

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HANDMIXER-SET SHMS 300 C2

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IT CH

SET SBATTITORE

Istruzioni per l'uso

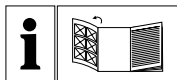
FR CH

BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

IAN 304855

AT CH



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.

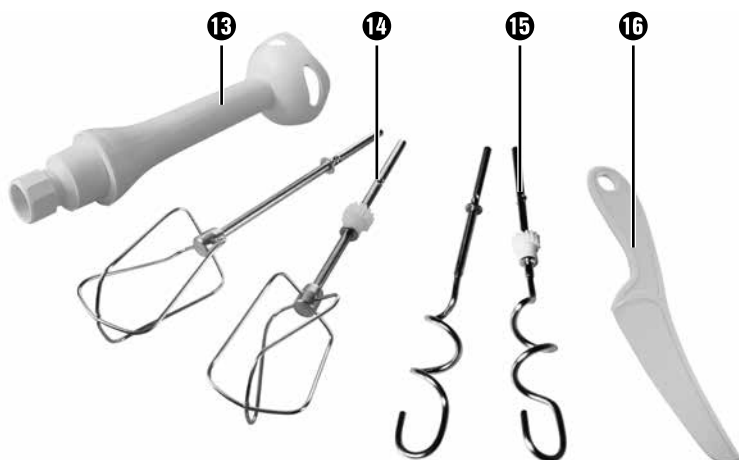
FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Auspacken	5
Aufstellen	5
Geschwindigkeits-Stufen	5
Bedienen	6
Kneten und Quirlen	6
Pürieren	8
Reinigungs	9
Aufbewahrung	9
Entsorgung	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	11
Importeur	11
Rezepte	12
Hefezopf	12
Schoko-Amaretto-Creme	12
Schokoladen-Creme	12
Aioli	13
Kräuter-Vinaigrette	13

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/  (Doppelisolierung)
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!

-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter 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 / **I** **2**:

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

Bedienen

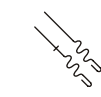
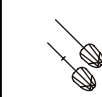
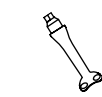
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

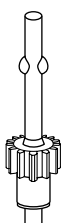
HINWEIS

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

		
		
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 (**13**, **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** **1** 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.

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** **1** 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“).

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.
- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **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

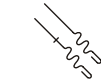
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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.

		
		
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.

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

HINWEIS

- Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **14** oder Knethaken **15** installiert sind.
- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.

- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das 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**  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 Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

- Reinigen Sie den unteren Teil des 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

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 304855

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

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 lauwarmen 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.

Table des matières

Introduction	16
Utilisation conforme à l'usage prévu	16
Matériel livré	16
Description de l'appareil	16
Caractéristiques techniques	16
Consignes de sécurité	17
Déballage	19
Installation	19
Niveaux de vitesse	19
Utilisation	20
Pétrir et fouetter	20
Réduire en purée	22
Nettoyage	23
Stockage	23
Mise au rebut	24
Garantie de Kompernass Handels GmbH	24
Service après-vente	25
Importateur	25
Recettes	26
Brioche tressée	26
Crème chocolat-amaretto	26
Crème au chocolat	26
Aïoli	27
Vinaigrette aux fines herbes	27

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

- 1 mixeur batteur
- 1 support
- 1 bol mélangeur avec couvercle
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 mixeur plongeant
- 1 spatule
- Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Sélecteur de vitesses
- ❷ Touche turbo / 
- ❸ Déverrouillage mixeur plongeant 
- ❹ Logement du mixeur plongeant (avec fermeture de sécurité) 
- ❺ Déverrouillage mixeur batteur 
- ❻ Déverrouillage de la fixation mixeur 
- ❼ Support (avec fixation mixeur)
- ❽ Bol mélangeur
- ❾ Orifice de remplissage
- ❿ Couvercle
- ⓫ Corps
- ⓫ Touche d'éjection

Figure B :

