aparatu ⑪, da se nastavka varno in slišno zaskočita:

	Vtaknite nastavek za gnetenje ⑮ ali žvrklja ⑭ z <b>nazobčanim obročem</b> na paliči vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.
	Vtaknite nastavek za gnetenje ⑮ ali žvrklja ⑭ z <b>gladkim obročem</b> na paliči vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.


3) Sprostite držalo mešalnika na mešalnem podstavku ⑦, tako da pritisnete tipko za sprostitev držala mešalnika ⑥ , in držalo mešalnika premaknite navzgor.

4) Snemite posodo za mešanje ⑧ in dajte vanjo sestavine v količinah, ki jih potrebujete za pripravo.

#### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- V posodo za mešanje ⑧ nikoli ne dajajte več sestavin kot do oznake MAX (pribl. 2,5 l). Drugače lahko sestavine med delovanjem naprave tečejo čez rob.
- V posodo za mešanje ⑧ nikoli ne dajajte več sestavin kot skupno 1,5 kg. Drugače se motor lahko poškoduje.

5) Znova namestite posodo za mešanje ⑧ na mešalni podstavek ⑦.

6) Pritisnite tipko za sprostitev držala mešalnika ⑥ , in držalo mešalnika premaknite navzdol.

7) Namestite ročni aparat ⑪ na držalo mešalnika, tako da se zaskoči.

8) Potisnite pokrov ⑩ v vodilo na mešalnem podstavku ⑦, tako da je trdno pritrjen.

## OPOMBA

- ▶ Če želite med postopkom mešanja dodajati sestavine, odprite odprtino za dodajanje **9** na pokrovu **10** in dodajte sestavine. Potem odprtino za dodajanje **9** obvezno znova zaprite, da preprečite brizganje sestavin iz posode!

Ročni mešalnik lahko uporabite tudi brez mešalnega podstavka **7**. Še posebej pri manjših količinah tekočine je ročni mešalnik najbolje uporabiti brez mešalnega podstavka **7**. Drugače se tekočina ne doseže in premeša v celoti.

## ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

- 9) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 10) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost **1** na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo **2** (gl. poglavje »Stopnje hitrosti«).

## POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Mešalnika ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.


## OPOMBA

- ▶ Če se sestavine prilepijo na rob posode za mešanje **8** in jih nastavka za gnetenje **15**/žvrklja **14** tam ne dosežeta, izklopite ročni mešalnik. Odstranite pokrov **10**. S pomočjo strgala za testo **16** zataknjene sestavine znova potisnite na sredino posode za mešanje **8**. Znova namestite pokrov **10**. Vključite ročni mešalnik.


- 11) Pred jemanjem živil iz posode ročni mešalnik izklopite. Povlecite pokrov **10** na stran in s posode.

## OPOMBA

- ▶ Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost **1** v položaju »0«.

- 12) Pritisnite tipko za sprostitve držala mešalnika **6** , premaknite držalo mešalnika navzgor in snemite posodo za mešanje **8** z držala mešalnika **7**. Posodo lahko zdaj izpraznite.

## OPOMBA

- ▶ Ko želite odstraniti žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**, morate najprej odstraniti ročni aparat **11**: za odstranitev pritisnite tipko za sprostitve ročnega mešalnika **5**  in snemite ročni aparat **11**. Potem pritisnite tipko za sprostitve nastavkov **12**, da odstranite žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**.
- ▶ Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost **1** v položaju »0«.



## Mletje

### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!


- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!


- ▶ Paličnega mešalnika **13** nikoli ne uporabljajte za trda živila, kot so: kavna zrna, ledene kocke, sladkor, žita, čokolada, zelo trda zelenjava itd. To lahko privede do poškodb naprave.
- ▶ Paličnega mešalnika **13** ne uporabljajte za mletje živil, ki vrejo (na primer juh). Pred mešanjem lonec umaknite s štedilnika.

1) Za mletje živil izberite palični mešalnik **13**.

		
		
nastavka za gnetenje <b>15</b> težkega testa, npr. kvašenega testa	žvrklja <b>14</b> za izdelavo umešanega testa ali stepanje smetane	palični mešalnik <b>13</b> za mletje sadja/zelenjave, npr. jabolko

2) Odprite varnostno zaporo na sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , tako da jo potisnete na stran in pridržite.



