

SILVERCREST®



DIGITAL HAND MIXER / DIGITALER HANDMIXER / BATTEUR NUMÉRIQUE SHM 300 E1

(GB) (IE)

DIGITAL HAND MIXER

Operating instructions

(FR) (BE)

BATTEUR NUMÉRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

DIGITÁLNÍ RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

DIGITÁLNY RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

DIGITAL HÅNDMIXER

Betjeningsvejledning

(HU)

DIGITÁLIS KÉZI MIXER

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

DIGITALER HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DIGITALE HANDMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

CYFROWY MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(ES)

BATIDORA DIGITAL

Instrucciones de uso

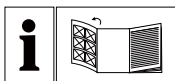
(IT)

SBATTITORE DIGITALE

Istruzioni per l'uso

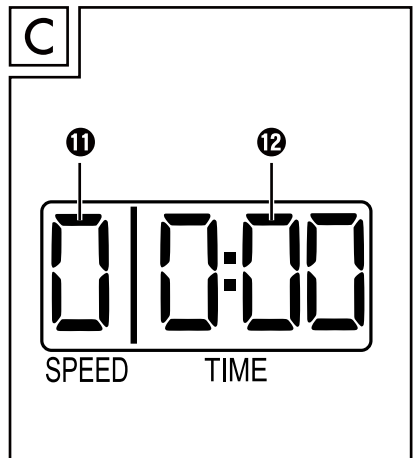
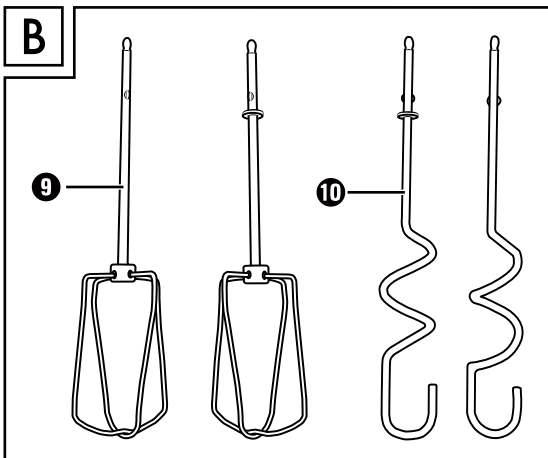
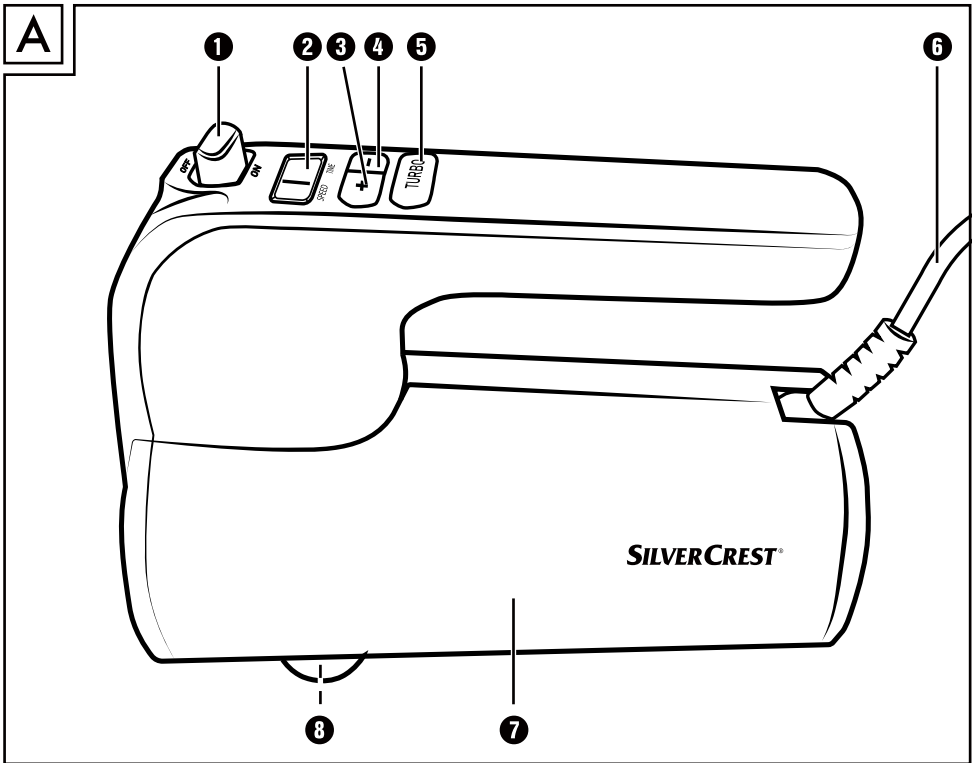
IAN 428572_2301