- ⓫ Mixeur plongeant
- ⓫ Fouets
- ⓫ Crochets de pétrissage
- ⓫ Spatule

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min. Mixeur plongeant : 1 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe et ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou au contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
 - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Ne tirez jamais le cordon, mais toujours la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'utilisation.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très tranchante ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou tout objet similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter ensemble des accessoires remplissant différentes fonctions.
- ▶ Suite à chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident dans le cas contraire.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement au personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service après-vente respectif dans votre pays.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson. Ceci pourrait entraîner des déformations du mixeur plongeant !
- ▶ Ne mixez jamais dans une casserole qui se trouve encore sur la plaque de cuisson brûlante ! Le contact du fond de la casserole brûlante avec le mixeur plongeant peut entraîner des détériorations de celui-ci !

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez que l'appareil est livré au complet et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Installation

- Placez le support ⑦ sur une surface plate. En dessous du support ⑦ se trouvent 4 ventouses pour empêcher tout glissement lors de l'utilisation.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.

Niveaux de vitesse

Niveau sur le sélecteur de vitesses ①	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo / **I** **2** :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.
- Cette touche démarre le mixeur plongeant **13** une fois celui-ci mis en place.

Utilisation

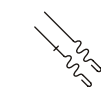
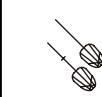
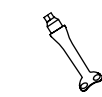
Pétrir et fouetter

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

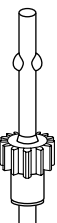
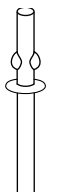
REMARQUE

- N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.

- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**13**, **14**, **15**).

- 2) Insérez les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** dans les logements sur le corps **11** jusqu'à ce qu'ils enclent de manière sûre et audible :

	Insérez toujours les crochets de pétrissage 15 ou les fouets 14 avec l'anneau denté dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.
	Insérez toujours les crochets de pétrissage 15 ou les fouets 14 avec l'anneau plat dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Déverrouillez la fixation mixeur sur le support **7** en appuyant sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le haut.
- 4) Retirez le bol mélangeur **8** et remplissez-le d'ingrédients en fonction de la quantité à préparer.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne versez jamais d'ingrédients plus haut que le repère MAX (env. 2,5 l) dans le bol mélangeur **8**. Sinon les ingrédients débordent lors de l'utilisation.
- Ne versez jamais plus de 1,5 kg d'ingrédients dans le bol mélangeur **8**. Le moteur risque sinon d'être endommagé.

- 5) Remettez le bol mélangeur **8** sur le support **7**.
- 6) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur **7** afin qu'il enclente.

- 8) Glissez le couvercle **10** dans la glissière sur le support **7** pour obtenir une assise ferme.

REMARQUE

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients durant le processus de malaxage, ouvrez l'orifice de remplissage **9** sur le couvercle **10** et ajoutez les ingrédients. Refermez ensuite absolument l'orifice de remplissage **9** afin d'éviter que les ingrédients ne giclent en dehors !

Vous pouvez également utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Pour les petites quantités de liquide en particulier, il est recommandé d'utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Sinon le liquide n'entre pas entièrement en contact et ne peut pas être correctement mélangé.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.

- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- 10) Pour mettre l'appareil en service, amenez le sélecteur de vitesses **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à ce titre choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **2** (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

REMARQUE

- Si des ingrédients attachent sur le bord du bol mélangeur **8** et ne peuvent pas être atteints par les crochets de pétrissage **15**/fouets **14**, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10**. Poussez à l'aide de la spatule **16** les ingrédients restés accrochés vers le milieu du bol mélangeur **8**. Remplacez le couvercle **10**. Rallumez le mixeur batteur.

- 11) Pour retirer le contenu du bol, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10** de côté.

REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position "0".
- 12) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **7**, basculez la fixation mixeur **7** vers le haut et retirez le bol mélangeur **8** du support **7**. Vous pouvez maintenant retirer le contenu du bol.