### OPOMBA

- ▶ Palični mešalnik **13** je mogoče vstaviti le, če v napravo nista vstavljena žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15**.
- 3) Potisnite palični mešalnik **13** v sprejemni nastavek za palični mešalnik **4**  in ga krepko potisnite navzdol. Palični mešalnik **13** se mora slišno zaskočiti.


4) Da preprečite stekanje čez rob, napolnite posodo za mletje živila le do pribl. 2/3. V ta namen izberite dovolj veliko posodo.

### OPOMBA





- ▶ Pazite, da je v posodi za mletje dovolj tekočine/živila za mletje. Da zagotovite učinkovito premešanje sestavin, mora živilo za obdelavo pokrivati najmanj spodnji del paličnega mešalnika **13**.
- ▶ Ročni mešalnik vklopite, šele ko je palični mešalnik **13** pomaknjen v živilo za mletje.

5) Pritisnite tipko Turbo/ **2**. Med uporabo držite tipko Turbo/ **2** pritisnjeno. Ko jo spustite, se naprava zaustavi.


### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Paličnega mešalnika **13** ne uporabljajte dlje kot eno minuto naenkrat. Po eni minuti naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- 6) Ko paličnega mešalnika **13** ne potrebujete več, spustite tipko Turbo/ **2** in električni vtič povlecite iz vtičnice.

### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika **13** pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika **13** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.
- 7) Za odstranitev paličnega mešalnika **13** iz sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4**  pritisnite tipko za sprostitve paličnega mešalnika **3**  na obeh straneh ročnega aparata **11** istočasno. Palični mešalnik **13** se loči od sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4** .
- 8) Odstranite palični mešalnik **13** s pregibom navzdol iz sprejemnega nastavka za palični mešalnik **4** .

## OPOMBA

- ▶ Če se palični mešalnik **13** zatakne v sprejemnem nastavku za palični mešalnik **4** , povlecite varnostno zaporo malce navzgor. Potem lahko palični mešalnik **13** vzamete ven.

## Čiščenje


### ⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

-  Ročnega aparata **11** niskoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika **13**. Reziilo je zelo ostro!

-  Paličnega mešalnika **13** ne potopite v celoti v vodo. Čistite lahko le spodnji del z rezilom, pod tekočo vodo. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.

- Ročni aparat **11** z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Mešalni podstavek **7** čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Žvrklja **14** ali nastavka za gnetenje **15** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite.

Priporočamo vam, da nastavke očistite takoj po uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

## OPOMBA

- ▶ Žvrklja **14** in nastavka za gnetenje **15** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

- Očistite posodo za mešanje **8**, pokrov **10** in strgalo za testo **16** v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

## OPOMBA

- ▶ Posodo za mešanje **8**, pokrov **10** in strgalo za testo **16** lahko operete tudi v pomivalnem stroju. Pri tem po možnosti vse dele položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

- Očistite spodnji del paličnega mešalnika **13** v topli vodi s sredstvom za pomivanje ali pod tekočo vodo. Zgornji del obrišite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

## POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika **13** pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika **13** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

## Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

## Odstranjevanje med odpadke



**Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjne odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.**

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



Emblaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMČIJA

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

## Pooblaščen serviser

**SI Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

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

IAN 283000

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, 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 pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma 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 datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma 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 ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma 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 minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni 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 Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## Recepti

### 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 rumenjaki
  - ◆ po potrebi malce grobega sladkorja
- 1) Kvas dajte v malce mlačnega mleka s sladkorjem.
  - 2) Ko kvas nekoliko vzhaja, dajte vse sestavine v posodo za mešanje **8**.
  - 3) Vse sestavine dobro premešajte z nastavkoma za gnetenje **15**.
  - 4) Testo pustite počivati približno 20 minut.
  - 5) Oblikujte pletenico in jo pustite vzhajati še 30 minut.
  - 6) Pletenico premažite z malce rumenjaka.

#### OPOMBA

- ▶ Če želite, lahko pletenico posujete še z malce grobega sladkorja.

- 7) Segrejte pečico na pribl. 200 °C s kroženjem zraka in pecite pletenico pribl. 25 minut, da postane zlato rjava.

### Čokoladna krema z amarettom

- ◆ 500 ml smetane
  - ◆ 500 ml maskarponeja
  - ◆ 100 g kreme z lešniki in nugatom
  - ◆ 5 žlic amareta
  - ◆ 1–2 žlici medu
- 1) Smetano in maskarpone dajte v posodo za mešanje **8** ter ju zmešajte z žvrkljema **14**.
  - 2) Postopoma dodajajte amareto, med in kremo z lešniki ter nugatom in vse skupaj temeljito premešajte.
  - 3) Kremo dajte v kozarce za sladice in jo pred zaužitjem ohladite.

