



HAND MIXER SET SHMS 300 C2

(HU)

KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

RUČNÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SI)

ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

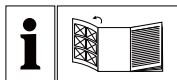
IAN 337297_2001

(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.

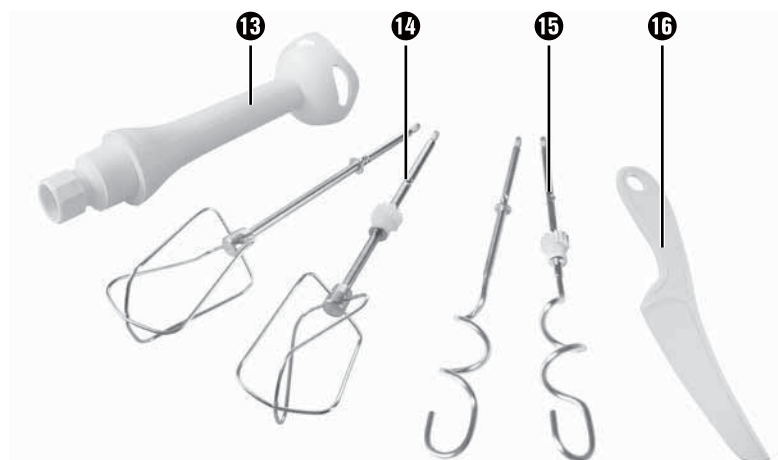
(SK)

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

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
Kicsomagolás	5
A készülék felállítása	5
Sebességfokozatok	5
Használat	6
Dagasztás és habverés	6
Pépesítés	8
Tisztítás	9
Tárolás	9
Ártalmatlanítás	10
A Kompernass Handels GmbH garanciája	10
Szervíz	12
Gyártja	12
Receptek	13
Fonott kalács	13
Csokoládé-amaretto krém	13
Csokoládékrém	13
Aioli szósz	14
Zöldfűszeres salátaöntet	14

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 tézstakapará
- 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 tézstakapará

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 – 240 V ~ (Váltóáram), 50 – 60 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II /  (Dupla szigetelés)
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 lejárta 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 hasonlóak lógianak.
- ▶ Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- ▶ Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és 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 csatlakozóaljzból.
- ▶ 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

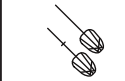
Dagasztás és habverés

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

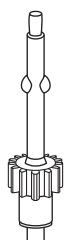
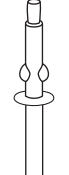
- Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb ideig egyszerre. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül.

TUDNIVALÓ

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

		
		
Dagasztókár 15 nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásá- hoz.	Habverő 14 sűrű tészta összekeveré- séhez vagy tejszín felveré- séhez.	Botmixer 13 gyümölcs/ zöldség, pl. alma pürésíté- séhez.

- 1) Az első használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat (**13**, **14**, **15**).
- 2) Tolja a habverőt **14** vagy a dagasztókárt **15** a kézi egységen **11** lévő nyílásokba, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattán:

	A dagasztókárt 15 vagy a habverőt 14 a rúdon lévő fogas gyűrűvel mindig az arra kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.
	A dagasztókárt 15 vagy a habverőt 14 a rúdon lévő sima gyűrűvel csak az arra kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.

- 3) Rendszerje ki a keverőállványon **7** lévő mixer-tartót a mixertartó kiretesztelő gombjának **6**  lenyomásával és hajtsa fel a mixertartót **7**.
- 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.
- Soha ne dagasszon 900 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket!
Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után.
Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

- 5) Helyezze vissza a keverőtálat **8** a keverőállványra **7**.
- 6) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6**  és hajtsa le a mixertartót **7**.
- 7) Helyezze a kézi egységet **11** a mixertartóra **7** 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).

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 dagasztókár **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 **7** 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 dagasztókár **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 15 nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.	Habverő 14 sűrű tészta összekeveréséhez vagy tejszín felveréséhez.	Botmixer 13 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 lépje 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 kiretesztelő 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 kivehető 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 törlőkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A keverőállványt **7** csak nedves törlőkendővel 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 töröljön 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 tésztakapart **16** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg.

TUDNIVALÓ



A keverőtál **8**, a fedél **10** és a tésztakapart **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 mosogatószer a törlőkendőre. 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.

