

SILVERCREST®



HAND MIXER SET SHMS 300 D2

HU

KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

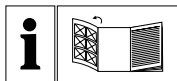
DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 386388_2101

HU



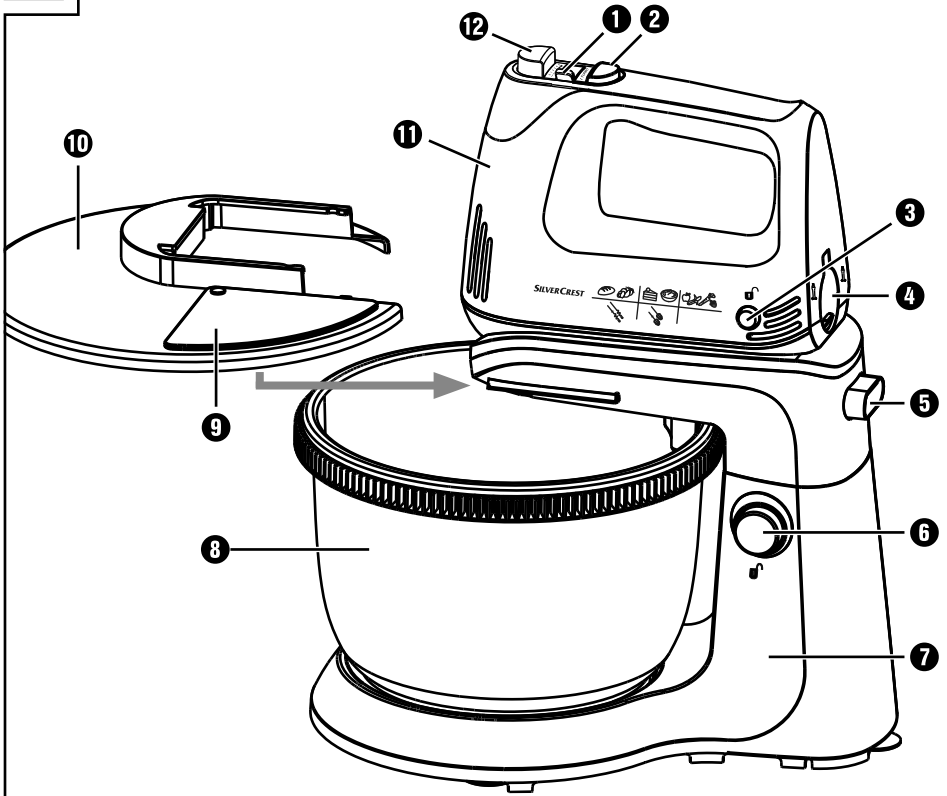
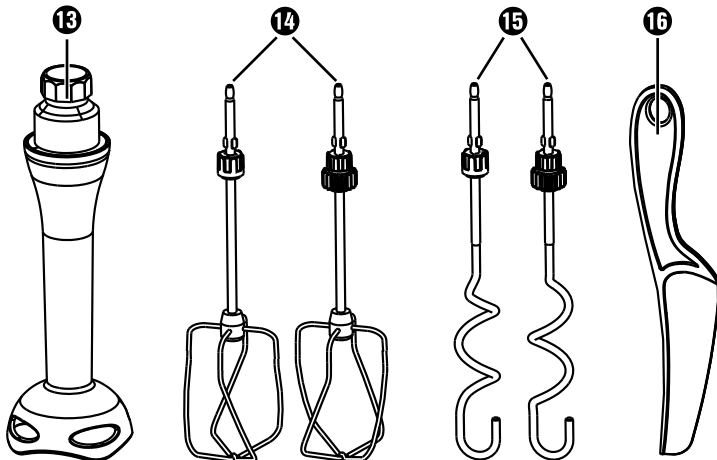
HU

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

DE **AT** **CH**

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Tartalomjegyzék

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

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta gyúrására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) elkeverésére, tejszínhab felverésére és gyümölcsök pépesítésére alkalmas. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas. A botmixer nem használható forrásban lévő élelmiszerek (pl. leves) pürésítéséhez. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma



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




TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A” ábra:



- 1 sebességszabályozó
- 2 turbó gomb / 
- 3 botmixer kireteszelő gombja 

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

„B” ábra:

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


Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (Váltóáram), 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II /  (Dupla szigetelés)
Úrtartalom	3,4 l
max. töltőmeny-nyiség	kb. 2,5 l
Rövid üzemeltetési idő:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Rövid üzemeltetési idő