REMARQUE

- Lorsque vous souhaitez retirer les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** vous devez commencer par retirer le corps **11**. Pour le retirer, appuyez sur le déverrouillage du mixeur batteur **5** **7** et retirez le corps **11**. Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **12** pour détacher les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15**.
- Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position "0".

Réduire en purée

⚠ **AVERTISSEMENT !** **RISQUE DE BLESSURES !**

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez jamais le mixeur plongeant **13** avec des aliments durs : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.

- 1) Choisissez le mixeur plongeant **13**, pour réduire les aliments en purée.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.

- 2) Ouvrez la fermeture de sécurité du logement du mixeur plongeant **4**  en la faisant glisser de côté et en la maintenant fermement.

REMARQUE

- Le mixeur plongeant **13** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **14** ou crochet de pétrissage **15** n'est installé.

- 3) Glissez le mixeur plongeant **13** dans le logement du mixeur plongeant **4**  et poussez-le d'un coup vers le bas. Le mixeur plongeant **13** doit enclencher de manière audible.
- 4) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3 environ. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand.

REMARQUE

- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide/d'aliments à réduire en purée dans le bol. Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent recouvrir au moins la partie inférieure du mixeur plongeant **13**.
- N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant **13** est introduit dans les aliments à mixer.

- 5) Appuyez sur la touche Turbo /  **2**. Maintenez la touche Turbo /  **2** appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- 6) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant **13** terminée, relâchez la touche Turbo /  **2** et débranchez la fiche secteur.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

- 7) Pour retirer le mixeur plongeant **13** du logement **4**  du mixeur plongeant, appuyez sur le déverrouillage **3**  du mixeur plongeant en même temps des deux côtés du corps **11**. Le mixeur plongeant **13** se détache du logement du mixeur plongeant **4** .

- 8) Retirez le mixeur plongeant **13** du logement du mixeur plongeant **4**  en effectuant un mouvement vers le bas.

REMARQUE

- Si le mixeur plongeant **13** reste coincé dans le logement du mixeur plongeant **4** , ouvrez légèrement la fermeture de sécurité. Le mixeur plongeant **13** peut alors être retiré.

Nettoyage

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !



Ne plongez jamais le corps **11** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant **13**. La lame est extrêmement tranchante !



Ne plongez pas le mixeur plongeant **13** entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- Nettoyez le corps **11** contenant le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Nettoyez le support **7** uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE



Les fouets **14** et les crochets de pétrissage **15** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- Nettoyez le bol mélangeur **8**, le couvercle **10**, et la spatule **16**, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur **8**, le couvercle **10** et la spatule **16** au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant **13** à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essuyez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

Stockage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques,

20-22 : Papier et carton,

80-98 : Matériaux composites

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 304855

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Brioche tressée

- ◆ 500 g de farine
 - ◆ 60 g de beurre
 - ◆ 60 g de sucre
 - ◆ 7 g de sel
 - ◆ 42 g de levure (1 cube de levure fraîche)
 - ◆ 200 ml de lait
 - ◆ 1 œuf
 - ◆ 1 jaune d'œuf
 - ◆ éventuellement un peu de sucre en grains
- 1) Mettez la levure dans un peu de lait tiède avec le sucre.
 - 2) Dès que la levure a un peu levé, mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
 - 3) Pétrissez bien les ingrédients avec les crochets de pétrissage **15**.
 - 4) Laissez reposer la pâte env. 20 minutes.
 - 5) Façonnez ensuite la brioche tressée et laissez-la reposer 30 minutes de plus.
 - 6) Badigeonnez la brioche tressée d'un peu de jaune d'œuf.

REMARQUE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer la brioche tressée d'un peu de sucre en grains.

- 7) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200°C et faites cuire la brioche tressée env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Crème chocolat-amaretto

- ◆ 500 ml de crème
 - ◆ 500 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de pâte chocolatée à tartiner
 - ◆ 5 c. à soupe d'amaretto
 - ◆ 1-2 c. à soupe de miel
- 1) Placez la crème et la mascarpone dans le bol mélangeur **8** et mélangez-la avec les fouets **14**.
 - 2) Ajoutez au fur et à mesure l'amaretto, le miel et la pâte à tartiner et mélangez bien le tout.
 - 3) Versez la crème dans des coupes à dessert et mettez-les au frais jusqu'à la dégustation.