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



- GB IE** Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.
-
- DE AT CH** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
-
- FR BE** Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.
-
- NL BE** Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.
-
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
-
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
-
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
-
- ES** Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.
-
- DK** Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.
-
- IT** Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.
-
- HU** Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
FR/BE	Mode d'emploi	Page	27
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	67
SK	Návod na obsluhu	Strana	79
ES	Instrucciones de uso	Página	91
DK	Betjeningsvejledning	Side	105
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	117
HU	Használati utasítás	Oldal	131



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Warnings and symbols used	3
Safety information	4
Unpacking	6
Speed levels	6
Operation	6
Processing quantities	6
Stirring and kneading	7
Cleaning	8
Storage	8
Disposal	8
Disposal of the appliance	9
Disposal of the packaging	9
Kompernass Handels GmbH warranty	9
Service	10
Importer	10
Recipes	11
Mayonnaise	11
Braided yeast bun	11
Simple sponge cake	12
Pizza dough	12
Meringues	12

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 intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is only suitable for processing foodstuffs. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

- 1 digital hand mixer
- 2 kneading blades
- 2 whisks
- Operating instructions

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

Appliance description

Figure A:

- 1 On/Off switch / Tool-release button
- 2 Display
- 3 + button (faster)
- 4 - button (slower)
- 5 Turbo button
- 6 Power cable with mains plug
- 7 Hand element
- 8 Slots for attachments


Figure B:

- 9 Whisks
- 10 Kneading hooks

Figure C:

- 11 Speed level indicator (SPEED)
- 12 Running time display (TIME)

Technical details








Rated voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 - 60 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II /  (Double insulation)
CO time:	10 min.





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 length of time, it must be switched off until the motor has cooled down.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage

	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Keep 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.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ 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.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Never touch the whisks or kneading hooks when the appliance is in use. 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 appliance off and disconnect 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!
- ▶ Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the "Cleaning" section.

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.

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".

Speed levels

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 - Turbo/6	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.
Turbo/6	The highest speed level 6 can be activated by pressing and holding the Turbo button 5 . The full power of the appliance is available immediately. This only works if a speed level is already selected. Suitable for whipping cream and beating egg whites.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Processing quantities

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the appliance continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.
- ▶ Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance. Larger quantities of flour can overload the appliance! If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

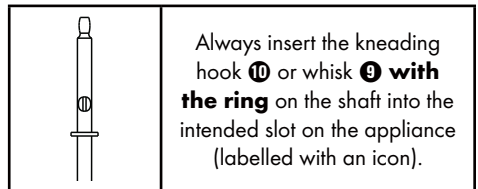
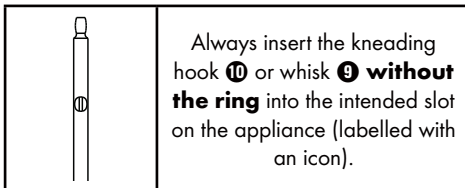
The processing times given are approximate. Follow the processing procedure and increase / decrease the time according to your needs. However, do not exceed the CO time of 10 minutes.

For small quantities, use a narrow mixing bowl so that the whisks ⑨ / kneading hooks ⑩ are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks ⑨ / kneading hooks ⑩ are immersed far enough into the food to be mixed.

Filling quantities for ...	Min. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)	Max. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)
Yeast dough	310 g	1:30 minutes	820 g	4 - 5 minutes
Cake mixture	200 g	0:30 minutes	600 g	3:00 minutes
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes	1000 g	3:00 minutes
Cream	50 ml	1 minute	1300 ml	6:30 minutes
Egg white (egg size M)	2x	1 minute	10x	2:30 - 3 minutes

Stirring and kneading

- Choose the appropriate attachment:
 - Whisks ⑨: For whipping cream and mixing light dough/batter.
 - Kneading hooks ⑩: For kneading heavy dough.
- Push the whisks ⑨ or the kneading hooks ⑩ into the slots ⑧ until they click audibly into place and sit firmly:



- Insert the mains plug ⑥ into a mains power socket.
- Move the ON/OFF switch ① to ON. The display ② shows "B | B:BB" for a brief moment, then "0 | 0:00".
- Introduce the whisks ⑨ / kneading hooks ⑩ into the food to be mixed. The whisks ⑨ / kneading hooks ⑩ should extend at least 1 cm into the food to be prepared; otherwise, the ingredients cannot be mixed properly.