### Čokoladna krema

- ◆ 300 g smetane
  - ◆ 200 g črne čokolade
- 1) Zavrite smetano.
  - 2) Razdrobite čokolado in jo raztopite v smetani.
  - 3) Čokoladno maso ohladite v hladilniku, tako da postane trdna.
  - 4) Ko je masa trdna in hladna, jo kremasto umešajte z žvrkljema **14**.
- Preden jo postrežete, jo posujte z drobcami mandljev.

#### OPOMBA

- ▶ To čokoladno kremo lahko uporabite tudi kot polnilo za pecivo.

## Česnova omaka aioli

- ◆ 500 g majoneze
- ◆ 1 lonček kisle smetane
- ◆ 50 g česna
- ◆ 2 žlički gorčice (srednje pikantne)
- ◆ 1 zavojček (zmrznjenih) mešanih zelišč
- ◆ 1 ščepec sladkorja
- ◆ 1/2 žličke soli
- ◆ 1/2 žličke popra

- 1) Olupite česen in ga stisnite s stiskalnico za česen.
- 2) Dajte majonezo, kisko smetano in česen v posodo za mešanje **8** ter vse skupaj dobro premešajte z žvrkljema **14**.
- 3) Postopoma dodajajte gorčico, zelišča, sladkor, poper in sol ter vse skupaj zmešajte.
- 4) Na koncu aioli po želji dodatno začinite.

## Zeliščna omaka vinaigrette

- ◆ 3–4 vejice gladkega peteršilja
- ◆ 3–4 vejice bazilike
- ◆ 1 limona
- ◆ 1 žlička gorčice (srednje pikantne)
- ◆ 1 strok česna
- ◆ sol, poper
- ◆ 100 ml oljčnega olja
- ◆ po želji 1 ščepec sladkorja

- 1) Dajte liste zelišč, limonin sok, gorčico, česen, sol in poper v visoko posodo za mešanje.
- 2) Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom **13** in počasi dolivajte olje, tako da omaka postane kremasta.
- 3) Po želji vinaigrette dodatno začinite, na primer s ščepcem sladkorja.

# Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>28</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>28</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>28</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>28</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>28</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>29</b>
<b>Vybalení</b> .....	<b>31</b>
<b>Umístění</b> .....	<b>31</b>
<b>Stupně rychlosti</b> .....	<b>31</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>32</b>
Hnětení a šlehání .....	32
Mixování .....	34
<b>Čištění</b> .....	<b>35</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>35</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>36</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>36</b>
Servis .....	37
Dovozce .....	37
<b>Recepty</b> .....	<b>38</b>
Kynutý pletenec .....	38
Čokoládovo-amaretový krém .....	38
Čokoládový krém .....	38
Aioli .....	39
Bylinkový vinaigrette .....	39

## Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

## Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro hnětení těsta, míchání tekutin (např. ovocných šťáv), šlehání šlehačky a rozmixování ovoce. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

## Rozsah dodávky






- 1 ruční mixér
- 1 míchací stojan
- 1 míchací mísa s víkem
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- 1 mixovací nástavec
- 1 stěrka na těsto
- návod k obsluze

### UPOZORNĚNÍ

Hned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

## Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 přepínač rychlostí
- 2 tlačítko Turbo / 
- 3 odjištění mixovacího nástavce 
- 4 upnutí mixovacího nástavce (s bezpečnostním uzávěrem) 
- 5 odjištění ručního mixéru 
- 6 odjištění držáku mixéru 
- 7 míchací stojan (s držákem mixéru)
- 8 míchací mísa
- 9 plnicí otvor
- 10 víko
- 11 ruční část
- 12 tlačítko vyhazovače metel

Obrázek B:

- 13 mixovací nástavec
- 14 metly
- 15 hnětací háky
- 16 stěrka na těsto

## Technické údaje

Jmenovité napětí	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II/ 
Doba nepřetržitého provozu:	mixér: 10 min. mixovací nástavec: 1 min.
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.


## Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Síťový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození síťového kabelu!

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

### **VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.



## **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Příklad je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Příklad může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Příklad rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

## POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

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

## Vybalení


- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

## Umístění

- Postavte míchací stojan ① na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu ② jsou upevněny 4 přísavky, aby se zabránilo klouzání během provozu.
- Dbejte na to, aby používaná síťová zásuvka byla v případě poruchy snadno dosažitelná.

## Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlostí ①	Použití
0	Přístroj je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo /  2:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu Vašeho přístroje.
- Tímto tlačítkem se spouští vsazený mixovací nástavec **13**.

## Obsluha

### Hnětení a šlehání

#### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

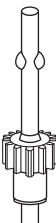

#### UPOZORNĚNÍ


- Přístroj zapněte teprve po ponoření nástavců do hmoty, kterou chcete šlehat/mixovat/prohnětat.

		
		
Hnětací háky <b>15</b> pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly <b>14</b> pro míchání třeňho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec <b>13</b> pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (**13**, **14**, **15**).


- 2) Zasuňte metly **14** nebo hnětací háky **15** do příslušných otvorů na ruční části **11** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Hnětací hák <b>15</b> nebo metlu <b>14</b> s ozubeným kroužkem na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.
	Hnětací hák <b>15</b> nebo metlu <b>14</b> s hladkým kroužkem na tyči zastrčte pouze do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.

- 3) Odjistěte držák mixéru na míchacím stojanu **7** stisknutím odjistění držáku mixéru **6**  a vyklopte držák mixéru nahoru.
- 4) Vyjměte míchací mísu **8** a naplňte přísady podle množství, které chcete připravit.

#### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládejte více přísad než po značku MAX (cca 2,5 l). V opačném případě dojde během provozu k přetoku přísad přes okraj.
- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládejte více přísad než celkem 1,5 kg. Jinak se motor může poškodit.

- 5) Míchací mísu **8** znovu nasadíte na míchací stojan **7**.
- 6) Stiskněte odjistění držáku mixéru **6**  a sklopte držák mixéru dolů.
- 7) Ruční část **11** nasadíte na držák mixéru tak, aby bylo slyšet zaklapnutí.
- 8) Zasuňte víko **10** do lišty na míchacím stojanu **7** tak, aby pevně dosedalo.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li přidávat přísady během míchání, otevřete plnicí otvor **9** na víko **10** a přidejte přísady. Poté plnicí otvor **9** bezpodmínečně znovu zavřete, aby nedošlo k vystříknutí přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu **7**. Zvláště při použití malého množství kapaliny se doporučuje používat ruční mixér bez míchacího stojanu **7**. V opačném případě nebude kapalina zcela zachycena a řádně promíchána.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

9) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

10) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlostí a navíc ještě tlačítkem Turbo **2** (viz kapitola „Stupně rychlostí“).

## POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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


## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud jsou na okraji míchací mísy **8** ulpěné přísady, které nejsou zachyceny hnětacími háky **15**/metlami **14**, vypněte ruční mixér. Sejměte víko **10**. Pomocí stěrky na těsto **16** přesuňte přilepené přísady opět do středu míchací mísy **8**. Víko **10** opět nasadíte. Ruční mixér opět zapněte.


11) Pro vyjmutí obsahu z mísy vypněte ruční mixér. Odsuňte víko **10** na stranu.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

12) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** , držák mixéru vyklopte nahoru a odeberte míchací mísu **8** z míchacího stojanu **7**. Nyní můžete vyjmout obsah z mísy.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li odstranit metly **14** nebo hnětací háky **15**, musíte nejprve sejmut ruční část **11**: K vyjmutí stiskněte odjištění ručního mixéru **5**  a sejměte ruční část **11**. Poté stiskněte tlačítko vyhazovače metel **12**, aby se metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnily.
- ▶ Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

## Mixování

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!


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

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, kostky ledu, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec **13** pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Před mixováním odeberte hrnec z varné plotýnky.


- 1) Mixovací nástavec **13** zvolte k mixování potravin.

		
		
Hnětací háky <b>15</b> pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly <b>14</b> pro míchání třeného těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec <b>13</b> pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

- 2) Otevřete bezpečnostní uzávěr upnutí mixovacího nástavce **4**  jeho posunutím na stranu a pevným přidržením.



### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mixovací nástavec **13** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány metly **14** nebo hnětací háky **15**.

- 3) Mixovací nástavec **13** nasuňte do upnutí mixovacího nástavce **4**  a silně jej zatlačte dolů. Mixovací nástavec **13** musí slyšitelně zaskočit.
- 4) Chcete-li zabránit přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do 2/3. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu.


### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ujistěte se, že se v mixovací nádobě nachází dostatečné množství kapaliny/hmoty určené k mixování. Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, mělo by množství zpracovávaných potravin zakrývat minimálně dolní díl mixovacího nástavce **13**.
- ▶ Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **13** vložili do hmoty, která má být mixována.

- 5) Stiskněte tlačítko Turbo /  **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo /  **2** stisknuté. Jakmile ho pustíte, přístroj se zastaví.





### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** neprovozujte bez přerušování déle než jednu minutu. Udělejte po jedné minutě přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.


- 6) Jste-li hotovi s prací pomocí mixovacího nástavce **13**, pusťte tlačítko Turbo /  **2** a vytáhněte zástrčku ze sítě.

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Čistěte pouze spodní část mixovacího nástavce **13** pod tekoucí vodou. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

- 7) K sejmutí mixovacího nástavce **13** z upnutí mixovacího nástavce **4**  stiskněte odjištění mixovacího nástavce **3**  na obou stranách ruční části **11** současně. Mixovací nástavec **13** se uvolní z upnutí mixovacího nástavce **4** .
- 8) Mixovací nástavec **13** vyjměte z upnutí mixovacího nástavce **4**  zalomením.


## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud mixovací nástavec **13** zůstane zaseknutý v upnutí mixovacího nástavce **4**  mírně utáhněte bezpečnostní uzávěr. Poté lze mixovací nástavec **13** vyjmout.

## Čištění


### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

-  Ruční část **11** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění mixovacího nástavce **13**. Nůž je velmi ostrý!

-  Mixovací nástavec **13** nikdy úplně neponořujte do vody. Pod tekoucí vodou myjte pouze spodní část s nožem. V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit.

- Ruční část **11** s motorem otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Míchací stojan **7** otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Metly **14** nebo hnětací háky **15** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme, očistit nástavce bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Metly **14** a hnětací háky **15** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Míchací mísu **8**, víko **10** a sěrku na těsto **16** omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Míchací mísu **8**, víko **10** a sěrku na těsto **16** můžete mýt také v myčce nádobí. Dle možnosti uložte všechny díly do horního koše myčky nádobí.

- Spodní část mixovacího nástavce **13** umyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem nebo pod tekoucí vodou. Horní část otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čisticího prostředku. Poté otřete spodní část hadříkem navlhčeným pouze vodou, aby na přístroji neulpěly zbytky čisticího prostředku.

## POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Pod tekoucí vodou umyjte pouze spodní část mixovacího nástavce **13**. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

## Uložení

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

## Likvidace



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

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



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

## Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 283000

## Dovozce

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

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



## Recepty

### Kynutý pletenec

- ◆ 500 g mouky
  - ◆ 60 g másla
  - ◆ 60 g cukru
  - ◆ 7 g soli
  - ◆ 42 g droždí (1 balíček čerstvého droždí)
  - ◆ 200 ml mléka
  - ◆ 1 vejce
  - ◆ 1 žloutek
  - ◆ případně trochu granulovaného cukru
- 1) Droždí dejte do mírně vlažného mléka s cukrem.
  - 2) Jakmile droždí vzejde, dejte do míchací mísy **8** všechny ostatní přísady.
  - 3) Přísady důkladně prohněťte hnětacími háky **15**.
  - 4) Těsto nechte odležet cca 20 minut.
  - 5) Poté vytvarujte kynutý pletenec a nechte pečivo kynout dalších 30 minut.
  - 6) Kynutý pletenec potřete trochou vaječného žloutku.

#### UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby můžete kynutý pletenec posypat ještě trochou granulovaného cukru.

- 7) Vyhřejte troubu na cca 200 °C s horním ohřevem a pečte kynutý pletenec cca 25 minut dozlatova.

### Čokoládovo-amaretový krém

- ◆ 500 ml šlehačky
  - ◆ 500 ml mascarpone
  - ◆ 100 g oříškovo-nugátového krému
  - ◆ 5 PL Amaretto
  - ◆ 1–2 PL medu
- 1) Šlehačku a mascarpone dejte do míchací mísy **8** a promíchejte vše metlami **14**.
  - 2) Přidávejte postupně amaretto, med a oříškovo-nugátový krém a vše důkladně promíchejte.
  - 3) Krém plňte do dezertních sklenic a nechte vychladnout, dokud není připraven ke konzumaci.