Crème au chocolat

- ◆ 300 g de crème
 - ◆ 200 g de chocolat noir
- 1) Faites chauffer la crème.
 - 2) Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans la crème.
 - 3) Laissez refroidir la pâte chocolat au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle se solidifie.
 - 4) Une fois la pâte froide et solide, fouettez-la avec les fouets **14** jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse.

Saupoudrez de quelques amandes pilées avant de servir.

REMARQUE

- Vous pouvez également utiliser la crème au chocolat comme garniture pour un autre gâteau.

Aïoli

- ◆ 500 g de mayonnaise
- ◆ 1 pot de crème aigre
- ◆ 50 g d'ail
- ◆ 2 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 sachet de fines herbes mélangées (surgelées)
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1/2 c. à café de sel
- ◆ 1/2 c. à café de poivre

- 1) Épluchez l'ail et passez-le au presse-ail.
- 2) Placez la mayonnaise, la crème aigre et l'ail dans le bol mélangeur **8** et mélangez bien le tout avec les fouets **14**.
- 3) Ajoutez ensuite au fur et à mesure la moutarde, les fines herbes, le sucre, le poivre et le sel, et mélangez bien le tout.
- 4) À la fin, salez et poivrez encore l'aïoli pour rectifier le goût.

Vinaigrette aux fines herbes

- ◆ 3 - 4 tiges de persil plat
- ◆ 3 - 4 tiges de basilic
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ Sel, poivre
- ◆ 100 ml d'huile d'olive
- ◆ évent. 1 pincée de sucre

- 1) Mettez les feuilles des fines herbes, le jus de citron, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre dans un récipient haut.
- 2) Mélangez le tout avec le mixeur plongeant **13** et versez l'huile au fur et à mesure jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
- 3) Rectifiez la vinaigrette si nécessaire avec une pincée de sucre.

Indice

Introduzione30

Uso conforme30

Volume della fornitura30

Descrizione dell'apparecchio30

Dati tecnici30

Indicazioni di sicurezza31

Apertura della confezione33

Installazione33

Livelli di velocità33

Uso34

Impasto e frullatura34

Frullatura36

Pulizia37

Conservazione37

Smaltimento38

Garanzia della Kompernass Handels GmbH38

Assistenza39

Importatore39

Ricette40

Treccia lievitata40

Crema al cioccolato e amaretto40

Crema al cioccolato40

Salsa Aioli41

Vinaigrette alle erbe41

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a impastare, mescolare liquidi (per es. succhi di frutta), montare la panna e preparare passati di frutta. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Non utilizzare l'asta frullatrice per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

- 1 miscelatore manuale
- 1 base
- 1 ciotola con coperchio
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- 1 asta frullatrice
- 1 spatola per impasto
- Manuale di istruzioni

NOTA

Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Selettore di velocità
- 2 Tasto Turbo / 
- 3 Sbloccaggio asta frullatrice 
- 4 Inserto asta frullatrice (con chiusura di sicurezza) 
- 5 Sbloccaggio miscelatore manuale 
- 6 Sbloccaggio supporto miscelatore 
- 7 Base (con supporto miscelatore)
- 8 Ciotola
- 9 Apertura di riempimento
- 10 Coperchio
- 11 Impugnatura
- 12 Tasto di espulsione

Figura B:

- 13 Asta frullatrice
- 14 Fruste
- 15 Ganci da impasto
- 16 Spatola per impasto

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II/  (doppio isolamento)
Ciclo di funzionamento breve:	Miscelatore: 10 min. Asta frullatrice: 1 min.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai le fruste, i ganci da impasto o l'asta frullatrice. La lama dell'asta frullatrice è affilata! Evitare di sospendere capelli lunghi, scarpe o simili sugli accessori.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori con funzioni diverse.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi mobili durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attendere sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo, controllare sempre l'eventuale presenza di danni all'apparecchio e a tutti i suoi componenti. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un grave pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario, sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Agire con cautela nel maneggiare e pulire l'asta frullatrice. La lama è molto affilata!