- 6) Select the desired speed level by pressing the + button ③. Press the - button ④ to reduce the speed again.

You can choose between 5 speed levels and an additional level (Turbo/6) by pressing and holding the Turbo button ⑤ (see section "Speed levels").

The display ② shows the selected speed level (SPEED) ⑪ and the running time (TIME) ⑫.

The running time counts up to 9:59, after which it starts again at 0:00. Always observe the CO time of 10 minutes.

- 7) Move the On/Off switch ① to OFF when you have finished processing the mix. The display ② goes out.
- 8) Pull the whisks ⑨ / kneading hooks ⑩ out of the mix.
- 9) Press the tool-release button ① to release the whisks ⑨ / kneading hooks ⑩.

Note: For safety reasons, the whisks ⑨ or kneading hooks ⑩ can only be released when the On/Off switch ① is in the OFF position.

Cleaning

⚠ DANGER!

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Always remove the plug ⑥ from the power socket before cleaning the appliance! There is a risk of electric shock!
- ⊘ Never submerge the hand element ⑦ in water or other liquids!
- Clean the hand element ⑦ containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.

- The whisks ⑨ and the kneading hooks ⑩ 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.

i Note:



The whisks ⑨ and the kneading hooks ⑩ can also be cleaned in the dishwasher.

Storage

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

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

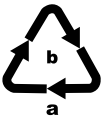


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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 (IAN) 428572_2301 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.



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) 428572_2301.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 428572_2301

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

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

i Note: These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values.

Modify the suggested recipes to your personal taste.

Mayonnaise

Ingredients

- 300 - 400 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 5 - 10 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

- 1) Pour the egg yolk and vinegar or lemon juice into a tall and narrow mixing bowl. Hold the whisks **9** vertically in the bowl and set the appliance to the highest setting.
- 2) Pour in the oil slowly (within approx. 1 minute) in a uniformly thin stream so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

Braided yeast bun

Ingredients

- 350 g flour
- ½ cube yeast, fresh or
- 1 sachet of dried yeast
- 1 tsp. salt
- 50 g sugar
- 200 ml milk, lukewarm
- 65 g soft butter
- 1 egg yolk
- a little coarse sugar

- 1) Mix the flour with the salt and sugar in a bowl. Put the butter on top and knead everything using the kneading hooks **10**.
- 2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the kneading hooks **10**.
- 3) Cover the dough and allow it to rise for about 1 hour in a warm place.
- 4) After rising, knead the dough again vigorously with your hands and divide it into 3 equal pieces.
- 5) Form a braid from the 3 strands. Place the braid on a baking sheet lined with baking paper.
- 6) Brush the braid with the egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

Bake the braided bun on the middle shelf at 160°C for approx. 30 minutes.

Simple sponge cake

Ingredients

- 100 g soft butter
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 2 sachets vanilla sugar
- 150 g flour
- 2 tsp. baking powder
- 2 tbsp. milk
- butter for greasing the tin
- if necessary, a little icing sugar

- 1) Put the softened butter with the sugar, vanilla sugar, milk and eggs in a bowl and mix everything with the whisks ④.
- 2) Mix the baking powder with the flour and add to the bowl. Continue mixing the ingredients until a smooth dough is formed.
- 3) Fill the dough into a greased cake tin.
- 4) Bake the cake in a preheated oven at 160°C convection oven for about 40 minutes.
- 5) After baking, let it cool for 5 minutes before turning it out.
- 6) Sprinkle the cake with a little icing sugar.

Pizza dough

Ingredients

- 350 g flour
- 20 g yeast, fresh
- 1 tbsp. olive oil
- 200 ml water, lukewarm
- 7 g salt

The dough is sufficient for 2 round pizzas or a baking tray.

- 1) Put all the ingredients in a bowl and knead for about 5 minutes using the kneading hooks ⑩. If the dough is too sticky, add some more flour.
- 2) Allow the dough to rise for about 30 minutes.
- 3) Divide the dough into 2 portions, each formed into balls.
- 4) Roll out the dough into round pizza bases and top as desired.

Bake the pizza for approx. 15–20 minutes at 220°C/hot air.

Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

- 1) Beat the egg whites with the whisks ④ and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff.
- 2) Preheat the oven to 120°C and line a baking tray with baking paper.
- 3) Put the mixture into a piping bag and pipe it onto the baking paper in the desired shape.

