



HAND MIXER SET SHMS 300 D2

RO

SET MIXER MANUAL

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 459972_2401

RO



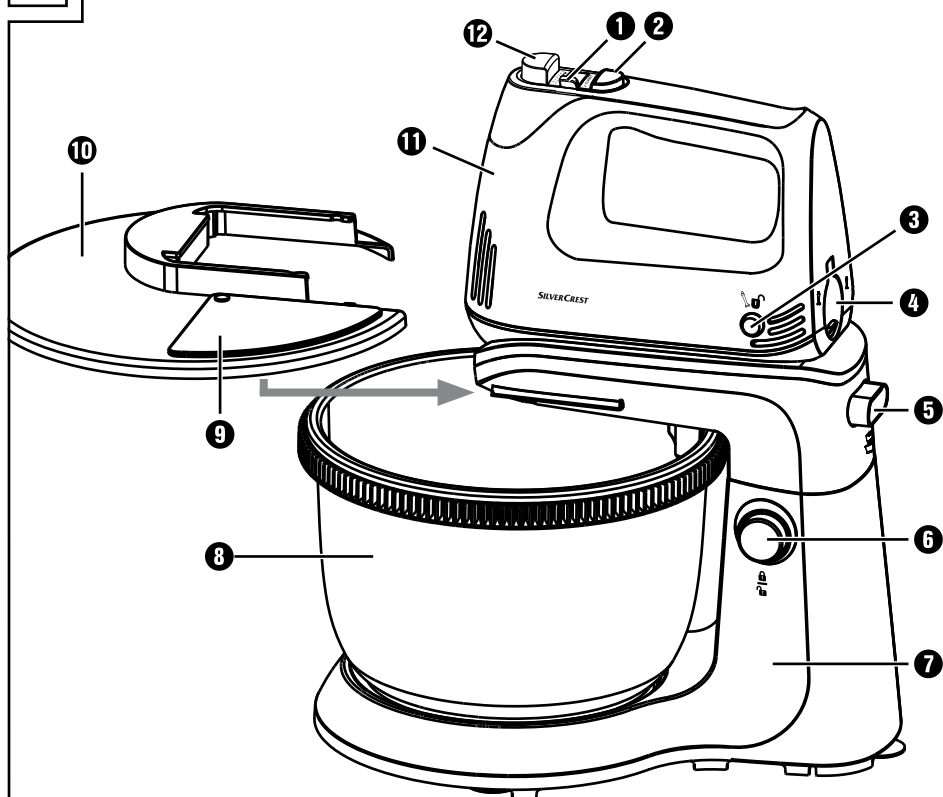
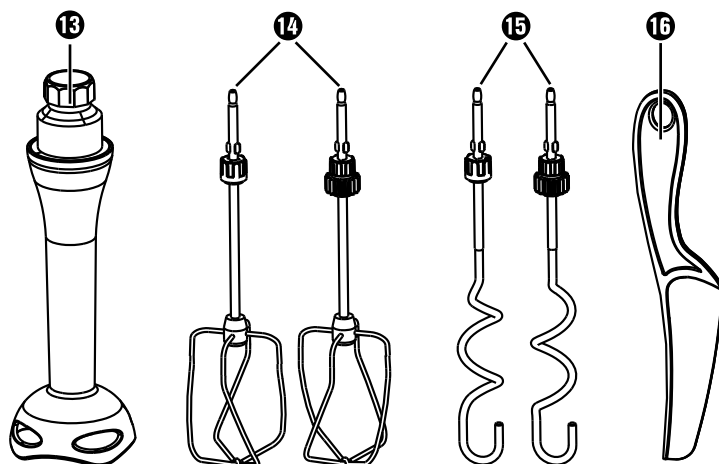
RO

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

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.