### Čokoládový krém

- ◆ 300 g šlehačky
  - ◆ 200 g hořké čokolády
- 1) Povařte šlehačku.
  - 2) Rozdrťte čokoládu a nechte ji roztát ve šlehačce.
  - 3) Čokoládovou hmotu nechte vychladnout v chladničce, aby ztuhla.
  - 4) Když je hmota studená a pevná, vyšlehejte ji metlami **14** do krémové konzistence.
- Před podáváním posypte mandlovými plátky.

#### UPOZORNĚNÍ

- Tento čokoládový krém můžete použít také jako náplň do jiného pečiva.

**Aioli**

- ◆ 500 g majonézy
- ◆ 1 šálek zakysané smetany
- ◆ 50 g česneku
- ◆ 2 ČL hořčice (středně ostré)
- ◆ 1 balíček směsi bylinek (zmrazené)
- ◆ 1 špetka cukru
- ◆ 1/2 ČL soli
- ◆ 1/2 ČL pepře

- 1) Oloupejte česnek a prolisujte ho v lisu na česnek.
- 2) Majonézu, zakysanou smetanu a česnek dejte do míchací mísy **8** a vše důkladně promíchejte metlami **14**.
- 3) Postupně přidejte hořčici, bylinky, cukr, pepř a sůl a vše promíchejte.
- 4) Nakonec Aioli ještě dochuťte.

**Bylinkový vinaigrette**

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

- 1) Do vysoké míchací nádoby dejte lístky bylinek, šťávu z citronu, hořčici, česnek, sůl a pepř.
- 2) Vše promíchejte mixovacím nástavcem **18** a přitom postupně přilévajte olej, dokud omáčka nebude krémová.
- 3) Vinaigrettu případně dochuťte špetkou cukru.



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>.42</b>
<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	<b>.42</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>.42</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>.42</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>.42</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>.43</b>
<b>Vybalenie</b> .....	<b>.45</b>
<b>Umiestnenie</b> .....	<b>.45</b>
<b>Stupne rýchlosti</b> .....	<b>.45</b>
<b>Ovládanie</b> .....	<b>.46</b>
Miesenie a šľahanie .....	.46
Mixovanie .....	.48
<b>Čistenie</b> .....	<b>.49</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>.49</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>.50</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>.50</b>
Servis .....	.51
Dovozca .....	.51
<b>Recepty</b> .....	<b>.52</b>
Vianočka .....	.52
Čokoládový amaretto krém .....	.52
Čokoládový krém .....	.52
Aioli .....	.53
Bylinková omáčka vinaigrette .....	.53

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

## Používanie v súlade s určením

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

## Rozsah dodávky






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

### UPOZORNENIE

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

## Opis prístroja



Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

## Technické údaje


Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II/ 
Doba KP:	Mixér: 10 min. Metlička na šľahanie pyré: 1 min.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

## Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

**Bezpečnostné pokyny****⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

 Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

**⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

## **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šlahacích metličiek, miesiacich hákov alebo metličky na šľahanie pyrė. Nôž metličky na šľahanie pyrė je ostrý! Nad nastavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nastavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri manipulácii a čistení metličky na šľahanie pyrė buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

## Vybalenie

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

## Umiestnenie

- Postavte stojan na šľahanie ⑦ na rovnú plochu. Na spodnej strane stojana na šľahanie ⑦ sú umiestnené 4 prísavky, aby sa zabránilo sklúznutiu počas prevádzky.
- Dbajte nato, aby bola používaná sieťová zástrčka v prípade chyby dobre dostupná.

## Stupne rýchlosti

Stupeň na prepínači rýchlosti ①	Použitie
0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.



Tlačidlo Turbo/  2:

- Toto tlačidlo Vám umožní, mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.
- Toto tlačidlo spustí metličku na šľahanie pyré **13**, keď je táto nasadená.

## Ovládanie

### Miesenie a šľahanie

#### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

#### UPOZORNENIE


- Prístroj zapnite až potom ako nástavce ponoríte do hmoty na šľahanie/mixovanie/miesenie.

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

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


- 2) Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** nasadte do zásuvných miest na ručnom diele **11** tak, aby bezpečne a počuteľne zaskočili:



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

#### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nedávajte viac prísad ako po značku MAX (cca 2,5 l) do misy na šľahanie **8**. V opačnom prípade prísady počas prevádzky pretečú cez okraj.
- Nikdy nedávajte do misy na šľahanie **8** viac prísad ako celkovo 1,5 kg. V opačnom prípade sa motor môže poškodiť.