Depending on the size and shape of the piped forms, let them dry in the oven for about 80 - 100 minutes.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Verwendete Warnhinweise und Symbole	15
Sicherheitshinweise	16
Auspacken	18
Geschwindigkeitsstufen	18
Bedienen	18
Verarbeitungsmengen	18
Rühren und Kneten	19
Reinigen	20
Aufbewahrung	20
Entsorgung	20
Gerät entsorgen	21
Verpackung entsorgen	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	23
Importeur	23
Rezepte	23
Mayonnaise	23
Hefezopf	24
Einfacher Rührkuchen	24
Pizzateig	25
Baiser	25

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 Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Digitaler Handmixer
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

i Hinweis: Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Ein-/Aus-Schalter / Auswurfaste
- 2 Display
- 3 Taste + (Geschwindigkeit erhöhen)
- 4 Taste - (Geschwindigkeit verringern)
- 5 Turbo-Taste
- 6 Netzkabel mit Netzstecker
- 7 Handteil
- 8 Steckplätze für die Aufsätze


Abbildung B:

- 9 Rührbesen
- 10 Knethaken

Abbildung C:

- 11 Anzeige Geschwindigkeitsstufe (SPEED)
- 12 Anzeige Laufzeit (TIME)

Technische Daten





Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II/  (Doppelisolierung)
KB-Zeit:	10 Min.

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	<p>GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.</p>
	<p>WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.</p>
	<p>VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.</p>
	<p>ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.</p>

	<p>Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.</p>
	<p>Anleitung lesen.</p>
	<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.</p>
	<p>Nicht in Wasser tauchen!</p>
	<p>Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.</p>
	<p>Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.</p>

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ **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.

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.

Geschwindigkeitsstufen

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 - Turbo/6	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.
Turbo/6	Die höchste Geschwindigkeitsstufe 6 lässt sich durch Drücken und Halten der Turbo-Taste 6 aktivieren. Es steht sofort die volle Leistung des Gerätes zur Verfügung. Dies funktioniert nur, wenn bereits eine Geschwindigkeitsstufe ausgewählt ist. Geeignet zum Schlagen von Sahne und Eischnee.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verarbeitungsmengen

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

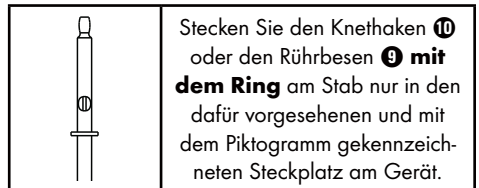
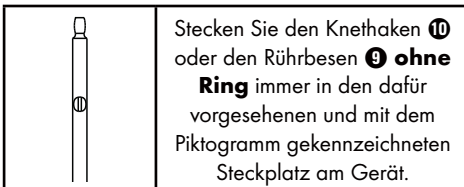
Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑨ / Kneithaken ⑩ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑨ / Kneithaken ⑩ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	310 g	1:30 Minuten	820 g	4 - 5 Minuten
Rührteig	200 g	0:30 Minute	600 g	3:00 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3:00 Minuten
Sahne	50 ml	1 Minute	1300 ml	6:30 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30 - 3 Minuten

Rühren und Kneten

- Wählen Sie den passenden Aufsatz:
 - Rührbesen ⑨: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
 - Kneithaken ⑩: Zum Kneten von schweren Teigen.
- Schieben Sie die Rührbesen ⑨ oder Kneithaken ⑩ so weit in die Steckplätze ③, bis diese sicher und hörbar einrasten:



- Stecken Sie den Netzstecker ⑥ in eine Netzsteckdose ein.
- Schieben Sie den Ein-/Aus-Schalter ① auf ON. Im Display ② erscheint für einen kurzen Moment „B 1 B:BB“, dann „B 1 B:BB“.
- Führen Sie die Rührbesen ⑨/Kneithaken ⑩ in das Mixgut ein. Die Rührbesen ⑨/Kneithaken ⑩ sollten mindestens 1 cm in die zu verarbeitenden Lebensmittel hineinragen, ansonsten können die Zutaten nicht richtig vermengt werden.
- Wählen Sie durch Drücken der Taste + ③ die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Durch Drücken der Taste - ④ verringern Sie die Geschwindigkeit wieder.

Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeitsstufen und einer zusätzlichen Stufe (Turbo/6) durch Drücken und Halten der Turbo-Taste **5** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“). Im Display **2** wird die gewählte Geschwindigkeitsstufe (SPEED) **1** und die Laufzeit (TIME) **12** angezeigt.