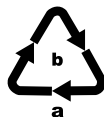
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: Műanyag, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

A Kompernass 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 a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

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

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 felhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

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 visszaélő 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 cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **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 a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 123456 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 337297_2001

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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 szórócukor
- 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 dagasztókaral **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 szórócukrot 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 szószt.

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 szószt kapjon.
 - 3) Ízlés szerint ízesítse a salátaöntetet egy csipet cukorral.

Kazalo

Uvod	16
Predvidena uporaba	16
Vsebina kompleta	16
Opis naprave	16
Tehnični podatki	16
Varnostna navodila	17
Jemanje iz embalaže	19
Postavitev	19
Stopnje hitrosti	19
Uporaba	20
Gnetenje in žvrkljanje	20
Mletje	22
Čiščenje	23
Shranjevanje	23
Odstranjevanje med odpadke	24
Proizvajalec	24
Pooblaščen servisier	24
Garancijski list	24
Recepti	25
Pletenica	25
Čokoladna krema z amarettom	26
Čokoladna krema	26
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 s priborom
- 14 žvrklja
- 15 nastavka za gnetenje
- 16 strgalo za testo

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 – 60 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II / □ (dvojna izolacija)
Čas kratkotrajne uporabe:	mešalnik: 10 min palični mešalnik: 1 min
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živil, 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 navedenega 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 zlorabljajte 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 1	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/1 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

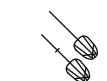
Gnetenje in žvrkljanje

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

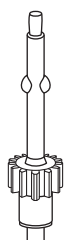
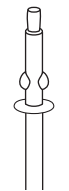
- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.

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 zaskoči:

	Vtaknite nastavek za gnetenje 15 ali žvrklj 14 z nazobčanim obročem na palično vedno v za to predvideno vtično mesto na napravi, ki je označeno z ustrezno sliko.
	Vtaknite nastavek za gnetenje 15 ali žvrklj 14 z gladkim obročem na palično 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 1, in držalo mešalnika 7 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.
- S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 900 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo! Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgnetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

- 5) Znova namestite posodo za mešanje **8** na mešalni podstavek **7**.
- 6) Pritisnite tipko za sprostitve držala mešalnika **6** **1** in držalo mešalnika **7** premaknite navzdol.
- 7) Namestite ročni aparat **11** na držalo mešalnika **7**, 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/**1** **2** (gl. poglavje »Stopnje hitrosti«).

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** zataknete 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** **1**, premaknite držalo mešalnika **7** 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** **1** 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

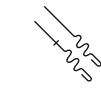
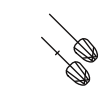
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

- 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**. Rezilo 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 gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

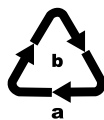
Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



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



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: kompozitni materiali.

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 337297_2001

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 zavezuje, 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 amaretta
 - ◆ 1–2 žlici medu
- 1) Smetano in maskarpone dajte v posodo za mešanje **8** ter ju zmešajte z žvrkljema **14**.
 - 2) Postopoma dodajajte amaretto, 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

Úvod	28
Použití v souladu s určením	28
Rozsah dodávky	28
Popis přístroje	28
Technické údaje	28
Bezpečnostní pokyny	29
Vybalení	31
Umístění	31
Stupně rychlosti	31
Obsluha	32
Hnětení a šlehání	32
Mixování	34
Čištění	35
Uložení	35
Likvidace	36
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	36
Servis	38
Dovozce	38
Recepty	39
Kynutý pletenec	39
Čokoládovo-amaretový krém	39
Čokoládový krém	39
Aioli	40
Bylinkový vinaigrette	40

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 seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

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

Rozsah dodávky

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

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

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

Obrázek B:

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

Technické údaje

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

Doba nepřetržitého provozu

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Síťový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
 - ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození síťového kabelu!
-  Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícimu 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!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Vybalení

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

Umístění

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

Stupně rychlosti

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

Tlačítko Turbo / 2:

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

Obsluha

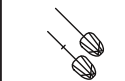
Hnětení a šlehání

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

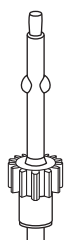
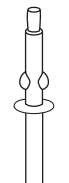
- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

UPOZORNĚNÍ

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

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

- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (**13**, **14**, **15**).
- 2) Zasuňte metly **14** nebo hnětací háky **15** do příslušných otvorů na ruční části **11** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

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

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládějte více přísad než po značku MAX (cca 2,5 l). V opačném případě dojde během provozu k přetoku přísad přes okraj.
- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládějte více přísad než celkem 1,5 kg. Jinak se motor může poškodit.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 900 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.
- 9) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 10) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo /  **2** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Mixování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Mixovací nástavec **13** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány metly **14** nebo hnětací háky **15**.
- 3) Mixovací nástavec **13** nasuňte do upnutí mixovacího nástavce **4** a silně jej zatlačte dolů. Mixovací nástavec **13** musí slyšitelně zaskočit.
 - 4) Chcete-li zabránit přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do 2/3. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu.