- 5) Misu na šľahanie **8** nasadte späť na stojan na šľahanie **7**.
- 6) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6**  a sklopte držiak mixéra nadol.
- 7) Nasadte ručný diel **11** do držiaka mixéra tak, aby zaklapol.
- 8) Nasuňte kryt **10** do lišty na stojane na šľahanie **7** tak, aby pevne dosadl.

## UPOZORNENIE

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

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

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.
- 9) Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 10) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlostí **1** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom voliť medzi 5 rýchlostnými stupňami a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo **2** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“).

## POZOR! VEKNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNENIE

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

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

## UPOZORNENIE

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

12) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6** **7**, vyklopte držiak mixéra smerom nahor a odoberte misu na šľahanie **8** zo stojana na šľahanie **7**. Teraz môžete vybrať obsah misy.

## UPOZORNENIE

- Ak chcete odstrániť šľahaciu metličku **14** alebo miesiaci hák **15**, musíte najprv odobrať ručný diel **11**: Stlačte uvoľnenie ručného mixéra **5** **7** a odoberte ručný diel **11**. Stlačte potom tlačidlo na uvoľnenie nastavcov **12**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15**.
- Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

## Mixovanie

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

### POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyrý 13 na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.
  - ▶ Metličku na šľahanie pyrý 13 nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.
- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyrý 13.

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

- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyrý 4 tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržíte.

### UPOZORNENIE

- ▶ Metlička na šľahanie pyrý 13 sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky 14 ani miesiace háky 15.

- 3) Metličku na šľahanie pyrý 13 nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyrý 4 a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyrý 13 musí počuteľne zaklapnúť.
- 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyrý len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

### UPOZORNENIE


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

### POZOR! VEČNÉ ŠKODY!


- ▶ Metličku na šľahanie pyrý 13 nepoužívajte dlhšie než jednu minútu v jednom cykle. Po jednej minúte si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.
- 6) Keď prácu s metličkou na šľahanie pyrý 13 dokončíte, uvoľnite tlačidlo Turbo/2 a vytiahnite sieťovú zástrčku.

### POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyrý 13. Dovnútra metličky na šľahanie pyrý 13 sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.
- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyrý 13 odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyrý 4, stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyrý 3 na oboch stranách ručného dielu 11 súčasne. Metlička na šľahanie pyrý 13 sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyrý 4.

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


## UPOZORNENIE

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

##  istenie


### NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

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

## UPOZORNENIE

- Šľahacie metličky 14 a miesiace háky 15 sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Vyčistite misu na šľahanie 8, veko 10 a stierku na cesto 16 v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

## UPOZORNENIE

- Misu na šľahanie 8, veko 10 a škrabku na cesto 16 m  ete umyť aj v umývačke riadu. Pokiaľ je to možné, položte všetko do horn ho ko a umývačky riadu.
- Spodn  časť metličky na šľahanie pyr  13 umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo pod tečúcou vodou. Horn  časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby prida te trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom diel utrite navlhčenou utierkou, aby na ňom nezostali žiadne zvyšky čistiacieho prostriedku.

## POZOR! VEEN  ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou umyte len spodn  časť metličky na šľahanie pyr  13. Dovnútra metličky na šľahanie pyr  13 sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to sp sobit  poškodenie prístroja.

## Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Likvidácia



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

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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnéj chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

## Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť poškodeniu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

## Servis

**SK** Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

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

IAN 283000

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

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

## Recepty

### Vianočka

- ◆ 500 g múky
  - ◆ 60 g masla
  - ◆ 60 g cukru
  - ◆ 7 g soli
  - ◆ 42 g droždie (1 balíček čerstvého droždia)
  - ◆ 200 ml mlieka
  - ◆ 1 vajce
  - ◆ 1 žltok
  - ◆ prípadne trochu kryštálového cukru
- 1) Vložte droždie do trochu vlažného mlieka s cukrom.
  - 2) Všetky ostatné prísady pridajte do misy na šľahanie **8**, len čo kvások trochu nakysne.
  - 3) Prísady dobre premiešajte pomocou miesacieho háka **15**.
  - 4) Cesto nechajte cca 20 minút odpočívať.
  - 5) Potom vytvarujte vianočku a nechajte pečivo kysnúť ďalších 30 minút.
  - 6) Vianočku potrite trochu žltka.

#### UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete, môžete vianočku posypať trochu kryštálového cukru.
- 7) Pec predhrejte na cca 200 °C a vianočku pečte cca 25 minút.

