SILVERCREST®

HAND MIXER SET SHMS 300 C2

GB IE NI CY

HAND MIXER SET

Operating instructions

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

GR CY

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ

Οδηγίες χρήσης

IAN 322385_1901

IE NI CY

GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

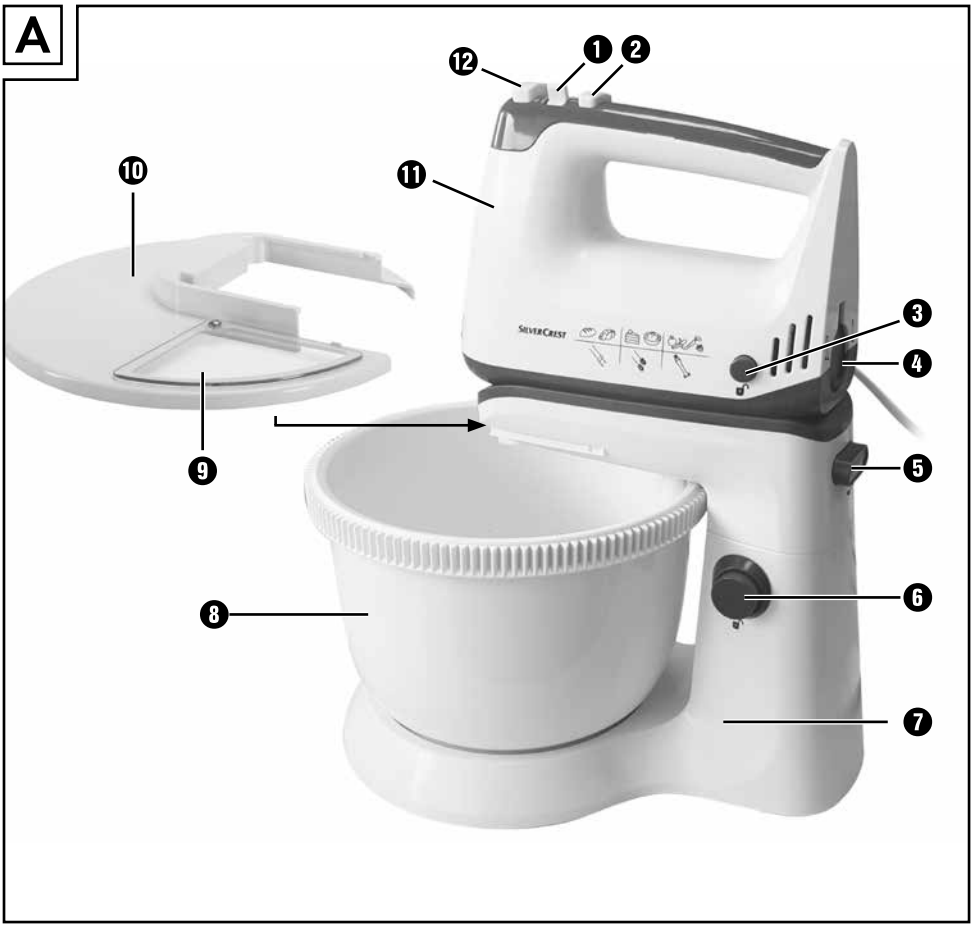
GR CY

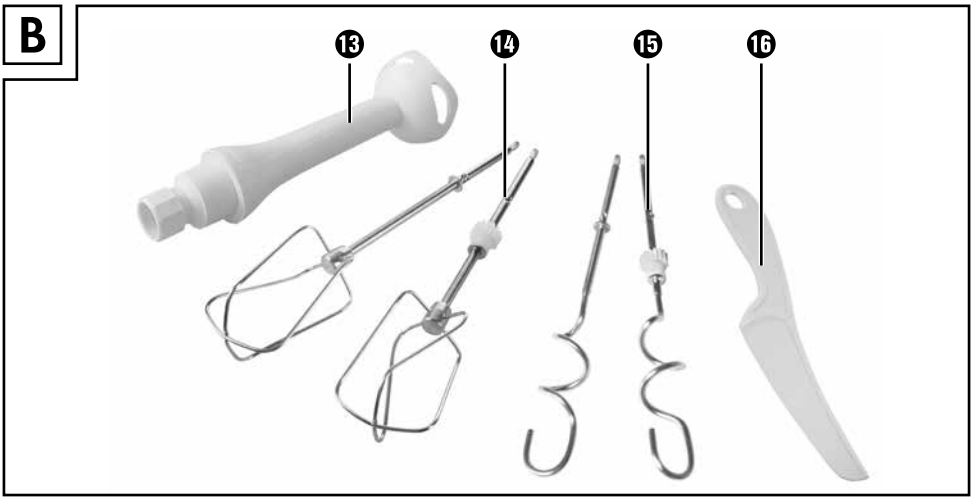
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB / IE / NI / CY	Operating instructions	Page	1
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST


B
13
14
15
16

Contents

Introduction 2

Intended use 2

Package contents 2

Appliance description 2

Technical data 2

Safety information 3

Unpacking 5

Setting up 5

Speed levels 5

Operation 6

Kneading and whisking 6

Puréeing 8

Cleaning 9

Storage 9

Disposal 10

Kompernass Handels GmbH warranty 10

Service 12

Importer 12

Recipes 13

Braided yeast bun 13

Chocolate-amaretto crème 13

Chocolate crème 13

Aioli 14

Herb vinaigrette 14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.
The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and puréeing fruit. It is only suitable for processing foodstuffs. Do not use the blender to purée boiling food (e.g. soups). This appliance is intended solely for use in private households.
Do not use it for commercial purposes.