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Cuprins

Introducere	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura	2
Descrierea aparatului	2
Date tehnice	2
Indicații de siguranță	3
Dezambalarea	5
Amplasarea	5
Treptele de viteză	5
Operarea	5
Frământarea și baterea cu telul	5
Pasarea	8
Curățarea	8
Depozitarea	9
Eliminarea	9
Eliminarea aparatului	9
Eliminarea ambalajelor	9
Garanția Kompernass Handels GmbH	10
Service-ul	11
Importator	11
Rețete	12
Împletitură dospită	12
Cremă cu ciocolată și amaretto	12
Maioneză	12
Aioli	13
Vinegretă cu verdețuri	13

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv frământării aluatului, mixării lichidelor (de exemplu sucuri de fructe), pentru a bate frișcă și a pasa fructe. Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

- 1 set mixer manual
- 1 soclu de fixare
- 1 vas de amestecare cu capac
- 2 cârlige de frământat
- 2 teluri
- 1 picior pasator
- 1 spatulă pentru aluat

Instrucțiuni de utilizare

- i Indicație:** Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Comutator de viteză
 - 2 Tasta Turbo / 
 - 3 Buton de deblocare a piciorului pasator 
 - 4 Sistem de prindere a piciorului pasator (cu capac de siguranță) 
 - 5 Buton de deblocare a mixerului de mână 
 - 6 Buton de deblocare a suportului mixerului 
 - 7 Soclu de fixare (cu suport al mixerului)
 - 8 Vas de amestecare
 - 9 Orificiu de umplere
 - 10 Capac
 - 11 Unitate manuală
 - 12 Tastă de eliberare accesorii
- Figura B:
- 13 Picior pasator
 - 14 Teluri
 - 15 Cârlige de frământat
 - 16 Spatulă pentru aluat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală	300 W
Clasă de protecție	II /  (izolare dublă)
Capacitate	3,4 l
Capacitate max.	cca 2,5 l
Timp de operare continuă:	Mixer: 10 min. Picior pasator: 1 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Timp de operare continuă

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

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie niciodată sau să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
 - Nu îndoiți sau nu striviți cablul de alimentare.
 - Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
 - Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!
-  Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețea.
- În timpul funcționării nu atingeți telurile, cârligele de frământat sau piciorul pasator. Cuțitul piciorului pasator este ascuțit! Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.

- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețea.
- ▶ Nu atingeți componentele aparatului aflate în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorările vizibile. Conceptul de siguranță al aparatului poate funcționa numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. În caz contrar există pericol de rănire!
- ▶ Acționați cu atenție în timpul folosirii și curățării piciorului pasator. Cuțitul este foarte ascuțit!

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- ▶ Dispuneți efectuarea tuturor reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dumneavoastră.
- ▶ Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb. Acest lucru poate determina deformarea piciorului pasator!
- ▶ Nu pasați niciodată într-un vas de gătit care se află încă pe plita fierbinte! Atingerea fundului fierbinte al vasului de gătit cu piciorul pasator poate provoca deteriorarea acestuia!

Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Amplasarea

- Așezați soclul de fixare 7 pe o suprafață plană. În partea de jos a soclului de fixare 7 sunt montate 4 ventuze pentru a împiedica alunecarea în timpul utilizării.
- Aveți în vedere ca priza utilizată să fie întotdeauna ușor accesibilă în caz de defecțiune.

Treptele de viteză

Treapta de pe comutatorul de viteză 1	Utilizarea
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru baterea spumă a untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Tasta Turbo /  2:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.
- Această tastă pornește piciorul pasator 13 dacă acesta este montat.

Operarea

Frământarea și baterea cu telul

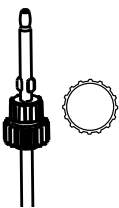
	
Cârlige de frământat 15 pentru frământarea aluaturilor grele, de exemplu a aluatului dospit.	Teluri 14 pentru amestecat cocă de chec sau pentru bătut frișcă.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

- i **Indicație:** Porniți aparatul numai după ce ați introdus accesoriile atașabile în alimentele care urmează a fi bătute/mixate/frământate.

- 1) Introduceți telurile 14 sau cârligele de frământat 15 în locașurile dedicate din unitatea manuală 11 până când acestea se fixează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat 15 sau telul 14 cu roata dințată de pe tijă întotdeauna în orificiul corespunzător și marcat cu pictograma  „Roată dințată” pe aparat.
	Introduceți cârligul de frământat 15 sau telul 14 fără roata dințată de pe tijă numai în orificiul nemarcat în mod special pe aparat.