UPOZORNĚNÍ

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

- 5) Stisknete tlačítko Turbo / **1** **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo / **1** **2** stisknuté. Jakmile ho pustíte, přístroj se zastaví.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

- 6) Jste-li hotovi s prací pomocí mixovacího nástavce **13**, pusťte tlačítko Turbo / **1** **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** **1** na obou stranách ruční části **11** současně. Mixovací nástavec **13** se uvolní z upnutí mixovacího nástavce **4**.
- 8) Mixovací nástavec **13** vyjměte z upnutí mixovacího nástavce **4** zalomením.

UPOZORNĚNÍ

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

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

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

UPOZORNĚNÍ



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

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

UPOZORNĚNÍ



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

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Uložení

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

Likvidace



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

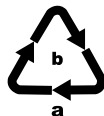
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



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



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



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 337297_2001

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kynutý pletenec

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

UPOZORNĚNÍ

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

Čokoládovo-amaretový krém

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

Čokoládový krém

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

UPOZORNĚNÍ

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

Aioli

- ◆ 500 g majonézy
 - ◆ 1 šálek zakysané smetany
 - ◆ 50 g česneku
 - ◆ 2 ČL hořčice (středně ostré)
 - ◆ 1 balíček směsi bylinek (zmrazené)
 - ◆ 1 špetka cukru
 - ◆ 1/2 ČL soli
 - ◆ 1/2 ČL pepře
- 1) Oloupejte česnek a prolisujte ho v lisu na česnek.
 - 2) Majonézu, zakysanou smetanu a česnek dejte do míchací misky **8** a vše důkladně promíchejte metlami **14**.
 - 3) Postupně přidejte hořčici, bylinky, cukr, pepř a sůl a vše promíchejte.
 - 4) Nakonec Aioli ještě dochuťte.

Bylinkový vinaigrette

- ◆ 3–4 snítky hladké petržele
 - ◆ 3–4 snítky bazalky
 - ◆ 1 citron
 - ◆ 1 ČL hořčice (středně ostré)
 - ◆ 1 stroužek česneku
 - ◆ sůl, pepř
 - ◆ 100 ml olivového oleje
 - ◆ příp. 1 špetka cukru
- 1) Do vysoké míchací nádoby dejte lístky bylinek, šťávu z citronu, hořčici, česnek, sůl a pepř.
 - 2) Vše promíchejte mixovacím nástavcem **13** a přitom postupně přilévejte olej, dokud omáčka nebude krémová.
 - 3) Vinaigrettu případně dochuťte špetkou cukru.

Obsah

Úvod	42
Používanie v súlade s určením	42
Rozsah dodávky	42
Opis prístroja	42
Technické údaje	42
Bezpečnostné pokyny	43
Vybalenie	45
Umiestnenie	45
Štupne rýchlosti	45
Ovládanie	46
Miesenie a šľahanie	46
Mixovanie	48
Čistenie	49
Uskladnenie	49
Likvidácia	50
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	50
Servis	52
Dovozca	52
Recepty	53
Vianočka	53
Čokoládový amaretto krém	53
Čokoládový krém	53
Aioli	54
Bylinková omáčka vinaigrette	54

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

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

Rozsah dodávky

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

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

Technické údaje

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

Doba KP

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
 - ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
 - ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
 - ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!
-  Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Vybalenie

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

Umiestnenie

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

Stupne rýchlosti

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

Tlačidlo Turbo/  2:

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

Ovládanie

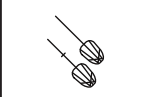
Miesenie a šľahanie

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

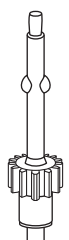
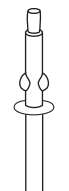
- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

UPOZORNENIE

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

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

- 1) Pred prvým použitím vyčistíte nadstavce (**13**, **14**, **15**).
- 2) Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** nasadíte do zásuvných miest na ručnom diele **11** tak, aby bezpečne a počuteľne zaskočili:

	Zastrčte miesiaci hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 s ozubeným krúžkom na tyči vždy do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.
	Zastrčte miesiaci hák 15 alebo šľahaciu metličku 14 s hladkým krúžkom na tyči iba do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nedávajte viac prísad ako po značku MAX (cca 2,5 l) do misy na šľahanie **8**. V opačnom prípade prísady počas prevádzky pretečú cez okraj.
- Nikdy nedávajte do misy na šľahanie **8** viac prísad ako celkovo 1,5 kg. V opačnom prípade sa motor môže poškodiť.
- Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 900 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja! Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymiešajte ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

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

UPOZORNENIE

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

UPOZORNENIE

- Ak sa prísady držia na okraji misy na šľahanie **8** a nie je ich možné zachytiť miesacími hákmi **15**/šľahacími metličkami **14**, ručný mixér vypnite. Odoberte veko **10**. Pomocou stierky na cesto **16** zotrite prísady znova do stredu misy na šľahanie **8**. Znova nasadíte 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** , vyklepte držiak mixéra **7** smerom nahor a odoberte misu na šľahanie **8** zo stojana na šľahanie **7**. Teraz môžete vybrať obsah misy.

UPOZORNENIE

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

Mixovanie

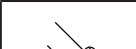
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyr¹³ na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.
- Metličku na šľahanie pyr¹³ nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.

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

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

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

UPOZORNENIE

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

- 3) Metličku na šľahanie pyr¹³ nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyr⁴ a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyr¹³ musí počuteľne zaklapnúť.
- 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyr¹³ len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

UPOZORNENIE

- Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyr¹³ nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie. Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyr¹³.
- Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyr¹³ ponorili do materiálu na šľahanie.

- 5) Stlačte tlačidlo Turbo/ ². Počas používania držte tlačidlo Turbo/ ² stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Metličku na šľahanie pyr¹³ nepoužívajte dlhšie než jednu minútu v jednom cykle. Po jednej minúte si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

- 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyr¹³ odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyr⁴, stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyr³ ¹ na oboch stranách ručného dieľu ¹¹ súčasne. Metlička na šľahanie pyr¹³ sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyr⁴.

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

UPOZORNENIE

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

 istenie

! NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

-  Ru n y diel 11 nikdy nepon ra ajte do vody alebo do iných tekut  .

! V YSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

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

UPOZORNENIE



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

- 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. Pokial' je to m   n , po o te všetko do horn ho ko a umývačky riadu.

- Spodn  časť metličky na šľahanie pyr  13 umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo pod tečúcou vodou. Horn  časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pr dajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom diel utrite navlhčenou utierkou, aby na ňom nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Uskladnenie

- Prístroj u o te na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia



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

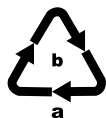
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



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



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 337297_2001

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Vianočka

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

UPOZORNENIE

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

Čokoládový amaretto krém

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

Čokoládový krém

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

UPOZORNENIE

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

Aioli

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

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

Bylinková omáčka vinaigrette

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	56
Technische Daten	56
Sicherheitshinweise	57
Auspacken	59
Aufstellen	59
Geschwindigkeits-Stufen	59
Bedienen	60
Kneten und Quirlen	60
Pürieren	62
Reinigen	63
Aufbewahrung	63
Entsorgung	64
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	64
Service	66
Importeur	66
Rezepte	67
Hefezopf	67
Schoko-Amaretto-Creme	67
Schokoladen-Creme	67
Aioli	68
Kräuter-Vinaigrette	68

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 ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelsolierung)
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

Geschwindigkeits-Stufen

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

Turbo-Taste / :

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

Bedienen

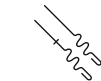
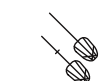
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

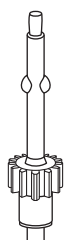
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEIS

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

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

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**15**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Knethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **8**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 900 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

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

HINWEIS

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

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

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4** zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3** **1** auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4**.
- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4**.

HINWEIS

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung



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

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



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 337297_2001

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

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

HINWEIS

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

Schoko-Amaretto-Creme

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

Schokoladen-Creme

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

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

HINWEIS

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

Aioli

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

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

Kräuter-Vinaigrette

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

02 / 2020 · Ident.-No.: SHMS300C2-022020-1

IAN 337297_2001