Package contents

1 hand mixer

1 mixer stand

1 mixing bowl with lid

2 kneading hooks

2 whisks

1 blender

1 dough scraper

Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

❶ Speed switch

❷ Turbo button /

❸ Blender release button

❹ Blender socket (with safety catch)

❺ Hand mixer release button

❻ Mixer holder release

❼ Mixer stand (with mixer holder)

❽ Mixing bowl

❾ Filling opening

❿ Lid

⓫ Hand element

⓬ Tool-release button

Figure B:

⓭ Blender

⓮ Whisk

⓯ Kneading hook

⓰ Dough scraper

Technical data

Rated voltage	220 – 240 V ~ (AC), 50 – 60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / ⧈ (Double insulation)
CO time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- Do not kink or crush the power cable.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

Never immerse the hand element in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- Never purée food in a cooking pot that is still on the hot stove! Contact between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section "Cleaning".

Setting up

- Place the mixer stand ❼ on a level surface. There are 4 suction cups on the underside of the mixer stand ❼ that prevent the appliance from slipping during use.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

Speed levels

Level on the speed switch ❶	Use
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients.
3	For mixing cake and bread doughs.
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button / ❷:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
- This button starts the blender ⓭ if it is attached.

Operation

Kneading and whisking

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.

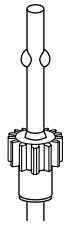
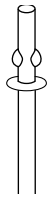
NOTE

► Put the attachments into the food to be beaten/whisked/kneaded before turning on the appliance.

Kneading hooks ⓯ for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks ⓮ for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender ⓭ for puréeing fruits/vegetables, e.g. apples.

1) Clean the attachments (⓭, ⓮, ⓯) before first use.

2) Push the whisks ⓮ or the kneading hooks ⓯ into the slots on the hand element ⓫ until they click audibly and firmly into place.

	Always insert the kneading hook ⓯ or the whisk ⓮ **with the toothed ring** on the shaft into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.
	Insert the kneading hook ⓯ or the whisk ⓮ **with the smooth ring** on the shaft only into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.

3) Release the mixer holder on the mixer stand ❼ by pressing the mixer holder release ❻ and fold the mixer holder ❼ upwards.

4) Remove the mixing bowl ❽ and fill it with the ingredients. Quantities depend on the amount to be prepared.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

► Never fill the mixing bowl ❽ higher than the MAX marking (approx. 2.5 l). Otherwise, the ingredients will spill over the edge of the bowl during mixing.

► Never add more than 1.5 kg of ingredients (in total) to the mixing bowl ❽. Otherwise, the motor could be damaged.

5) Replace the mixing bowl ❽ on the mixer stand ❼.

6) Press the mixer holder release ❻ and swing the mixer holder ❼ back downwards.

7) Place the hand element ⓫ on the mixer holder ❼ so that it firmly clicks into place.

8) Push the lid ❿ into the rails on the mixer stand ❼ so that it sits firmly in place.

NOTE

► If you want to add ingredients during mixing, open the filling opening ❾ on the lid ❿ and add the ingredients. Close the filling opening ❾ afterwards to prevent ingredients from spraying out!

You can use the hand mixer without the mixer stand ❼. We recommend using the hand mixer without the mixer stand ❼ especially for small amounts of liquid. Otherwise, the mixer cannot reach all the liquid and it may not be properly mixed.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

9) Insert the plug into a mains power socket.

10) To start up the appliance, move the speed switch ❶ to the desired speed setting. You can choose between 5 speed settings and also use the Turbo button ❷ (see section "Speed levels").

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

NOTE

► If ingredients stick to the edge of the mixing bowl ❽ and cannot be reached by the kneading hooks ⓯/whisks ⓮, switch off the hand mixer.
Remove the lid ❿. Use the dough scraper ⓰ to push the stuck ingredients back into the middle of the mixing bowl ❽. Replace the lid ❿. Switch the hand mixer back on.

11) To remove the contents of the bowl, switch off the hand mixer. Pull the lid ❿ off to the side.

NOTE

► For safety reasons, the whisks ⓮ and kneading hooks ⓯ can only be released if the speed switch ❶ is set to the position "0".

12) Press the mixer holder release ❻ 🔓, flip up the mixer holder ❼ and remove the mixing bowl ❽ from the mixer stand ❼. You can now remove the contents of the bowl.

NOTE

► If you want to remove the whisks ⓮ or kneading hooks ⓯, you must first remove the hand element ⓫: To do this, press the hand mixer release ❺ 🔓 and remove the hand element ⓫. Then press the tool-release button ⓬ to release the whisks ⓮ or the kneading hooks ⓯.

► For safety reasons, the whisks ⓮ and kneading hooks ⓯ can only be released if the speed switch ❶ is set to the position "0".

Puréeing

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the blender ⓭ for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- Do not use the blender ⓭ to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

1) Use the blender ⓭ to purée foods.