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

Biztonsági utasítások**⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ A hálózati kábel soha nem érhet a készülék forró alkatrészeihez vagy más hőforrásokhoz, illetve nem kerülhet azok közelében. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
 - ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ Mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza, ha le akarja választani a készüléket a hálózatról. Ellenkező esetben kár keletkezhet a hálózati kábelben!
-  Soha ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Működés közben ne nyúljon a habverőhöz, a dagasztókarhoz vagy a botmixerhez. A botmixer kése éles! Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlók lógnanak.
- ▶ Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- ▶ Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- ▶ Semmi esetre se használja a készüléket, ha alkatrészei hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzból.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Legyen óvatos a botmixer használata és tisztítása során. A kés nagyon éles!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztessen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.
- ▶ Ne használja a botmixert forrásban lévő élelmiszerek pürésítéséhez. Ez a botmixer alakváltozásához vezethet!
- ▶ Soha ne pépesítsen forró tűzhelylapon lévő edényben! Kár keletkezhet a botmixerben, ha a botmixer az edény forró aljához ér!

Kicsomagolás

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

A készülék felállítása

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

Sebességfokozatok

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

Turbó gomb /  2:

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

Használat

Dagasztás és habverés

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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


TUDNIVALÓ

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

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

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

	A dagasztókart 15 vagy a habverőt 14 a rúdon lévő fogaskerékkel mindig az arra kialakított és a készüléken „fogaskerék”  piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be.
	A dagasztókart 15 vagy a habverőt 14 fogaskerék nélkül a rúdon csak a külön meg nem jelölt nyílásba helyezze be.

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Soha ne töltsön a Max-jelzésnél (kb. 2,5 l) több hozzávalót a keverőtáliba **8**. Ellenkező esetben a hozzávalók a működés során kicsordulnak a táliból.
- ▶ Soha ne dagasszon 500 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket! Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.
- ▶ Tésztamennyiség (összes hozzávaló összege):
 - Kvert tészta: max. kb. 603 g
min. kb. 201 g
 - Kelt tészta: max. kb. 821 g
min. kb. 312 g

- 5) Helyezze vissza a keverőtálat **8** a keverőállványra **7**.
- 6) Nyomja meg a mixertartó kireteszelő gombját **6** **1** és hajtsa le a mixertartót **7**.
- 7) Helyezze a kézi egységet **11** a mixertartóra **7** úgy, hogy bekattanjon.
- 8) Tolja a fedelet **10** a keverőállványon **7** lévő sínbe úgy, hogy az stabilan a helyén legyen.

TUDNIVALÓ

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

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

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

TUDNIVALÓ

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

TUDNIVALÓ

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

Pépesítés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

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

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

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



TUDNIVALÓ

- ▶ A botmixert **13** csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő **14** vagy dagasztókar **15**.


- 3) Tolja a botmixert **13** a botmixer-befogóba **4** és nyomja le erősen. A botmixer **13** hallhatóan kattanjon be.
- 4) A túlfolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak kb. 2/3-áig töltsen meg. Ehhez válasszon megfelelő méretű edényt.

TUDNIVALÓ





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

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


FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

TUDNIVALÓ

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

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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



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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a botmixer **13** tisztításakor. A kés nagyon éles!



A botmixert **13** ne merítse teljesen vízbe. Csak a kést tartó alsó részt tisztítsa folyó vízzel. Ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet a készülékben.

- A kézi egységet **11** a motorral együtt csak nedves törlőkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A keverőállványt **7** csak nedves törlőkendővel és szükség esetén enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.
- A habverő **14** vagy a dagasztókar **15** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan töröljön szárazra.

Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat közvetlenül használat után tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok és csökken a baktériumképződés lehetősége.

TUDNIVALÓ



A habverő **14** és a dagasztókar **15** mosogatógépben is tisztítható.

- A keverőtálat **8**, a fedelet **10** és a tésztakaparót **16** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg.

TUDNIVALÓ



A keverőtál **8**, a fedél **10** és a tésztakaparó **16** mosogatógépben is tisztítható. Ha lehetséges, mindent a mosogatógép felső kosarába tegyen.

