

# SILVERCREST®



## HAND MIXER SET SHMS 300 D2

SE

**ELVISP, SET**

Bruksanvisning

DE AT CH

**HANDMIXER-SET**

Bedienungsanleitung

IAN 386388\_2101

SE



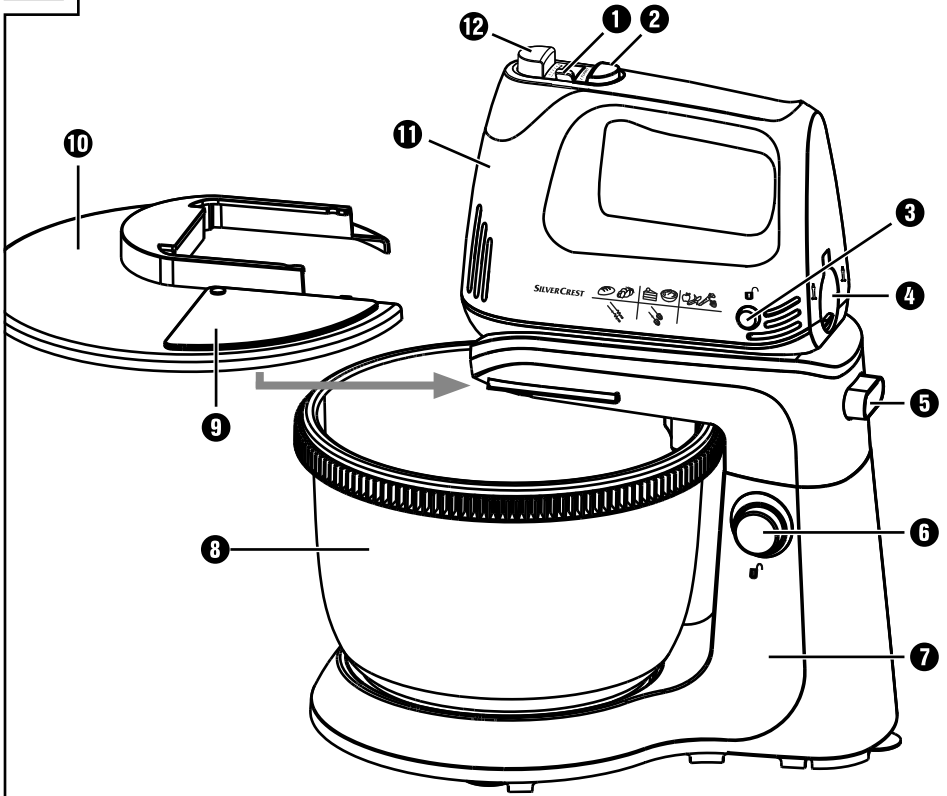
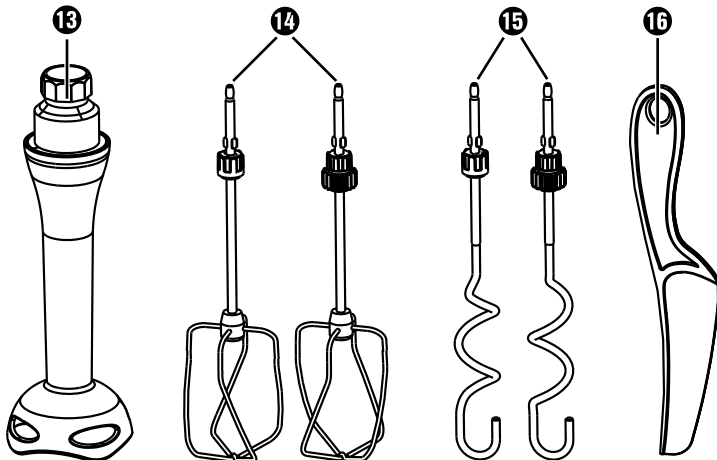
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

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.

**A****B**

# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>2</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>2</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>2</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>2</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>3</b>
<b>Uppackning</b> .....	<b>5</b>
<b>Uppställning</b> .....	<b>5</b>
<b>Hastigheter</b> .....	<b>5</b>
<b>Användning</b> .....	<b>6</b>
Knåda och vispa .....	6
Mixa och mosa .....	8
<b>Rengöring</b> .....	<b>9</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>9</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>10</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>10</b>
Service .....	11
Importör .....	11
<b>Recept</b> .....	<b>12</b>
Fläta .....	12
Chokladcreme med amaretto .....	12
Majonnäs .....	12
Aioli .....	13
Örtvinäggrett .....	13

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och mosa frukt. Den är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Använd inte mixerstaven för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## Leveransens innehåll