Kneading hooks ⓯ for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks ⓮ for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender ⓭ for puréeing fruits/ vegetables, e.g. apples.

2) Open the safety catch of the blender socket ❹ by pushing it to the side and holding it firmly.

NOTE

- The blender ⓭ can only be used if the whisks ⓮ or the kneading hooks ⓯ are not installed.

3) Push the blender ⓭ into the blender socket ❹ and push it down firmly. The blender ⓭ must audibly click into place.
4) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container.

NOTE

- Ensure that there is a sufficient amount of liquid/purée in the purée container.
  To ensure effective mixing of the ingredients, the food should cover at least the lower section of the blender ⓭.
- Do not switch the hand mixer on until the blender ⓭ has been inserted into the ingredients.

5) Press the Turbo button / ❷. Keep the Turbo button / ❷ pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the blender ⓭ for longer than 1 minute at a time. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.

6) When you have finished working with the blender ⓭, release the Turbo button/ ❷ and remove the mains plug from the power socket.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Clean only the lower section of the blender ⓭ under running water. Do not allow water to get inside the blender ⓭. This could result in damage to the appliance.

7) To remove the blender ⓭ from the blender socket ❹, press the blender release button ❸ on both sides of the hand element ⓫ at the same time. The blender ⓭ is now released from the blender socket ❹.
8) Remove the blender ⓭ with a snapping motion from the blender socket ❹.

NOTE

► If the blender ⓭ still cannot be removed from the blender socket ❹ , pull the safety catch open a little. Then the blender ⓭ can be removed.

Cleaning

⚠ DANGER!
RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

► Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

Never immerse the hand element ⓫ in water or other liquids!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Take care when cleaning the blender ⓭! The blade is extremely sharp!

Never submerge the blender ⓭ completely under water. Clean only the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Clean the hand element ⓫ containing the motor using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- Clean the mixer stand ❼ using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- The whisks ⓮ and the kneading hooks ⓯ can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.
  We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE

The whisks ⓮ and the kneading hooks ⓯ can also be cleaned in the dishwasher.

- Clean the mixing bowl ❽, the lid ❿, the dough scraper ⓰ in warm water with a little washing-up liquid.

NOTE

You can also wash the mixing bowl ❽, the lid ❿ and the dough scraper ⓰ in the dishwasher.
If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

- Clean the lower part of the blender ⓭ in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

► Clean only the lower section of the blender ⓭ under running water. Do not allow water to get inside the blender ⓭. This could result in damage to the appliance.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

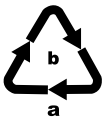
Disposal

Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 322385_1901

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Braided yeast bun

- 500 g flour
- 60 g butter
- 60 g sugar
- 7 g salt
- 42 g yeast (1 pack of fresh yeast)
- 200 ml milk
- 1 egg
- 1 egg yolk
- Perhaps a little sugar

1) Place the yeast in a little lukewarm milk with sugar.
2) Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl ❽.
3) Knead the ingredients thoroughly with the kneading hooks ⓯.
4) Allow the dough to stand for about 20 minutes.
5) Now form the braided bun and allow the dough to rise for another 30 minutes.
6) Paint the bun with a little egg yolk.

NOTE

► If you like, you can sprinkle a little sugar on the braided bun.

7) Pre-heat the oven to around 200 °C (convection) and bake the bread for approx. 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate-amaretto crème

- 500 ml cream
- 500 ml mascarpone
- 100 g nut-nougat cream
- 5 tbsp. Amaretto
- 1 – 2 tbsp. honey

1) Add the cream and the mascarpone to the mixing bowl ❽ and mix it using the whisks ⓮.
2) Add the Amaretto, the honey and the nut-nougat cream a little at a time and mix everything thoroughly.
3) Fill the crème into dessert bowls and chill before eating.

Chocolate crème

- 300 g cream
- 200 g plain chocolate

1) Heat up the cream.
2) Crumble the chocolate and melt it in the cream.
3) Put the chocolate mix into the refrigerator and allow it to cool until set.
4) Once the mix has cooled down and set, beat it with the whisks ⓮ until creamy.

To serve, sprinkle the crème with almond flakes.

NOTE

► You can also use this chocolate crème as a filling for other pastries.

Aioli

- 500 g mayonnaise
- 1 cup of sour cream
- 50 g garlic
- 2 tsp. mustard (medium)
- 1 pack of mixed herbs (frozen)
- 1 pinch sugar
- 1/2 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper

1) Peel the garlic and crush it in a garlic crusher.
2) Add the mayonnaise, the sour cream and the garlic to the mixing bowl ❽ and mix it thoroughly using the whisks ⓮.
3) Gradually add the mustard, the herbs, the sugar, the pepper and the salt and mix everything thoroughly.
4) Finally, season to taste.