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tal caso, rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.
- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice per frullare alimenti bollenti. L'asta frullatrice potrebbe deformarsi!
- ▶ Non frullare mai in un tegame che si trova ancora sul fuoco! Il contatto dell'asta frullatrice con il fondo bollente della pentola potrebbe provocare danni all'asta frullatrice!

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare l'integrità e la completezza della fornitura.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Installazione

- Posizionare la base **7** su una superficie piana. Sul fondo della base **7** sono presenti 4 ventose che servono a impedire lo scivolamento durante l'uso.
- Assicurarsi che in caso di guasto la presa di rete sia facilmente raggiungibile.

Livelli di velocità

Livello indicato sul selettore di velocità 1	Impiego
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi.
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione.
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo / **I** ②:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
- Questo tasto avvia l'asta frullatrice **13** se inserita.

Uso

Impasto e frullatura

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di seguito. Dopo 10 minuti fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

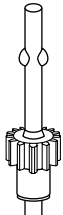
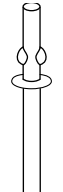
NOTA

- Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli accessori negli alimenti da montare/frullare/impastare.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 1) Prima del primo impiego pulire gli accessori (**13**, **14**, **15**).

- 2) Spingere le fruste **14** o i ganci da impasto **15** nei rispettivi scomparti sull'impugnatura **11** fino all'innesco sicuro e percepibile:

	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello dentato sull'asta sempre nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello liscio sull'asta solo nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- 3) Sbloccare il supporto miscelatore sulla base **7** premendo lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6** **1** e piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto.
- 4) Rimuovere la ciotola **8** e versarvi gli ingredienti nelle quantità indicate.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non versare mai nella ciotola **8** ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dalla marcatura MAX (circa 2,5 l). In caso contrario gli ingredienti fuoriusciranno dal bordo durante il funzionamento.
- Non versare mai ingredienti in una quantità superiore a 1,5 kg nella ciotola **8**. Altrimenti il motore può danneggiarsi.

- 5) Ricollocare la ciotola **8** sulla base **7**.
- 6) Premere lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6** **1** e piegare il supporto miscelatore **7** verso il basso.
- 7) Collocare l'impugnatura **11** sul supporto miscelatore **7** in modo che essa si innesti in posizione.

- 8) Reinserire il coperchio **10** nella guida della base **7** in modo che poggi saldamente.

NOTA

- Se durante la lavorazione si desiderano aggiungere ingredienti, aprire l'apertura di inserimento **9** dal coperchio **10** e inserire gli ingredienti. Quindi è necessario chiudere l'apertura di inserimento **9** per evitare che gli ingredienti spruzzino fuori!

Il miscelatore manuale si può utilizzare anche senza base **7**. In particolare in caso di scarse quantità di liquidi si consiglia di utilizzare il miscelatore manuale senza base **7**. Altrimenti il liquido non verrà correttamente catturato e mescolato.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.
- 9) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 10) Per mettere in funzione l'apparecchio, spostare il selettore di velocità **1** alla velocità desiderata. Si può scegliere fra 5 livelli di velocità e si può inoltre selezionare il tasto Turbo **2** (v. capitolo "Livelli di velocità").

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare il miscelatore per oltre 10 minuti di seguito. Dopo 10 minuti fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

NOTA

- Se gli ingredienti si attaccano ai bordi della ciotola **8** e non vengono catturati dai ganci da impasto **15**/fruste **14**, passare al miscelatore manuale.

Rimuovere il coperchio **10**. Con l'ausilio della spatola per impasto **15** riportare gli ingredienti attaccati al centro della ciotola **8**. Ricollocare il coperchio **10**. Riaccendere il miscelatore manuale.