Die Laufzeit zählt bis 9:59, danach startet sie wieder bei 0:00. Beachten Sie immer die KB-Zeit von 10 Minuten.

- 7) Wenn Sie mit der Bearbeitung des Mixgutes fertig sind, schieben Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** auf OFF. Das Display **2** erlischt.
- 8) Ziehen Sie die Rührbesen **9**/ Kneithaken **10** aus dem Mixgut.
- 9) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Rührbesen **9**/Kneithaken **10** zu lösen.

i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **9** oder Kneithaken **10** nur lösen, wenn der Ein-/Aus-Schalter **1** auf OFF steht.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **6** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- ⊘** Tauchen Sie das Handteil **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Reinigen Sie das Handteil **7** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **9** oder Kneithaken **10** 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.

i Hinweis:



Die Rührbesen **9** und die Kneithaken **10** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

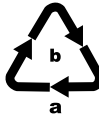


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 (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 Servicenerstellung 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 Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN) 428572_2301 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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 428572_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

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

IAN 428572_2301

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

i Hinweis: Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungangaben sind Anhaltswerte.

Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

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 die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **i** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
- 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.

Hefezopf

Zutaten

- 350 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **10**.
- 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarml Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken **10** kräftig durch.
- 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
- 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 30 Minuten.

Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen **9**.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

Pizzateig

Zutaten

- 350 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 7 g Salz

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken **10** gut durch.
Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15 - 20 Minuten bei 220°C/Umluft.

Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **9** und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 80 - 100 Minuten im Backofen trocknen.

Table des matières

Introduction	28
Utilisation conforme à l'usage prévu	28
Matériel livré	28
Description de l'appareil	28
Caractéristiques techniques	28
Avertissements et symboles utilisés	29
Consignes de sécurité	30
Déballage	32
Niveaux de vitesse	32
Utilisation	32
Quantité de denrées à transformer	32
Mélanger et pétrir	33
Nettoyage	34
Rangement	34
Recyclage	35
Recyclage de l'appareil	35
Recyclage de l'emballage	35
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	36
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	38
Service après-vente	39
Importateur	39
Recettes	40
Mayonnaise	40
Brioche tressée	40
Quatre-quarts facile	41
Pâte à pizza	41
Meringue	42

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité.

N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

- 1 batteur numérique
 - 2 crochets de pétrissage
 - 2 fouets
- Mode d'emploi

i REMARQUE:

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

Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Interrupteur marche/arrêt / touche d'éjection
- 2 Écran
- 3 Touche + (augmentation de la vitesse)
- 4 Touche - (diminution de la vitesse)
- 5 Touche turbo
- 6 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 7 Corps
- 8 Orifices pour les accessoires


Figure B :

- 9 Fouets
- 10 Crochets de pétrissage

Figure C :

- 11 Affichage du niveau de vitesse (SPEED)
- 12 Affichage de la durée de fonctionnement (TIME)

Caractéristiques techniques





Tension nominale	220-240 V ~ (Courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	500 W
Classe de protection	II/  (Double isolation)
Temps d'opération par intermittence :	10 min.







Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Remarque: Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.</p>

	<p>Lire le mode d'emploi.</p>
	<p>Courant/tension alternatif(ive)</p>
	<p>Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre les pièces conductrices et celles pouvant être touchées.</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau !</p>
	<p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p>
	<p>Peut être lavé au lave-vaisselle.</p>

Consignes de sécurité

⚠ DANGER! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

⊘ N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- ▶ Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre «Nettoyage».

⚠ ATTENTION! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurisés de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Niveaux de vitesse

0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5 - Turbo/6	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Turbo/6	Le niveau de vitesse 6 le plus élevé peut être activé en appuyant sur la touche Turbo 5 et en la maintenant enfoncée. La pleine puissance de l'appareil est ainsi immédiatement disponible. Cela ne fonctionne que si un niveau de vitesse est déjà sélectionné. Idéal pour fouetter la crème et monter des blancs en neige.
---------	---

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

Quantité de denrées à transformer

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !

Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veuillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.

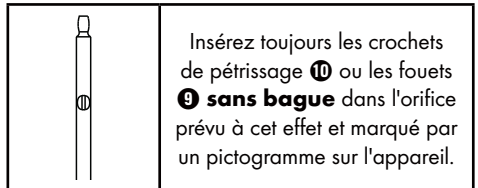
Les temps de transformation fournis ne sont que des valeurs indicatives. Respectez le processus de transformation et augmentez/diminuez le temps selon vos besoins. Veuillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence de 10 minutes.