Herb vinaigrette

- 3 – 4 sprigs of flat-leaf parsley
- 3 – 4 sprigs of basil
- 1 lemon
- 1 tsp. mustard (medium)
- 1 clove of garlic
- Salt, pepper
- 100 ml olive oil
- 1 pinch of sugar (optional)

1) Add the leaves of the herbs, the lemon juice, the mustard, the garlic, salt and pepper to a high-sided mixing container.
2) Mix everything using the blender ⓭ adding the oil slowly until the sauce is creamy.
3) Season the vinaigrette, adding a little sugar if desired.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή 16

Προβλεπόμενη χρήση 16

Παραδοτέος εξοπλισμός 16

Περιγραφή συσκευής 16

Τεχνικά χαρακτηριστικά 16

Υποδείξεις ασφαλείας 17

Αποσυσκευασία 19

Τοποθέτηση 19

Βαθμίδες ταχύτητας 19

Χειρισμός 20

Ζύμωμα και χτύπημα 20

Πολτοποίηση 22

Καθαρισμός 23

Αποθήκευση 23

Απόρριψη 24

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 24

Σέρβις 26

Εισαγωγέας 26

Συνταγές 27

Πλεξούδα τύπου μπριός 27

Κρέμα σοκολάτα-Αμαρέτο 27

Κρέμα σοκολάτα 27

Σάλτσα Αγιολί 28

Βινεγκρέτ με βότανα 28

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή εξυπηρετεί αποκλειστικά στο ζύμωμα ζύμης, την ανάμειξη υγρών (π.χ. χυμών), το χτύπημα κρέμας γάλακτος και την πολτοποίηση φρούτων. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν (π.χ. σούπες). Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Παραδοτέος εξοπλισμός

1 Μιξερ

1 Βάση ανάμειξης

1 Μπολ ανάμειξης με καπάκι

2 Άγκιστρα ζυμώματος

2 Αναδευτήρες

1 Ράβδος πολτοποίησης

1 Ξέστρο ζύμης

Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

❶ Διακόπτης ταχυτήτων

❷ Πλήκτρο τούρμπο /

❸ Απασφάλιση ράβδου πολτοποίησης

❹ Υποδοχή ράβδου πολτοποίησης (με κλείστρο ασφαλείας)

❺ Απασφάλιση μίξερ χειρός

❻ Απασφάλιση στηρίγματος μίξερ

❼ Βάση ανάμειξης (με στήριγμα μίξερ)

❽ Δοχείο ανάμειξης

❾ Άνοιγμα πλήρωσης

❿ Καπάκι

⓫ Τμήμα χειρός

⓬ Πλήκτρο εκτόξευσης

Εικόνα B:

⓭ Ράβδος πολτοποίησης

⓮ Αναδευτήρες

⓯ Άγκιστρο ζυμώματος

⓰ Ξέστρο ζύμης

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220 – 240 V ~ (Εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 – 60 Hz
Ονομαστική ισχύς	300 W
Κατηγορία προστασίας	II / ⧈ (Διπλή μόνωση)
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	Μίξερ: 10 λεπτά Ράβδος πολτοποίησης: 1 λεπτό
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρχεται ποτέ σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!

Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αυτή την περίπτωση, μπορεί να προκύψει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν κατά τη λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα που φέρουν τάση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Κατά τη λειτουργία, μην αγγίζετε τους αναδευτήρες, τα άγκιστρα ζυμώματος ή τη ράβδο πολτοποίησης. Η λεπίδα της ράβδου πολτοποίησης είναι κοφτερή! Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρετε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.
- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα, έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν. Κάτι τέτοιο μπορεί να οδηγήσει σε παραμορφώσεις της ράβδου πολτοποίησης!
- Ποτέ μην πολτοποιείτε σε μια κατσαρόλα, η οποία βρίσκεται ακόμα σε ένα καυτό μάτι! Η επαφή του καυτού πάτου της κατσαρόλας με τη ράβδο πολτοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές στη ράβδο πολτοποίησης!

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφάλειες μεταφοράς.
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για πιθανές φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Τοποθέτηση

- Τοποθετήστε τη βάση ανάμειξης ❼ επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Στην κάτω πλευρά της βάσης ανάμειξης ❼ είναι τοποθετημένες 4 βεντούζες που εμποδίζουν ολίσθηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Προσέξτε ώστε η χρησιμοποιούμενη πρίζα δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμη σε περίπτωση σφάλματος.

Βαθμίδες ταχύτητας

Βαθμίδα στο διακόπτη ταχυτήτων ❶	Χρήση
0	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
1	Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη «μαλακών» συστατικών, όπως αλεύρι, βούτυρο, κτλ.
2	Για την ανάμειξη υγρών συστατικών.
3	Για την ανάμειξη ζύμης γλυκών και ψωμιού.
4	Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια, κτλ., ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
5	Για το χτύπημα ασπραδιού αυγού, ζύμης γλυκού, κρέμας γάλακτος, κτλ.

Πλήκτρο τούρμπο / ❷:

- Αυτό το πλήκτρο σάς επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας.
- Αυτό το πλήκτρο εκκινεί τη ράβδο πολτοποίησης ⓭, όταν έχει τοποθετηθεί.

Χειρισμός

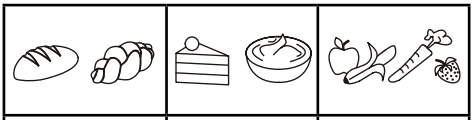
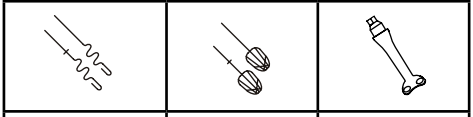
Ζύμωμα και χτύπημα

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει.