- 2) Deblocați suportul mixerului de pe soclul de fixare **7** prin apăsarea butonului de deblocare a suportului mixerului **6** și rabatați în sus suportul mixerului **7**.
- 3) Scoateți vasul de amestecare **8** și adăugați ingredientele în funcție de cantitatea de preparat.

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu adăugați niciodată o cantitate de ingrediente care să depășească marcajul MAX (cca 2,5 l) în vasul de amestecare **8**. Altfel, ingredientele vor depăși marginea vasului în timpul utilizării.

- Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitatea aparatului!
Dacă este necesar, divizați în mai multe porții alaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

Cantități de umplere vas de amestecare 8 pentru ...	Cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare/ cca* (în vasul de amestecare 8)	Cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare/ cca* (în vasul de amestecare 8)
aluat dospit	310 g	3 minute	820 g	4 - 5 minute
aluat de pandișpan	200 g	1 minut	600 g	3 minute
aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 minute	1000 g	3 minute
frișcă	200 ml	4:30 minute	1300 ml	5:30 minute
	Vă recomandăm să nu bateți cantități mici (< 200 ml) în vasul de amestecare 8, ci utilizați un vas înalt, îngust. **			
albuș (ouă de mărimea M)	2 bucăți	6:30-7 minute	15 bucăți	2:30-3 minute
	Vă recomandăm să nu bateți cantități mici (< 2 bucăți) în vasul de amestecare 8, ci utilizați un vas înalt, îngust. **			

* Timpii de prelucrare indicați reprezintă valori orientative. Urmăriți procesul de prelucrare și creșteți/diminuați timpul în funcție de necesitățile dvs. Cu toate acestea nu depășiți timpul de operare continuă de 10 minute.

** Pentru cantitățile mici alegeți un recipient de amestecare îngust, astfel încât telurile 14/cârligele de frământat 15 să pătrundă cel puțin 1 cm în amestec.

- 4) Așezați vasul de amestecare **8** înapoi pe soclul de fixare **7**.
- 5) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6**  și rabatați în jos suportul mixerului **7**.
- 6) Așezați unitatea manuală **11** pe suportul mixerului **7**, astfel încât aceasta să se fixeze.
- 7) Împingeți capacul **10** în șina soclului de fixare **7** până când se fixează.

i Indicație: Dacă doriți să adăugați ingrediente pe parcursul procesului de amestecare, deschideți orificiul de umplere **9** de pe capac **10** și adăugați ingredientele. Închideți apoi orificiul de umplere **9** neapărat la loc pentru a evita împrăștierea cu ingredientele!

Puteți folosi mixerul de mână și fără soclul de fixare **7**. În special în cazul unor cantități reduse de lichide este indicat să folosiți mixerul de mână fără soclul de fixare **7**. Altfel, lichidul nu va fi cuprins în totalitate și nu va fi amestecat corespunzător.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.
- 8) Introduceți ștecărul într-o priză.
 - 9) Pentru a pune aparatul în funcțiune glisăți comutatorul de viteză **1** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și, suplimentar, tasta Turbo / **2** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).
- i Indicație:** Dacă ingredientele se lipesc de marginea vasului de amestecare **8** și nu sunt cuprinse de cârligele de frământat **15**/teluri **14**, opriți mixerul de mână. Scoateți capacul **10**. Împingeți cu ajutorul spatulei pentru aluat **16** ingredientele care au rămas lipite pentru a le readuce în mijlocul vasului de amestecare **8**. Așezați din nou capacul **10**. Porniți din nou mixerul de mână.
- 10) Pentru a goli conținutul vasului opriți mixerul de mână. Dați la o parte capacul **10**.