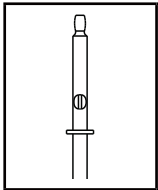
Pour de petites quantités, utilisez un récipient de mélange étroit afin de pouvoir plonger les fouets ⑨ / les crochets de pétrissage ⑩ à une profondeur d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger. Veuillez également, dans les récipients de grande taille, à ce que les fouets ⑨ / crochets de pétrissage ⑩ soient suffisamment enfoncés dans les aliments à mélanger.

Quantités de remplissage pour ...	Quantité minimale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)	Quantité maximale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)
Pâte levée	310 g	1 min 30	820 g	4 à 5 min
Pâte à biscuit	200 g	30 secondes	600 g	3 min
Pâte lourde (p. ex. pâte sablée)	330 g	1 min 30	1000 g	3 min
Crème	50 ml	1 minute	1300 ml	6 min 30
Blanc d'œuf (œufs de calibre M)	2	1 minute	10	2 min 30 à 3 min

Mélanger et pétrir

- Sélectionnez l'accessoire adapté :
 - Fouets ⑨ : pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères.
 - Crochets de pétrissage ⑩ : pour pétrir des pâtes lourdes.
- Insérez les fouets ⑨ ou les crochets de pétrissage ⑩ dans les orifices ⑥ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière sûre et audible :





Insérez toujours les crochets de pétrissage **10** ou les fouets **9** avec la bague sur la tige uniquement dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Branchez la fiche secteur **6** dans une prise secteur.
- 4) Placez l'interrupteur marche/arrêt **1** sur ON. L'écran **2** affiche un court moment "8 | 8:88" puis "0 | 0:00".
- 5) Introduisez les fouets **9** / crochets de pétrissage **10** dans les aliments à mélanger. Les fouets **9**/crochets de pétrissage **10** doivent pénétrer d'au moins 1 cm dans les aliments à transformer, sinon les ingrédients ne seront pas mélangés correctement.
- 6) Sélectionnez ensuite le niveau de vitesse souhaité en appuyant sur la touche + **3**. Réduisez la vitesse en appuyant sur la touche - **4**. Vous pouvez pour cela choisir entre 5 niveaux de vitesse et un niveau supplémentaire (Turbo/6) en appuyant sur la touche Turbo **5** et en la maintenant enfoncée (cf. chapitre «Niveaux de vitesse»). L'écran **2** indique le niveau de vitesse (SPEED) **11** sélectionné et le temps de fonctionnement (TIME) **12**. Le temps de fonctionnement va jusqu'à 9:59, et redémarre ensuite à 0:00. Respectez toujours le temps d'opération par intermittence de 10 minutes.
- 7) Lorsque vous avez terminé de transformer les aliments à mélanger, poussez l'interrupteur marche/arrêt **1** sur OFF. L'écran **2** s'éteint.
- 8) Sortez les fouets **9** / crochets de pétrissage **10** des aliments à mélanger.


9) Appuyez sur la touche d'éjection **1** pour détacher les fouets **9** / crochets de pétrissage **10**.

i Remarque : pour des raisons de sécurité, les fouets **9** ou crochets de pétrissage **10** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur marche/arrêt **1** se trouve sur OFF.

Nettoyage

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur **6** de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **7** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

■ Nettoyez le corps **7** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.

■ Les fouets **9** ou crochets de pétrissage **10** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage.

Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

i REMARQUE:



Les fouets **9** et les crochets de pétrissage **10** peuvent également passer au lave-vaisselle.

Rangement

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

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

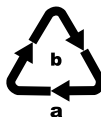


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légal pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 428572_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

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



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 428572_2301.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux

et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 428572_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 428572_2301.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 428572_2301

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

i REMARQUE:

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives.

Complétez ces suggestions de recettes avec vos expériences personnelles.

Mayonnaise

Ingrédients

- 300 - 400 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 2 jaune d'œuf
- 5 - 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Sel et poivre selon vos préférences

- 1) Versez les jaune d'œuf et le vinaigre ou le jus de citron dans un bol de batteur haut et étroit. Maintenez les fouets **9** à la verticale dans le bol de batteur et réglez l'appareil sur la plus haute vitesse.
- 2) Ajoutez l'huile lentement en filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) pour qu'elle se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Salez et poivrez ensuite la mayonnaise selon votre goût.