- 11) Per prelevare il contenuto dal recipiente, spegnere il miscelatore manuale. Sfilare il coperchio **10** dal lato.

NOTA

- Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

- 12) Premere lo sbloccaggio del supporto miscelatore **6** , piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto e prelevare la ciotola **8** dalla base **7**.

A questo punto è possibile prelevare il contenuto della ciotola.

NOTA

- Se si desidera rimuovere le fruste **14** o i ganci da impasto **15**, è necessario prima rimuovere l'impugnatura **11**: per rimuoverla, premere lo sbloccaggio mescolatore manuale **5**  e prelevare l'impugnatura **11**. Premere quindi il tasto di espulsione **12** per sganciare le fruste o i ganci da impasto t.
- Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

Frullatura

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai l'asta frullatrice **13** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecherebbe danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per frullare alimenti bollenti (ad es. minestre). Prima di passare, togliere la pentola dal piano di cottura.

- 1) Per passare gli alimenti selezionare l'asta frullatrice **13**.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 2) Aprire la chiusura di sicurezza dell'inserto dell'asta frullatrice **4**  spingendolo di lato e mantenendolo saldamente.

NOTA

- L'asta frullatrice **13** può essere utilizzata solo se non sono state installate le fruste **14** o i ganci da impasto **15**.

- 3) Infilare l'asta frullatrice **13** nel relativo inserto **4**  e premerla saldamente verso il basso. L'asta frullatrice **13** deve inserirsi udibilmente.

- 4) Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a circa 2/3. Selezionare a tal fine un contenitore di dimensioni sufficienti.

NOTA

- Assicurarsi che nel contenitore di frullatura sia presente una quantità sufficiente di liquido/alimento da frullare. Per garantire una mescolatura adeguata degli ingredienti, è necessario che gli alimenti da preparare coprano almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **13**.
- Accendere il mescolatore manuale solo dopo aver immerso l'asta frullatrice **13** negli alimenti da frullare.

- 5) Premere il tasto Turbo /  **2**. Mantenere il tasto Turbo /  **2** premuto durante l'uso. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si ferma.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per oltre un minuto di seguito. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

- 6) Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **13**, rilasciare il tasto Turbo /  **2** e staccare la spina di rete.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

- 7) Per rimuovere l'asta frullatrice **13** dal relativo inserto **4** , premere lo sbloccaggio asta frullatrice **3**  contemporaneamente da entrambi i lati dell'impugnatura **11**. L'asta frullatrice **13** si staccherà dal relativo inserto **4** .

- 8) Rimuovere l'asta frullatrice **13** con un movimento di piegatura dal relativo inserto **4** .

NOTA

- Qualora l'asta frullatrice **13** restasse incastrata nel relativo inserto **4** , tirare leggermente la chiusura di sicurezza. In tal modo sarà possibile sfilare l'asta frullatrice **13**.

Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

-  Non immergere mai l'impugnatura **11** in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Procedere cautamente nella pulizia dell'asta frullatrice **13**. La lama è molto affilata!
-  Non immergere mai completamente in acqua l'asta frullatrice **13**. Pulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista di lama. Altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Pulire l'impugnatura **11** con il motore solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Pulire la base **7** solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **14** o i ganci da impasto **15** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua calda con aggiunta di detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente. Consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità che si formino batteri.

NOTA



Le fruste **14** e i ganci da impasto **15** sono lavabili anche in lavastoviglie.

- Pulire la ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** in acqua calda e detersivo.

NOTA



La ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** sono lavabili anche in lavastoviglie. Se possibile, collocarli tutti nel cestello superiore della lavastoviglie.