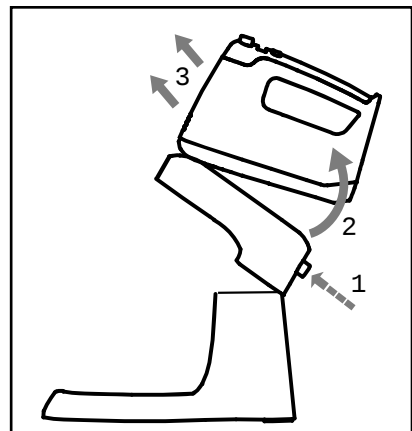
i Indicație: Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

11) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6** , rabatați în sus suportul mixerului **7** și scoateți vasul de amestecare **8** din soclul de fixare **7**. Acum puteți scoate conținutul vasului.

12) Apăsăți tasta de eliberare a accesoriilor **12** pentru a desprinde telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.

Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

i Indicație: Dacă doriți să eliberați unitatea manuală **11** de pe soclul de fixare **7**, procedați după cum urmează: Pentru îndepărtare apăsați butonul de deblocare a mixerului de mână **5**  (1) și trageți concomitent partea posterioară a unității manuale **11** în sus, cu o mișcare de basculare (2). Apoi, puteți detașa unitatea manuală **11** oblic, în față/în sus (3):



Pasarea



Picior pasator **13** pentru pasarea fructelor/legumelor, de exemplu a merelor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată piciorul pasator **13** pentru alimente tari cum ar fi: boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată, legume foarte tari etc. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.
 - Nu utilizați piciorul pasator **13** pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Luați vasul de gătit de pe plită înainte de a pasa alimentele.
- 1) Selectați piciorul pasator **13** pentru a pasa alimente.
 - 2) Deschideți capacul de siguranță al sistemului de prindere a piciorului pasator **4** împingându-l în lateral și ținându-l.

i Indicație: Piciorul pasator **13** poate fi utilizat numai dacă nu sunt instalate telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.

3) Glisați piciorul pasator **13** în sistemul de prindere a piciorului pasator **4** și împingeți-l cu putere în jos. Piciorul pasator **13** trebuie să se fixeze audibil.

4) Pentru a preveni revărsarea, recipientul pentru pasat va fi umplut numai cca 2/3. În acest scop alegeți un vas suficient de mare.

i Indicație: Aveți grijă să fie suficient lichid/produs pasat în recipientul pentru pasat. Pentru a garanta o mixare eficientă a ingredientelor, produsul care urmează a fi procesat trebuie să acopere cel puțin partea de jos a piciorului pasator **13**.

► Porniți mixerul de mână numai după ce ați introdus piciorul pasator **13** în produsul de pasat.

5) Apăsăți tasta Turbo / **1** **2**. În timpul utilizării mențineți apăsată tasta Turbo **1** **2**. Imediat ce eliberați această tastă, aparatul se oprește.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu utilizați piciorul pasator **13** continuu mai mult de un minut. După un minut faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

6) După ce ați terminat de utilizat piciorul pasator **13**, eliberați tasta Turbo / **1** **2** și scoateți ștecărul din priză.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.

7) Pentru a îndepărta piciorul pasator **13** din sistemul de prindere a piciorului pasator **4** , apăsați simultan butonul de deblocare a piciorului pasator **3** de pe ambele părți ale unității manuale **11**. Piciorul pasator **13** se desprinde de pe sistemul de prindere a piciorului pasator **4** .

8) Scoateți piciorul pasator **13** cu o mișcare energetică din sistemul de prindere a piciorului pasator **4** .

i Indicație: Dacă piciorul pasator **13** rămâne prins în sistemul de prindere a piciorului pasator **4** , ridicați puțin capacul de siguranță. Atunci piciorul pasator **13** va putea fi scos.

Curățarea

⚠️ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!

► Nu introduceți niciodată unitatea manuală **11** în apă sau în alte lichide!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Procedați cu atenție la curățarea piciorului pasator **13**. Cuțitul este foarte ascuțit!

- ▶  Nu introduceți piciorul pasator **13** complet în apă. Curățați doar partea inferioară, cea cu cuțitul, sub jet de apă. În caz contrar, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.