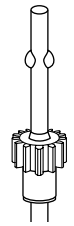
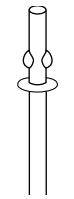
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο αφού έχετε περάσει τα εξαρτήματα στα τρόφιμα που πρόκειται να χτυπήσετε/ανακατέψετε/ζυμώσετε.

		
		
Άγκιστρο ζυμώματος ⓯ για το ζύμωμα βαριάς ζύμης, π.χ. ζύμη με μαγιά.	Αναδευτήρας ⓮ για την ανάμειξη βασικής ζύμης ή το χτύπημα κρέμας.	Ράβδος πολτοποίησης ⓭ για πολτοποίηση φρούτων/λαχανικών, π.χ. μήλων.

1) Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα (⓭,⓮, ⓯).

2) Ωθήστε τους αναδευτήρες ⓮ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⓯ στις υποδοχές του τμήματος χειρός ⓫, έως ότου ασφαλίσουν με ένα κλικ:

	Εισάγετε πάντα το άγκιστρο ζυμώματος ⓯ ή τον αναδευτήρα ⓮ **με τον οδοντωτό δακτύλιο** στη ράβδο στην προβλεπόμενη και χαρακτηρισμένη με το σύμβολο υποδοχή της συσκευής.
	Εισάγετε το άγκιστρο ζυμώματος ⓯ ή τον αναδευτήρα ⓮ **με το λείο δακτύλιο** στη ράβδο μόνο στην προβλεπόμενη και χαρακτηρισμένη με το σύμβολο υποδοχή της συσκευής.

3) Απασφαλίστε το στήριγμα του μίξερ στη βάση ανάμειξης ❼ μέσω πίεσης της απασφάλισης του στηρίγματος μίξερ ❻ 🔓 και σηκώστε επάνω το στήριγμα του μίξερ ❼.

4) Απομακρύνετε το δοχείο ανάμειξης ❽ και γεμίστε με τα υλικά ανάλογα με την ποσότητα προετοιμασίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μη γεμίζετε με περισσότερα υλικά από τη σήμανση MAX (περ. 2,5 λ.) στο δοχείο ανάμειξης ❽. Σε αντίθετη περίπτωση, τα υλικά υπερχειλίζουν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

► Ποτέ μη γεμίζετε με περισσότερα υλικά από συνολικά 1,5 κιλό στο δοχείο ανάμειξης ❽. Αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μοτέρ.

5) Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ❽ πάλι στη βάση ανάμειξης ❼.

6) Πιέστε την απασφάλιση του στηρίγματος μίξερ ❻ 🔓 και κατεβάστε το στήριγμα μίξερ ❼.

7) Τοποθετήστε το τμήμα χειρός ⓫ στο στήριγμα μίξερ ❼, έτσι ώστε να κουμπώσει.

8) Ωθήστε το καπάκι ❿ στη ράγα της βάσης ανάμειξης ❼, έτσι ώστε να εδράζεται καλά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Εάν, κατά τη διαδικασία ανάμειξης, θέλετε να προσθέσετε υλικά, ανοίξτε το άνοιγμα πλήρωσης ❾ στο καπάκι ❿ και προσθέστε τα υλικά. Κατόπιν, κλείστε πάλι οπωσδήποτε το άνοιγμα πλήρωσης ❾, ώστε να αποφύγετε εκτόξευση των υλικών!

Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση ανάμειξης ❼. Ιδιαίτερα σε ελάχιστες ποσότητες υγρών, συστήνεται να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση ανάμειξης ❼. Αλλιώς, το υγρό δεν συμπαρασύρεται και δε γίνεται σωστή ανάμειξη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

9) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα.

10) Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων ❶ στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 5 βαθμίδων ταχύτητας και επιπλέον το πλήκτρο τούρμπο ❷ (βλ. Κεφάλαιο «Βαθμίδες ταχύτητας»).

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μη λειτουργείτε το μίξερ περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Όταν κολλάνε υλικά στα άκρα του δοχείου ανάμειξης ❽ και δεν πιάνονται από τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯/τους αναδευτήρες ⓮, απενεργοποιήστε το μίξερ.
Αφαιρέστε το καπάκι ❿. Με τη βοήθεια του ξέστρου ζύμης ⓰ ωθήστε πάλι τα κολλημένα υλικά στο μέσο του δοχείου ανάμειξης ❽. Τοποθετήστε ξανά το καπάκι ❿. Ενεργοποιείστε ξανά το μίξερ χειρός.

11) Για να αφαιρέσετε το περιεχόμενο του μπολ, απενεργοποιήστε το μίξερ χειρός. Τραβήξτε το καπάκι ❿ στο πλάι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για λόγους ασφαλείας, οι αναδευτήρες ⓮ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯ λύνονται μόνο όταν ο διακόπτης ταχυτήτων ❶ είναι στη θέση «0».