- A botmixer **13** alsó részét mosogatószeres meleg vízben vagy folyó víz alatt tisztítsa meg. A felső részt nedves kendővel törölje le. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószerrel a törlőkendőre. Ezt követően csak vízzel benedvesített kendővel törölje le, hogy ne maradjon rajta mosogatószer.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

Tárolás

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

Ártalmatlanítás



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

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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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



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

A Kompennass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termék gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszelleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 386388_2101 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 386388_2101

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Fonott kalács

- ◆ 42 dkg liszt
- ◆ 5 dkg vaj
- ◆ 5 dkg cukor
- ◆ 5 g só
- ◆ 21 g élesztő (1/2 csomag friss élesztő)
- ◆ 160 ml tej
- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 tojássárgája (a kenéshez)
- ◆ esetleg egy kis szórócukor

- 1) Futtassa fel az élesztőt kevés langyos tejben.
- 2) Tegye bele az összes hozzávalót a keverőtálba **8** amint az élesztő kissé futni kezd.
- 3) Jól gyúrja át a hozzávalókat a dagasztókarral **15**.
- 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 20 percig.
- 5) Ezt követően formázza meg a fonott kalácsot, majd hagyja a tésztát további 30 percig kelni.
- 6) Kenje meg a fonott kalácsot egy kis tojássárgájával.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ízlés szerint szórjon egy kis szórócukrot a fonott kalácsra.
- 7) Melegítse elő a sütőt légkeveréses fokozaton 180 °C-ra és süsse a fonott kalácsot kb. 20 - 25 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Csokoládé-amaretto krém

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

Majonéz

Hozzávalók


- 3 - 4 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 2 tojássárgája
- 5 - 10 g enyhe ecet vagy citromlé
- só és bors ízlés szerint

- 1) Tegye a tojássárgája és az ecetet/citromlét egy keverőpohárba, tartsa a habverőt **14** függőlegesen a pohárba és állítsa a készüléket legmagasabb fokozatra (5).
- 2) Öntse hozzá az olajat egyenletes vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Ezt követően fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

Aioli szósz

- ◆ 50 dkg majonéz
 - ◆ 1 pohár tejföl
 - ◆ 50 g fokhagyma
 - ◆ 2 teáskanál mustár (közepesen csípős)
 - ◆ 1 csomag fűszernövény-keverék (fagyasztott)
 - ◆ 1 csipet cukor
 - ◆ 1/2 teáskanál só
 - ◆ 1/2 teáskanál bors
- 1) Tisztítsa meg a fokhagymát és nyomja át egy fokhagymanyomón.
 - 2) Töltse a majonézt, a tejfölt és a fokhagymát a keverőtálba **8** és mindent keverjen össze a habverővel **14**.
 - 3) Egymás után adagolja hozzá a mustárt, fűszernövényeket, cukrot, borsot és sót és keverjen össze mindent.
 - 4) Végül ízlés szerint ízesítse az aioli szószot.

Zöldfűszeres salátaöntet

- ◆ 3-4 szál sima petrezselyem
 - ◆ 3-4 bazsalikom
 - ◆ 1 citrom
 - ◆ 1 teáskanál mustár (közepesen erős)
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ só, bors
 - ◆ 100 ml olívaolaj
 - ◆ esetleg 1 csipet cukor
- 1) Töltse a fűszernövények leveleit, a citrom levét, a mustárt, fokhagymát, sót és borsot egy magas keverőedénybe.
 - 2) Keverjen össze mindent a botmixerrel  és annyi olajat adjon hozzá, hogy krémes szószt kapjon.
 - 3) Ízlés szerint ízesítse a salátaöntetet egy csipet cukorral.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeits-Stufen	19
Bedienen	20
Kneten und Quirlen	20
Pürieren	22
Reinigen	23
Aufbewahrung	23
Entsorgung	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	26
Importeur	26
Rezepte	26
Hefezopf	26
Schoko-Amaretto-Creme	27
Mayonnaise	27
Aioli	27
Kräuter-Vinaigrette	28

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)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

Geschwindigkeits-Stufen

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

Turbo-Taste / :

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

Bedienen




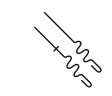
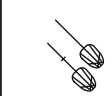
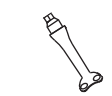
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

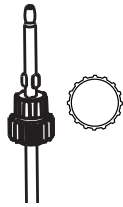


- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.


HINWEIS

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

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


- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**15**, **14**, **13**).
- 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Knehtaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- 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.
- Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 603 g
min. ca. 201 g
 - Hefeteig: max. ca. 821 g
min. ca. 312 g

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


HINWEIS

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
- 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste /  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).


HINWEIS

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


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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Pürieren







⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


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

		
		
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 festhalten.

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. 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 Schlags!



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung



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

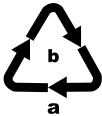
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 386388_2101) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 386388_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 386388_2101

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 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. 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 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.

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 Quirle **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 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 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 **15** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stand der Informationen:

04/2021 · Ident.-No.: SHMS300D2-042021-1

IAN 386388_2101