- Curățați unitatea manuală **11** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.

- Curățați soclul de fixare **7** numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.

- Telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine.

Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

Indicație:



Telurile **14** și cârligele de frământat **15** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- Spălați vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** în apă caldă cu detergent de vase.

Indicație:



Puteți spăla vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** și în mașina de spălat vase. Dacă este posibil, puneți totul în coșul superior al mașinii de spălat vase.

- Curățați partea inferioară a piciorului pasator **13** în apă caldă cu detergent de vase sau sub jet de apă. Ștergeți partea superioară cu o lavetă umedă. Dacă este cazul, umeziți laveta cu un detergent de vase delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită doar cu apă pentru a îndepărta resturile de detergent.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU.

Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoii menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

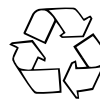
Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 459972_2401 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 459972_2401.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 459972_2401

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service.

Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Împletitură dospită

- ◆ 420 g făină
 - ◆ 50 g unt
 - ◆ 50 g zahăr
 - ◆ 5 g sare
 - ◆ 21 g drojdie (1/2 pachetel de drojdie proaspătă)
 - ◆ 160 ml lapte
 - ◆ 1 ou
 - ◆ 1 gălbenuș (pentru uns)
 - ◆ eventual puțin zahăr tos
- 1) Puneți drojdia în puțin lapte cald cu zahăr.
 - 2) Imediat ce drojdia a crescut puțin, puneți toate ingredientele în vasul de amestecare ❸.
 - 3) Frământați bine ingredientele cu cârligele de frământat ❶.
 - 4) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 20 de minute.
 - 5) Formați apoi o împletitură și lăsați prăjitura să dospească timp de încă 30 de minute.
 - 6) Ungeți împletitura cu puțin gălbenuș de ou.
 - ❶ **Indicație:** Dacă doriți, puteți presăra pe împletitură puțin zahăr tos.
 - 7) Preîncălziți cuptorul cu ventilator la cca 180 °C și coaceți împletitura dospită timp de cca 20 - 25 de minute până devine brun-aurie.

Cremă cu ciocolată și amaretto

- ◆ 500 ml smântână
 - ◆ 500 ml mascarpone
 - ◆ 100 g cremă de alune cu cacao
 - ◆ 5 linguri de amaretto
 - ◆ 1 - 2 linguri de miere
- 1) Turnați smântâna și brânza mascarpone în vasul de amestecare ❸ și amestecați-le cu telurile ❶.
 - 2) Adăugați treptat cantitatea de amaretto, mierea și crema de alune cu cacao și amestecați bine totul.
 - 3) Turnați crema în pahare de desert și dați-le la rece până vor fi servite.

Maioneză

Ingrediente

- ◆ 300 - 400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
 - ◆ 2 gălbenuș
 - ◆ 5 - 10 g oțet slab sau suc de lămâie
 - ◆ sare și piper după gust
- 1) Puneți gălbenușul și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile ❶ vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă (5).
 - 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
 - 3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

Aioli

- ◆ 500 g maioneză
- ◆ 1 pahar de smântână grasă
- ◆ 50 g usturoi
- ◆ 2 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
- ◆ 1 pachet cu amestec pe verdețuri (congelate)
- ◆ 1 priză zahăr
- ◆ 1/2 linguriță de sare
- ◆ 1/2 linguriță de piper

- 1) Curățați usturoiul și presăți-l într-o presă de usturoi.
- 2) Turnați maioneza, smântâna grasă și usturoiul în vasul de amestecare **8** și amestecați-le bine cu telurile **14**.
- 3) Adăugați treptat muștarul, verdețurile, zahărul, piperul și sarea și amestecați-le.
- 4) La final asezonați compoziția Aioli după gust.