12) Πιέστε την απασφάλιση του στηρίγματος του μίξερ ❻ 🔓, σηκώστε το στήριγμα μίξερ ❼ προς τα επάνω και βγάλτε το δοχείο ανάμειξης ❽ από τη βάση ανάμειξης ❼. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το περιεχόμενο του δοχείου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Εάν θέλετε να απομακρύνετε τους αναδευτήρες ⓮ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯, πρέπει πρώτα να απομακρύνετε το τμήμα χειρός ⓫: Για την αφαίρεση, πιέστε την απασφάλιση μίξερ χειρός ❺ 🔓 και απομακρύνετε το τμήμα χειρός ⓫. Πιέστε κατόπιν το πλήκτρο εκτόξευσης ⓬ για να απελευθερώσετε τους αναδευτήρες ⓮ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯.

► Για λόγους ασφαλείας, οι αναδευτήρες ⓮ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯ λύνονται μόνο όταν ο διακόπτης ταχυτήτων ❶ είναι στη θέση «0».

Πολτοποίηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ για σκληρά τρόφιμα όπως: κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα, πολύ σκληρά λαχανικά, κτλ.. Κάτι τέτοιο προκαλεί βλάβες στη συσκευή.

► Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν (π.χ. σούπες). Πριν από την πολτοποίηση, απομακρύνετε το σκεύος από το μάτι.

1) Επιλέξτε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ για να πολτοποιήσετε τρόφιμα.

Άγκιστρο ζυμώματος ⓯ για το ζύμωμα βαριάς ζύμης, π.χ. ζύμη με μαγιά.	Αναδευτήρας ⓮ για την ανάμειξη βασικής ζύμης ή το χτύπημα κρέμας.	Ράβδος πολτοποίησης ⓭ για πολτοποίηση φρούτων/λαχανικών, π.χ. μήλων.

2) Ανοίξτε το κλείστρο ασφαλείας της υποδοχής της ράβδου πολτοποίησης ❹, ωθώντας το στο πλάι και κρατώντας σφιχτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Η ράβδος πολτοποίησης ⓭ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν δεν έχουν εγκατασταθεί αναδευτήρες ⓮ ή άγκιστρα ζυμώματος ⓯.

3) Ωθήστε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ στην υποδοχή της ράβδου πολτοποίησης ❹ και πιέστε την με δύναμη προς τα κάτω. Πρέπει να ακούσετε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ να κουμπώνει.

4) Για να εμποδίσετε πιθανή υπερχείλιση, θα πρέπει να γεμίσετε το δοχείο πολτοποίησης μόνο περ. κατά τα 2/3. Για το σκοπό αυτό, επιλέξτε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Προσέξτε ώστε να υπάρχει επαρκές υγρό/είδος πολτοποίησης στο δοχείο πολτοποίησης. Για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής ανάμειξης των υλικών, το προϊόν προετοιμασίας πρέπει να καλύπτει το λιγότερο το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης ⓭.

► Ενεργοποιήστε το μίξερ χειρός μόνο αφού έχετε περάσει τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ μέσα στο προϊόν πολτοποίησης.

5) Πιέστε το πλήκτρο τούρμπο / ❷. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τούρμπο / ❷ κατά τη χρήση. Μόλις το αφήσετε, η συσκευή σταματά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μη λειτουργείτε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ για περισσότερο από ένα λεπτό ανά τεμάχιο. Μετά από ένα λεπτό, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει.

6) Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ράβδου πολτοποίησης ⓭, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο τούρμπο / ❷ και τραβήξτε το βύσμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Καθαρίζετε μόνο το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης ⓭ κάτω από τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης ⓭. Αυτό προκαλεί φθορές στη συσκευή.

7) Για να απομακρύνετε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ από την υποδοχή της ❹, πιέστε την απασφάλιση της ράβδου πολτοποίησης ❸ ταυτόχρονα στις δύο πλευρές του τμήματος χειρός ⓫. Η ράβδος πολτοποίησης ⓭ λασκάρει από την υποδοχή της ❹.

8) Αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ με μια κίνηση διπλώματος από την υποδοχή της ❹.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Εάν η ράβδος πολτοποίησης ⓭ μαγκώνει στην υποδοχή της ❹, τραβήξτε λίγο προς τα επάνω το κλείστρο ασφαλείας. Έτσι, βγαίνει η ράβδος πολτοποίησης ⓭.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

► Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Ποτέ μη βυθίζετε το τμήμα χειρός ⓫ σε νερό ή άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης ⓭. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

Μη βυθίζετε τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ εντελώς μέσα στο νερό. Καθαρίζετε χωριστά το κάτω μέρος με τη λεπίδα κάτω από τρεχούμενο νερό. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός ⓫ με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και, εάν χρειαστεί, με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίζετε τη βάση ανάμειξης ❼ μόνο με ένα νωπό πανί και, εάν χρειαστεί, με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Οι αναδευτήρες ⓮ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯ μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο, στεγνώνετε καλά όλα τα τεμάχια. Προτείνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι, απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Οι αναδευτήρες ⓮ και τα άγκιστρα ζυμώματος ⓯ ενδείκνυνται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- Μπορείτε επίσης να πλύνετε το δοχείο ανάμειξης ❽, το καπάκι ❿ και το ξέστρο ζύμης ⓰ σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε επίσης να πλύνετε το δοχείο ανάμειξης ❽, το καπάκι ❿ και το ξέστρο ζύμης ⓰ στο πλυντήριο πιάτων. Αν είναι δυνατό, τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

- Καθαρίζετε το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης ⓭ σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίζετε το επάνω μέρος με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Καθαρίζετε μόνο το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης ⓭ κάτω από τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης ⓭. Αυτό προκαλεί φθορές στη συσκευή.

Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

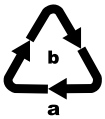
Απόρριψη

Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετέ τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαπωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάπωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 123456 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 322385_1901

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

Συνταγές

Πλεξούδα τύπου μπριός

- 500 γρ. αλεύρι
- 60 γρ. βούτυρο
- 60 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. αλάτι
- 42 γρ. μαγιά (1 πακέτο φρέσκια μαγιά)
- 200 ml γάλα
- 1 αυγό
- 1 κρόκος
- Ενδεχομένως λίγη διακοσμητική ζάχαρη

1) Βάλτε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό γάλα με ζάχαρη.
2) Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης ❽, μόλις η μαγιά φουσκώσει λίγο.
3) Ζυμώστε καλά τα υλικά με τα άγκιστρο ζυμώματος ⓯.
4) Αφήστε τη ζύμη να ησυχάσει για περ. 20 λεπτά.
5) Στη συνέχεια, φτιάξτε την πλεξούδα και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 30 λεπτά.
6) Πασπαλίστε την πλεξούδα με λίγο κρόκο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Εάν θέλετε, μπορείτε να πασπαλίσετε την πλεξούδα με λίγη διακοσμητική ζάχαρη.

7) Προθερμαίνετε το φούρνο περ. στους 200 °C με αέρα και ψήνετε την πλεξούδα για περ. 25 λεπτά, έως ότου αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα.

Κρέμα σοκολάτα-Αμαρέτο

- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 500 ml μασκαρπόνε
- 100 γρ. κρέμα μερέντα
- 5 ΚΣ αμαρέτο
- 1 - 2 ΚΣ μέλι

1) Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το μασκαρπόνε στο δοχείο ανάμειξης ❽ και αναμείξτε με τους αναδευτήρες ⓮.
2) Προσθέστε διαδοχικά το Αμαρέτο, το μέλι και την κρέμα μερέντα και αναμείξτε καλά.
3) Βάλτε την κρέμα σε ποτήρια επιδορπίου και τοποθετήστε τα στο ψυγείο, έως ότου σερβίρετε.

Κρέμα σοκολάτα

- 300 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. κουβερτούρα

1) Βράστε την κρέμα.
2) Κομματιάστε τη σοκολάτα και αφήστε τη να λιώσει μέσα στην κρέμα.
3) Αφήστε τη μάζα σοκολάτας να κρυώσει στο ψυγείο, έτσι ώστε να σφίξει.
4) Μόλις η μάζα κρυώσει και σφίξει, χτυπήστε την με τους αναδευτήρες ⓮, έως ότου γίνει κρέμα.

Πριν το σερβίρισμα, πασπαλίστε λίγα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την κρέμα σοκολάτα και σαν γέμιση για άλλα γλυκά.

Σάλτσα Αγιολί

- 500 γρ. μαγιονέζα
- 1 ποτήρι κρέμα γάλακτος
- 50 γρ. σκόρδο
- 2 ΚΓ μουστάρδα (μέτρια)
- 1 πακέτο ανάμεικτα βότανα (βαθιάς κατάψυξης)
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1/2 ΚΓ αλάτι
- 1/2 ΚΓ πιπέρι

1) Ξεφλουδίστε το σκόρδο και συνθλίψτε το με την πρέσα σκόρδου.
2) Προσθέστε τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος και το σκόρδο στο δοχείο ανάμειξης ❽ και αναμείξτε καλά με τους αναδευτήρες ⓮.
3) Προσθέστε διαδοχικά τη μουστάρδα, τα βότανα, τη ζάχαρη, το πιπέρι και το αλάτι και αναμείξτε.
4) Τέλος, προσθέστε και άλλα καρυκεύματα στη σάλτσα Αγιολί, εάν χρειάζεται.

Βινεγκρέτ με βότανα

- 3 - 4 μίσχους ιταλικού μαϊντανού
- 3 - 4 μίσχους βασιλικού
- 1 λεμόνι
- 1 ΚΓ μουστάρδα (μέτρια)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Αλάτι, πιπέρι
- 100 ml ελαιόλαδο
- Ενδεχ. 1 πρέζα ζάχαρη

1) Τοποθετήστε τα φύλλα των βοτάνων, το χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα, το σκόρδο, αλάτι και πιπέρι σε ένα ψηλό δοχείο ανάμειξης.
2) Αναμείξτε τα όλα με τη ράβδο πολτοποίησης ⓭ και ρίξτε διαδοχικά το λάδι, μέχρι να γίνει η σάλτσα κρεμώδης.
3) Προσθέστε στη βινεγκρέτ μια πρέζα ζάχαρη εάν χρειάζεται.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 30

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 30

Lieferumfang 30

Gerätebeschreibung 30

Technische Daten 30

Sicherheitshinweise 31

Auspacken 33

Aufstellen 33

Geschwindigkeits-Stufen 33

Bedienen 34

Kneten und Quirlen 34

Pürieren 36

Reinigen 37

Aufbewahrung 37

Entsorgung 38

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 38

Service 40

Importeur 40

Rezepte 41

Hefezopf 41

Schoko-Amaretto-Creme 41

Schokoladen-Creme 41

Aioli 42

Kräuter-Vinaigrette 42

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:

❶ Geschwindigkeits-Schalter

❷ Turbo-Taste /

❸ Entriegelung Pürierstab

❹ Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss)

❺ Entriegelung Handmixer

❻ Entriegelung Mixer-Halterung

❼ Rührständer (mit Mixer-Halterung)

❽ Rührschüssel

❾ Einfüllöffnung

❿ Deckel

⓫ Handteil

⓬ Auswurf-Taste

Abbildung B:

⓭ Pürierstab

⓮ Quirle

⓯ Knethaken

⓰ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II / ⧈ (Doppelisolierung)
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ❼ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ❼ 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 ❶	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 / ❷:

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

Bedienen

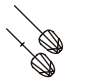
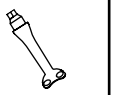
Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

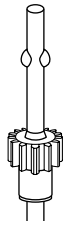
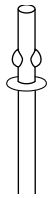
HINWEIS

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

		
Knethaken ⓯ zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle ⓮ zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab ⓭ zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln.

1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (⓭, ⓮, ⓯).

2) Schieben Sie die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ so weit in die Steckplätze am Handteil ⓫, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung am Rührständer ❼ durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung ❻ 🔓 und klappen Sie die Mixer-Halterung ❼ nach oben.

4) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❽ 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 ❽. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

► Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel ❽. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

5) Setzen Sie die Rührschüssel ❽ wieder auf den Rührständer ❼.

6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung ❻ 🔓 und klappen Sie die Mixer-Halterung ❼ nach unten.

7) Setzen Sie das Handteil ⓫ auf die Mixer-Halterung ❼, so dass dieses einrastet.

8) Schieben Sie den Deckel ⓫ in die Schiene am Rührständer ❼, so dass er fest sitzt.

HINWEIS

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

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer ❼ verwenden. Insbesonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer ❼ 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 ❶ auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste ❷ auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

► Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel ❽ haften und diese nicht von den Knethaken ⓯/ Quirlen ⓮ erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus.
Nehmen Sie den Deckel ⓫ ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers ⓰ die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel ❽.
Setzen Sie den Deckel ⓫ wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

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

HINWEIS

► Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter ❶ auf der Position „0“ steht.

12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung ❻ 🔓, klappen Sie die Mixer-Halterung ❼ nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel ❽ vom Rührständer ❼.
Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

► Wenn Sie die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil ⓫ abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer ❺ 🔓 und nehmen Sie das Handteil ⓫ ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste ⓬, um die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ zu lösen.

► Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter ❶ 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 ⓭ 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 ⓭ nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

1) Wählen Sie den Pürierstab ⓭, um Lebensmittel zu pürieren.

Knethaken ⓯ zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle ⓮ zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab ⓭ zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln.

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

HINWEIS

- Der Pürierstab ⓭ kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ installiert sind.

3) Schieben Sie den Pürierstab ⓭ in die Pürierstab-Aufnahme ❹ und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab ⓭ 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 ⓭ bedecken.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab ⓭ in das Püriergut geführt haben.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

7) Um den Pürierstab ⓭ aus der Pürierstab-Aufnahme ❹ zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab ❸ auf beiden Seiten des Handteils ⓫ gleichzeitig. Der Pürierstab ⓭ löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme ❹.

8) Nehmen Sie den Pürierstab ⓭ mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme ❹.

HINWEIS

► Wenn der Pürierstab ⓭ in der Pürierstab-Aufnahme ❹ hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab ⓭ herausnehmen.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Handteil ⓫ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs ⓭. Das Messer ist sehr scharf!

Tauchen Sie den Pürierstab ⓭ 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 ⓫ mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer ❼ nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle ⓮ oder Knethaken ⓯ 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 ⓮ und die Knethaken ⓯ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel ❽, den Deckel ❿ und den Teigschaber ⓰ in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS

Sie können die Rührschüssel ❽, den Deckel ❿ und den Teigschaber ⓰ auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

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

Aufbewahrung

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

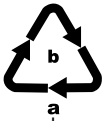
Entsorgung

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

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

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.
Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1 – 7: Kunststoffe, 20 – 22: Papier und Pappe, 80 – 98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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

Service

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

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

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

IAN 322385_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

- 500 g Mehl
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 7 g Salz
- 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- eventuell etwas Hagelzucker

1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker an.
2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel ❽.
3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken ⓯ gut durch.
4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

► Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- 500 ml Sahne
- 500 ml Mascarpone
- 100 g Nuss-Nougat-Creme
- 5 EL Amaretto
- 1 - 2 EL Honig

1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel ❽ und vermengen Sie es mit den Quirlen ⓮.
2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Schokoladen-Creme

- 300 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

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

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

HINWEIS

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

Aioli

- 500g 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 ❽ und mischen Sie alles mit den Quirlen ⓮ gut durch.
3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Basilikum
- 1 Zitrone
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Ölivenöl
- 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 ⓭ 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
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
03 / 2019 · Ident.-No.: SHMS300C2-032019-1

IAN 322385_1901