- Pulire la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** in acqua calda con detersivo o sotto acqua corrente. Pulire la parte superiore con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno un detergente delicato. Quindi ripassare con un panno inumidito solo con acqua in modo da eliminare i residui di detersivo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali compositi

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 304855

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Treccia lievitata

- ◆ 500 g di farina
- ◆ 60 g di burro
- ◆ 60 g di zucchero
- ◆ 7 grammi di sale
- ◆ 42 g di lievito (1 pacchetto di lievito fresco)
- ◆ 200 ml di latte
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 tuorlo
- ◆ eventualmente un po' di zucchero granigliato

- 1) Sciogliere il lievito in un po' di latte tiepido zuccherato.
- 2) Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **8** non appena il lievito ha formato un po' di schiuma.
- 3) Impastare bene gli ingredienti con i ganci da impasto **15**.
- 4) Fare riposare l'impasto per circa 20 minuti.
- 5) Formare quindi la treccia lievitata e lasciare lievitare per altri 30 minuti.
- 6) Spennellare la treccia lievitata con tuorlo d'uovo.

NOTA

- Se lo si desidera, si può cospargere un po' di zucchero granigliato sulla treccia lievitata.
- 7) Riscaldare il forno a circa 200 °C con ventilazione e cuocere la treccia lievitata per circa 25 minuti fino a ottenere un colore dorato.

Crema al cioccolato e amaretto

- ◆ 500 ml di panna
- ◆ 500 ml di mascarpone
- ◆ 100 g di crema alla nocciola e nougat
- ◆ 5 cucchiaini di amaretto
- ◆ 1 - 2 cucchiaini di miele

- 1) Versare la panna e il mascarpone nella ciotola **8** e mescolarli con le fruste **14**.
- 2) Aggiungere man mano l'amaretto, il miele e la crema alla nocciola e nougat, mescolando tutto accuratamente.
- 3) Versare la crema in bicchieri da dessert e refrigerare fino al momento di consumarla.

Crema al cioccolato

- ◆ 300 g di panna
- ◆ 200 g di cioccolato fondente

- 1) Riscaldare la panna.
- 2) Sbriciolare la cioccolata e lasciarla fondere nella panna.
- 3) Fare raffreddare la massa così ottenuta in frigorifero fino alla sua solidificazione.
- 4) Una volta che la massa si è raffreddata e solidificata, montarla a crema con le fruste **14**.

Prima di servire, cospargere la crema con lamelle di mandorle.

NOTA

- La crema al cioccolato può essere utilizzata anche come farcitura per pasticceria.

Salsa Aioli

- ◆ 500 g di maionese
 - ◆ 1 vasetto di panna acida
 - ◆ 50 g di aglio
 - ◆ 2 cucchiaini di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 pacchetto di erbe aromatiche miste (surgelate)
 - ◆ 1 pizzico di zucchero
 - ◆ 1/2 cucchiaino di sale
 - ◆ 1/2 cucchiaino di pepe
- 1) Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con l'apposito accessorio.
 - 2) Versare la maionese, la panna acida e l'aglio nella ciotola **8** e miscelare tutto accuratamente con le fruste **14**.
 - 3) Aggiungere man mano la senape, le erbe aromatiche, lo zucchero, il pepe e il sale mescolando il tutto.
 - 4) Infine, insaporire ulteriormente la salsa Aioli.

Vinaigrette alle erbe

- ◆ 3 - 4 di prezzemolo italiano
 - ◆ 3 - 4 foglie di basilico
 - ◆ 1 limone
 - ◆ 1 cucchiaino di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 spicchio d'aglio
 - ◆ Sale, pepe
 - ◆ 100 ml di olio d'oliva
 - ◆ Eventualmente 1 pizzico di zucchero
- 1) Versare le foglie delle erbe aromatiche, il succo di limone, la senape, l'aglio, il sale e il pepe in un contenitore alto.
 - 2) Mescolare il tutto con l'asta frullatrice **13** e aggiungere poco alla volta l'olio fino a ottenere una salsa cremosa.
 - 3) Se lo si desidera, insaporire la vinaigrette con una presa di zucchero.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

04/2018 · Ident.-No.: SHMS300C2-042018-1

IAN 304855