Brioche tressée

Ingrédients

- 350 g de farine
- 1/2 cube de levure fraîche ou
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cc. de sel
- 50 g de sucre
- 200 ml de lait tiède
- 65 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- un peu de sucre cristallisé

- 1) Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Ajoutez le beurre et malaxe le tout avec les crochets de pétrissage **10**.
- 2) Émiettez la levure ou saupoudrez la levure sèche par dessus et ajoutez le lait tiède. Pétrissez ensuite encore la pâte énergiquement avec les crochets de pétrissage **10**.
- 3) Couvrez la pâte et laissez-la ensuite reposer pendant env. 1 heure dans un endroit chaud.
- 4) Dès que la pâte a levé, pétrissez-la encore une fois énergiquement avec les mains et partagez-la en 3 morceaux de taille identique.
- 5) Formez une tresse à partir des 3 boudins et déposez-la sur une plaque de four foncée de papier sulfurisé.
- 6) Au pinceau, badigeonnez la tresse de jaune d'œuf et saupoudrez le sucre cristallisé par dessus.

Faites cuire la brioche tressée environ 30 minutes au milieu du four à 160 °C.

Quatre-quarts facile

Ingrédients

- 100 g de beurre, mou
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de lait
- graisse pour le moule
- éventuellement un peu de sucre glace

- 1) Mettez le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs dans une jatte et mélangez le tout avec les fouets **9**.
- 2) Mélangez la levure chimique avec la farine et versez ce mélange dans la jatte. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3) Placez la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé.
- 4) Faites cuire le gâteau environ 40 minutes dans un four préchauffé en chaleur tournante à 160 °C.
- 5) Laissez refroidir le gâteau pendant 5 minutes avant de le démouler.
- 6) Saupoudrez le gâteau avec un peu de sucre glace.

Pâte à pizza

Ingrédients

- 350 g de farine
- 20 g de levure fraîche
- 1 cs. d'huile d'olive
- 200 ml d'eau tiède
- 7 g de sel

La pâte suffit pour 2 pizzas rondes ou une plaque de cuisson.

- 1) Versez tous les ingrédients dans une jatte et pétrissez bien le tout env. 5 minutes avec les crochets de pétrissage **10**.
Si la pâte est trop collante, ajoutez encore un peu de farine.
- 2) Laissez lever la pâte env. 30 minutes.
- 3) Partagez la pâte en 2 portions et donnez à chacune la forme d'une boule.
- 4) Abaissez la pâte pour obtenir deux fonds de pizza ronds et garnissez-la selon vos envies.

Faites cuire la pizza pendant env. 15 - 20 minutes au four réglé sur 220 °C/en chaleur tournante.

Meringue

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 3 blancs d'œuf

- 1) Montez les blancs en neige avec les fouets **9** puis faites progressivement ruisseler le sucre dedans jusqu'à que la neige soit ferme.
- 2) Préchauffez le four à 120 °C puis foncez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- 3) Versez la pâte dans une poche à douille puis déposez-la sur le papier sulfurisé en lui donnant la forme voulue.

Suivant la taille et la géométrie des formes, faites-les sécher env. 80 - 100 minutes au four.

Inhoud

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Technische gegevens	44
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	45
Veiligheidsvoorschriften	46
Uitpakken	48
Snelheidsstanden	48
Bedienen	48
Verwerkingshoeveelheden	48
Roeren en kneden	49
Reinigen	50
Opbergen	50
Afvoeren	50
Apparaat afvoeren	51
Verpakking afvoeren	51
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	51
Service	52
Importeur	52
Recepten	53
Mayonaise	53
Vlechtbrood	53
Eenvoudige cake	54
Pizzadeeg	54
Meringues	54

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het roeren en kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen) en het kloppen van slagroom. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

1 Digitale handmixer

2 Kneedhaken

2 Gardes

Gebruiksaanwijzing

i **Opmerking:**

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade.

Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Aan-uitknop / uitwerp-toets
- 2 Display
- 3 Toets + (snelheid verhogen)
- 4 Toets - (snelheid verlagen)
- 5 Turbo-toets
- 6 Snoer met stekker
- 7 Handgedeelte
- 8 Insteekplaatsen voor de opzetstukken

Afbeelding B:

- 9 Gardes
- 10 Kneedhaken

Afbeelding C:

- 11 Indicatie snelheidsstand (SPEED)
- 12 Indicatie looptijd (TIME)

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	500 W
Beschermingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd:	10 min.




KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):


	<p>GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>Opmerking : Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.</p>

	<p>Lees de gebruiksaanwijzing.</p>
	<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.</p>
	<p>Niet onderdompelen in water!</p>
	<p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p>
	<p>Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.</p>

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!