Vinegretă cu verdețuri

- ◆ 3 - 4 fire de pătrunjel comun
- ◆ 3 - 4 busuioc
- ◆ 1 lămâie
- ◆ 1 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
- ◆ 1 cățel de usturoi
- ◆ sare, piper
- ◆ 100 ml ulei de măsline
- ◆ eventual 1 priză zahăr

- 1) Puneți frunzele verdețurilor, sucul de lămâie, muștarul, usturoiul, sarea și piperul într-un vas înalt pentru mixare.
- 2) Amestecați totul cu piciorul pasator **13** și adăugați treptat uleiul până când sosul devine cremos.
- 3) Asezonați vinegreta, eventual cu o priză de zahăr.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeitsstufen	19
Bedienen	19
Kneten und Rühren	19
Pürieren	22
Reinigen	23
Aufbewahrung	23
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25
Rezepte	26
Hefezopf	26
Schoko-Amaretto-Creme	26
Mayonnaise	26
Aioli	27
Kräuter-Vinaigrette	27

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-Set
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

i 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 Geschwindigkeitsschalter
- 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 Rührbesen
- 15 Knethaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
Nutzvolumen	ca. 2,5 l
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 so lange 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, 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.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeitsschalter 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 / **12**:

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

Bedienen

Kneten und Rühren

Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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

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

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem Zahnrad am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 ohne Zahnrad am Stab nur in den nicht extra gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 2) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 3) 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.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 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.

Einfüllmengen Rührschüssel 8 für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)
Hefeteig	310 g	3 Minuten	820 g	4 -5 Minuten
Rührteig	200 g	1 Minute	600 g	3 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3 Minuten
Sahne	200 ml	4:30 Minuten	1300 ml	5:30 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 200 ml) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	6:30 - 7 Minuten	15 Stück	2:30 - 3 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 2 Stück) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			

* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

** Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen 14 / Knethaken 15 mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.

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

i 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 Herauspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **7** verwenden. Besonders 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.

⚠ WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

i Hinweis: Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Rührbesen **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.

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

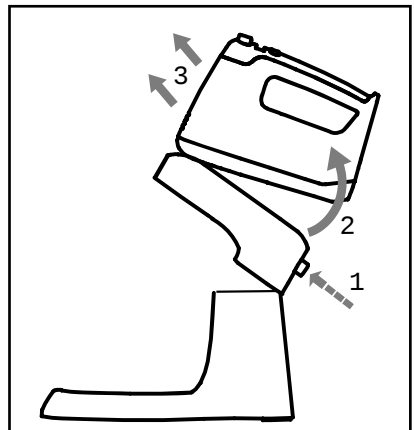
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 11) 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.

- 12) Drücken Sie die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** zu lösen.

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

i Hinweis: Wenn Sie das Handteil **11** vom Rührständer **7** lösen wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:
Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  (1) und ziehen Sie gleichzeitig den hinteren Teil des Handteiles **11** mit einer Kippbewegung nach oben (2). Sie können dann das Handteil **11** schräg nach vorne/oben abziehen (3):



Pürieren



Pürierstab **13** zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln

⚠ **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.
- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

- ⓘ **Hinweis:** Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Knethaken **15** installiert sind.

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

- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das 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. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

- ⓘ **Hinweis:** Wenn der 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 Schlages!
- ▶  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 Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Hinweis:



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

Hinweis:



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des 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 trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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 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 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 (IAN) 459972_2401 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459972_2401 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 459972_2401

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

- ◆ 420 g Mehl
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 50 g Zucker
 - ◆ 5 g Salz
 - ◆ 21 g Hefe (1/2 Päckchen frische Hefe)
 - ◆ 160 ml Milch
 - ◆ 1 Ei
 - ◆ 1 Eigelb (zum Bestreichen)
 - ◆ eventuell etwas Hagelzucker
- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker an.
 - 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
 - 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
 - 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
 - 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
 - 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.
- i Hinweis:** Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 180 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 20 - 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 Rührbesen **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.

Mayonnaise

Zutaten

- ◆ 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
 - ◆ 2 Eigelb
 - ◆ 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft
 - ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1) Geben Sie das Eigelb und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **14** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe (5).
 - 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
 - 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

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 Rührbesen **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 Stängel 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

Versiunea informațiilor - Stand der Informationen:

04 / 2024 · Ident.-No.: SHMS300D2-042024-1

IAN 459972_2401