### Čokoládový amaretto krém

- ◆ 500 ml smotany
  - ◆ 500 ml mascarpone
  - ◆ 100 g orieškovo-nugátového krému
  - ◆ 5 PL amaretta
  - ◆ 1 – 2 PL medu
- 1) Dajte smotanu a mascarpone do misy na šľahanie **8** a vymiešajte pomocou šľahacích metličiek **14**.
  - 2) Pridajte k tomu postupne amaretto, med a orieškovo-nugátový krém a všetko dôkladne zmiešajte.
  - 3) Naplňte krém do dezertných pohárov a chlaďte ich až do konzumácie.

### Čokoládový krém

- ◆ 300 g smotany
  - ◆ 200 g horkej čokolády
- 1) Uvarte šľahačku.
  - 2) Rozdrobte čokoládu a nechajte ju roztopiť v smotane.
  - 3) Čokoládovú hmotu nechajte v chladničke vychladnúť tak, aby bola pevná.
  - 4) Keď je hmota studená a pevná, vyšľahajte ju pomocou šľahacích metličiek **14** do krémova.
- Pred servírovaním ju posypte niekoľkými mandľovými lupienkami.

#### UPOZORNENIE

- ▶ Tento čokoládový krém môžete použiť tiež ako plnku do iného pečiva.

**Aioli**

- ◆ 500 g majonézy
- ◆ 1 pohár sladkej smotany
- ◆ 50 g cesnaku
- ◆ 2 ČL horčice (stredne ostrej)
- ◆ 1 balíček miešaných bylínok (hlboko zmrazené)
- ◆ 1 štipka cukru
- ◆ 1/2 ČL soli
- ◆ 1/2 ČL čierneho korenia

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

**Bylinková omáčka vinaigrette**

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

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





# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>56</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>56</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>56</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>56</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>56</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>57</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>59</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>59</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>59</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>60</b>
Kneten und Quirlen .....	60
Pürieren .....	62
<b>Reinigen</b> .....	<b>63</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>63</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>64</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>64</b>
Service .....	65
Importeur .....	65
<b>Rezepte</b> .....	<b>66</b>
Hefezopf .....	66
Schoko-Amaretto-Creme .....	66
Schokoladen-Creme .....	66
Aioli .....	67
Kräuter-Vinaigrette .....	67

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:






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

Abbildung B:

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

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

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

**Sicherheitshinweise****⚠️ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

**⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Auspacken

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

## Aufstellen

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

## Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter <b>1</b>	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten.
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen.
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste /  2:

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

## Bedienen




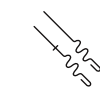
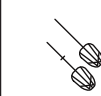
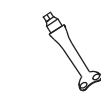
### Kneten und Quirlen

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

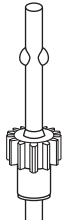
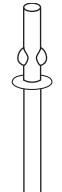
#### HINWEIS


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

		
		
Kneithaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab <b>13</b> zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln.

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).


- 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Kneithaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneithaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>gezahnten Ring</b> am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneithaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>glatten Ring</b> am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung am Rührständer **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **8**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

## HINWEIS

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

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

## ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

## HINWEIS


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

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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



## Pürieren




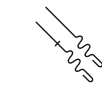
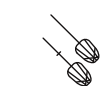
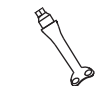
### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


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

		
		
Knethaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab <b>13</b> zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln.

- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** , indem Sie diesen zur Seite schieben und fest halten.

### HINWEIS



- ▶ Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **14** oder Knethaken **15** installiert sind.

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

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


### HINWEIS

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

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





### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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


## HINWEIS

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

## Reinigen


### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

- ▶ Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürrierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Aufbewahrung

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

## Entsorgung



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

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



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 283000

## Importeur

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

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

## Rezepte

### Hefezopf

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

### HINWEIS

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

### Schoko-Amaretto-Creme

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

### Schokoladen-Creme

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

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar 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 **8** und mischen Sie alles mit den Quirlen **14** gut durch.
  - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
  - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

**Kräuter-Vinaigrette**

- ◆ 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
  - ◆ 3 - 4 Basilikum
  - ◆ 1 Zitrone
  - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
  - ◆ 1 Knoblauchzehe
  - ◆ Salz, Pfeffer
  - ◆ 100 ml Olivenöl
  - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
  - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufießen, bis die Sauce cremig ist.
  - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

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

Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

05 / 2017 · Ident.-No.: SHMS300C2-042017-2

---

IAN 283000