- 1 elvisp, set
- 1 stativ
- 1 blandarskål med lock
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- 1 mixerstav
- 1 degskrapa
- Bruksanvisning

### OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

## Beskrivning

Bild A:

- 1 Hastighetsreglage
- 2 Turboknapp / 
- 3 Upplåsning till mixerstav 
- 4 Fäste för mixerstav (med säkerhetsspärr) 
- 5 Upplåsning till elvisp 
- 6 Upplåsning till mixerhållare 
- 7 Stativ (med mixerhållare)
- 8 Blandarskål
- 9 Påfyllningsöppning
- 10 Lock
- 11 Handenhet
- 12 Knapp för att lossa vispar och degkrokar

Bild B:

- 13 Mixerstav
- 14 Vispar
- 15 Degkrokar
- 16 Degskrapa

## Tekniska data


Märkspänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Märkeffekt	300 W
Volym	3,4 l
Max. påfyllningsmängd	ca 2,5 l
Kapslingsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min. Mixerstav: 1 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

## Säkerhetsanvisningar

### **FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- ▶ Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
  - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
  - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
  - ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker nästa gång produkten används om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.

## **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop och när den rengörs.
- ▶ Rör inte vispar, degkrokar eller mixerstaven när produkten arbetar. Mixerstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjarlar och liknande hänga ned över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda produkten om delar är skadade eller fattas. Annars finns stor risk för olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör mixerstaven. Kniven är mycket vass!

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- ▶ Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.
- ▶ Använd inte mixerstaven för att mixa kokheta livsmedel. Då kan mixerstaven deformeras!
- ▶ Mixa aldrig i kastruller som fortfarande står på en het spisplatta! Mixerstaven kan skadas om den kommer i kontakt med hettan i kastrullens botten!

## Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring.

## Uppställning

- Ställ stativet ⑦ på en plan yta. På stativets ⑦ undersida sitter 4 sugproppar som hindrar det från att glida iväg när produkten används.
- Kontrollera att det finns ett lättåtkomligt eluttag i närheten så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödfall.

## Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ①	Användning
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddeg.
4	För att röra smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, grädde etc.



Turboknapp / **I** **2**:

- Med den här knappen kan du utnyttja den totala effekten direkt.
- Med den här knappen startas mixerstaven **13** om den är monterad.

## Användning

### Knåda och vispa

#### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.


#### OBSERVERA

- Sätt inte på produkten förrän du stuckit ner tillbehören i det som ska vispas, mixas eller knådas.

		
		
Degkrokar <b>15</b> för att knåda t ex jäsdeg.	Vispar <b>14</b> för att röra ihop smet eller vispa gräddde.	Mixerstav <b>13</b> för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.


- 1) Rengör alla tillbehör (**13**, **14**, **15**) innan du börjar använda dem.
- 2) Stick in visparna **14** eller degkrokarna **15** så långt det går i fästena på handenheten **11** tills de klickar fast ordentligt:

	Stick in degkrokan <b>15</b> eller vispen <b>14</b> <b>med kuggghjul</b> på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och som markerats med piktogrammet  "kuggghjul" på produkten.
	Stick bara in degkrokan <b>15</b> eller vispen <b>14</b> <b>utan kuggghjul</b> på skaftet i den öppning som inte har någon extra markering.

- 3) Lossa mixerhållaren på stativet **7** genom att trycka på mixerhållarens upplåsning **6**  och fälla upp mixerhållaren **7**.
- 4) Ta ut blandarskålen **8** och fyll den med den mängd ingredienser som ska bearbetas.

#### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fyll aldrig blandarskålen **8** över MAX-markeringen (ca 2,5 l). Annars kommer ingredienserna att rinna över kanten när de bearbetas.
- Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad! Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.
- Mängder smet eller deg (summan av alla ingredienser):
  - Smet: max. ca 603 g, min. ca 201 g
  - Jäsdeg: max. ca 821 g, min. ca 312 g

- 5) Sätt tillbaka blandarskålen **8** på stativet **7**.
- 6) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6**  och fäll ned mixerhållaren **7**.
- 7) Sätt handenheten **11** på mixerhållaren **7** så att den låser fast.
- 8) För in locket **10** över skenan på stativet **7** så att det fastnar där.


## OBSERVERA

- Om du vill tillsätta mer ingredienser när produkten håller på att arbeta, ska du öppna påfyllningsöppningen **9** på locket **10** och hälla i ingredienserna genom den. Sedan måste du alltid stänga påfyllningsöppningen **9** så att innehållet inte sprutar ut!

Elvispen kan också användas utan stativ **7**. Särskilt när man bearbetar mindre mängder vätska fungerar elvispen bäst utan stativ **7**. Annars kommer vispen inte åt att blanda all vätska ordentligt.

## VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

- 9) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 10) För hastighetsreglaget **1** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen /  **2** (se kapitel Hastigheter).


## OBSERVERA

- Om ingredienserna fastnar på blandarskålens **8** kant så att degkrokarna **15**/visparna **14** inte kommer åt dem ska du stänga av elvispen. Ta av locket **10**. Använd degskrapan **16** för att skrapa ner det som fastnat i blandarskålen **8**. Sätt tillbaka locket **10**. Sätt på elvispen igen.


- 11) Stäng av elvispen när du ska ta ut innehållet ur skålen. Dra locket **10** åt sidan och ta av det.

## OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

- 12) Tryck på mixerhållarens upplåsning **6** , fäll upp mixerhållaren **7** och ta av blandarskålen **8** från stativet **7**. Sedan kan du ta ut innehållet ur skålen.

## OBSERVERA

- Om du vill ta av visparna **14** eller degkrokarna **15** också måste du först ta av handenheten **11**: Tryck då på elvispens upplåsning **5**  och ta av handenheten **11**. Tryck sedan på knappen **12** för att lossa vispar **14** eller degkrokar **15**.
- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **14** och degkrokarna **15** när hastighetsreglaget **1** står på läge 0.

## Mixa och mosa

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig mixerstaven **13** för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffeböner, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.
- Använd inte mixerstaven **13** för att mixa kokheta livsmedel (t ex soppor). Ta bort kokkärlet från värmekällan innan du mixar innehållet.

- 1) Använd mixerstaven **13** för att mosa olika livsmedel.

		
		
Degkrokar <b>15</b> för att knåda t ex jädeg.	Vispar <b>14</b> för att röra ihop smet eller vispa grädde.	Mixerstav <b>13</b> för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 2) Öppna säkerhetsspärren till mixerstavens fäste **4** genom att föra den åt sidan och hålla kvar den i det läget.

### OBSERVERA

- Mixerstaven **13** kan bara användas om inga vispar **14** eller degkrokar **15** monterats.
- 3) För in mixerstaven **13** i fästet **4** och tryck in den hårt. Det ska höras att mixerstaven **13** snäpper fast.
  - 4) För att det inte ska rinna över bör man inte fylla mer än 2/3 av det kärl man mixar i. Välj ett tillräckligt stort kärl.

### OBSERVERA

- Kontrollera att det finns tillräckligt med vätska eller fasta ingredienser i kärlet. För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av mixerstaven **13**.
- Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner mixerstaven **13** i det som ska mixas.

- 5) Tryck på turboknappen / **2**. Håll turboknappen / **2** inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt aldrig mixerstaven **13** arbeta längre än en minut i sträck. Gör en paus efter en minut och vänta tills produkten kallnat innan du sätter på den igen.

- 6) När du använt mixerstaven **13** färdigt släpper du turboknappen / **2** och drar ut kontakten.

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven **13** under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven **13**. Då kommer produkten att skadas.

- 7) För att ta ut mixerstaven **13** ur fästet **4** trycker du på upplåsningen **3** på båda sidorna av handenheten **1** samtidigt. Mixerstaven **13** lossnar från sitt fäste **4**.
- 8) Vicka ut mixerstaven **13** ur fästet **4**.


### OBSERVERA

- Om mixerstaven **13** inte lossnar ur sitt fäste **4** kan du dra upp säkerhetsspärren lite. Sedan kan mixerstaven **13** tas av.

## Rengöring


### ⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner handenheten **11** i vatten eller andra vätskor!

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du rengör mixerstaven **13**. Kniven är mycket vass!

 Doppa aldrig ner hela mixerstaven **13** i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan produkten bli helt förstörd.

- Rengör endast handenheten **11** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Rengör endast stativet **7** med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Visparna **14** och degkrokarna **15** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

### OBSERVERA



Visparna **14** och degkrokarna **15** kan även diskas i maskin.

- Rengör blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** i varmt vatten med diskmedel.

### OBSERVERA



Även blandarskålen **8**, locket **10** och degskrapan **16** kan diskas i maskin. Lägg delarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

- Rengör den undre delen av mixerstaven **13** i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Rengör endast den undre delen av mixerstaven **13** under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i mixerstaven **13**. Då kommer produkten att skadas.

## Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

## Kassering



**Produkten får absolut inte kastas bland de vanliga hushålls-soporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.**

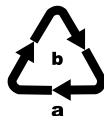
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseraras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

## Garanti från Kompennass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### Garantivillkor

Garantiiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantiiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantiiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### Garantiid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantiiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantiiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hantearas på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

## Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassavittot och artikelnumret (t ex IAN 123456\_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassavittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 386388\_2101.

## Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

### FI Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

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

IAN 386388\_2101

## Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Recept

### Fläta

- ◆ 420 g mjöl
  - ◆ 50 g smör
  - ◆ 50 g socker
  - ◆ 5 g salt
  - ◆ 21 g jäst (knappt 1/2 paket färsk jäst)
  - ◆ 1,6 dl mjölk
  - ◆ 1 ägg
  - ◆ 1 äggula (till pensling)
  - ◆ eventuellt lite pärlsocker
- 1) Lös upp jästen i lite ljummen mjölk med socker och låt det jäsa upp lite.
  - 2) Tillsätt övriga ingredienser i skålen **8** så snart det börjat jäsa lite.
  - 3) Knåda ihop allt till en deg med degkroken **15**.
  - 4) Låt degen vila i ca 20 minuter.
  - 5) Gör en fläta av degen och låt den jäsa i ytterligare 30 minuter..
  - 6) Pensla flätan med lite äggula.

### OBSERVERA

- ▶ Om du vill kan du strö lite pärlsocker över flätan.
- 7) Värm upp ugnen till ca 180 °C med varmluft och grädda flätan i ca 20 - 25 minuter till den blir gyllenbrun.

## Chokladcreme med amaretto

- ◆ 5 dl grädde
  - ◆ 500 g mascarpone
  - ◆ 100 g nötnougatcreme
  - ◆ 5 msk amaretto
  - ◆ 1 - 2 msk honung
- 1) Häll grädde och mascarpone i blandar-skålen **9** och rör ihop det med visparna **14**.
  - 2) Tillsätt amaretto, honung och nötnougatcreme lite i taget och blanda allt noga.
  - 3) Fyll cremen i dessertglas och kyl den. Håll den kyld tills den ska ätas.

## Majonnäs

### Ingredienser

- 300 - 400 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 2 äggula
- 5 - 10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

- 1) Lägg äggulan i en smal skål med hög kant och häll vinäger, ättika eller citronsaft över den. Håll visparna **14** lodrätt i skålen och ställ in den högsta hastigheten (5).
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra majonnäsen efter smak.

**Aioli**

- ◆ 500 g majonnäs
  - ◆ 200 – 250 g smetana eller annan tjock, syrad grädde
  - ◆ 50 g vitlök
  - ◆ 2 tsk senap (medelstark)
  - ◆ 1 påse frysta, blandade kryddörter
  - ◆ 1 nypa socker
  - ◆ 1/2 tsk salt
  - ◆ 1/2 tsk peppar
- 1) Skala vitlöken och pressa den genom en vitlökspress.
  - 2) Lägg majonnäs, smetana och vitlök i blandarskålen **8** och blanda ihop det ordentligt med visparna **14**.
  - 3) Blanda ned senap, kryddörter, socker, peppar och salt lite i taget.
  - 4) Smaka till sist av aiolin med lite mer kryddor.

**Örtvinäggret**

- ◆ 3 – 4 kvistar bladpersilja
  - ◆ 3 – 4 basilikakvistar
  - ◆ 1 citron
  - ◆ 1 tsk senap (medelstark)
  - ◆ 1 vitlöksklyfta
  - ◆ salt, peppar
  - ◆ 1 dl olivolja
  - ◆ ev. 1 nypa socker
- 1) Lägg bladen från örterna, saften från citronen, senap, vitlök, salt och peppar i ett djupt mixerkärl.
  - 2) Blanda allt med mixerstaven **15** och tillsätt olja lite i taget tills det bildas en krämig sås.
  - 3) Smaka av vinägretten med en nypa socker.





# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>16</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>16</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>16</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>16</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>16</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>17</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>19</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>19</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>19</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>20</b>
Kneten und Quirlen .....	20
Pürieren .....	22
<b>Reinigen</b> .....	<b>23</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>23</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>24</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>24</b>
Service .....	26
Importeur .....	26
<b>Rezepte</b> .....	<b>26</b>
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 <b>1</b>	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / :

- 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




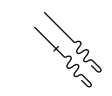
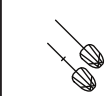
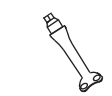
### Kneten und Quirlen

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

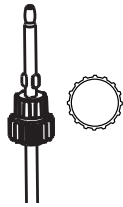


- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.


#### HINWEIS

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

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


- 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 <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> <b>mit dem Zahnrad</b> am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm  „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knehtaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> <b>ohne Zahnrad</b> 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.

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

- 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 Kneithaken **15** installiert sind.

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

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


### HINWEIS

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

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





### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. 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.**

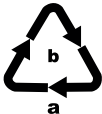
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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](http://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](http://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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Informationsstatus · Stand der Informationen:

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

IAN 386388\_2101