 Dompel het handgedeelte niet onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

- ▶ Raak de gardes of de kneedhaken tijdens het gebruik niet aan. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- ▶ Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.
- ▶ Trek altijd na gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- ▶ Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Reinig alle oppervlakken grondig, met name de delen die in aanraking komen met levensmiddelen. Raadpleeg daartoe het hoofdstuk "Reinigen".

❗ LET OP – Materiële schade!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- ▶ Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.

Uitpakken

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet is en onbeschadigd.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Snelheidsstanden

0	Apparaat is uitgeschakeld.
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals bloem, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten.
3	Voor het mixen van taart- en brooddeeg.
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
5 - Turbo/6	Voor stijfgeklopt eiwit, het roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turbo/6	De hoogste snelheidsstand 6 kan worden geactiveerd door de turbo-toets 5 ingedrukt te houden. Het volledige vermogen van het apparaat is dan meteen beschikbaar. Dit werkt alleen als er al een snelheidsstand is geselecteerd. Geschikt voor het kloppen van slagroom en eiwit.
---------	---

Bedienen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Gebruik in geen geval kommen van glas of andere breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

Verwerkingshoeveelheden

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Kneed met dit apparaat nooit deeg met een hoeveelheid bloem van meer dan 500 g. Grotere hoeveelheden bloem kunnen resulteren in overbelasting van het apparaat! Deel deeg met grotere hoeveelheden bloem op in meerdere porties en kneed die achter elkaar. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.

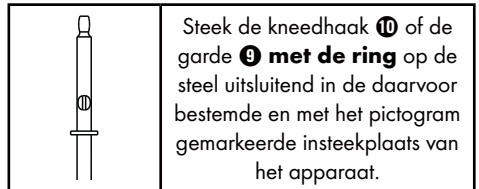
De vermelde verwerkingstijden zijn richtwaarden. Houd het verwerkingsproces in de gaten en verhoog/verlaag de tijd naar behoefte. Overschrijd echter niet de KB-tijd van 10 minuten.

Kies voor kleine hoeveelheden een smalle mengkom, zodat de gardes 9 / kneedhaken 10 minstens 1 cm in het te mengen product steken. Let er bij grotere mengkommen ook op dat de gardes 9 / kneedhaken 10 diep genoeg in het te mengen product steken.

Vulhoeveelheid voor ...	Min. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd (ca.)	Max. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd (ca.)
Gistdeeg	310 g	1:30 minuten	820 g	4 - 5 minuten
Cakedeeg	200 g	0:30 minuten	600 g	3:00 minuten
Zwaar deeg (bijv. zandtaartdeeg)	330 g	1:30 minuten	1000 g	3:00 minuten
Slagroom	50 ml	1 minuut	1300 ml	6:30 minuten
Eiwitten (eieren grootte M)	2 stuks	1 minuut	10 stuks	2:30 - 3 minuten

Roeren en kneden

- Kies het passende opzetstuk:
 - Gardes 9: voor het kloppen van slagroom en licht beslag.
 - Kneedhaken 10: voor het kneden van zwaar deeg.
- Schuif de gardes 9 of kneedhaken 10 zo ver in de insteekplaatsen 8 dat ze hoorbaar vastklikken:



- Steek de stekker 6 in een stopcontact.
- Schuif de aan-uitknop 1 naar de stand ON. Op het display 2 verschijnt kort "B | B:BB", en daarna "0 | 0:00".
- Steek de gardes 9 / kneedhaken 10 in het te mengen product. De gardes 9 / kneedhaken 10 moeten minstens 1 cm in het te verwerken levensmiddel steken, anders kunnen de ingrediënten niet goed worden gemengd.

- 6) Kies dan de gewenste snelheidsstand door op de toets + **3** te drukken. Door op de toets - **4** te drukken verlaagt u de snelheid weer.

U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden plus een extra stand (turbo/6) door de turbo-toets **5** ingedrukt te houden (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Op het display **2** worden de geselecteerde snelheidsstand (SPEED) **11** en de looptijd (TIME) **12** aangegeven.

De looptijd telt tot 9:59 en begint daarna weer op 0:00. Houd u altijd aan de KB-tijd van 10 minuten.

- 7) Wanneer u klaar bent met de verwerking van het te mengen product, schuif dan de aan-uitknop **1** naar de stand OFF. Het display **2** gaat uit.

- 8) Haal de gardes **9** / kneedhaken **10** uit het gemengde product.

- 9) Druk op de uitwerp-toets **1** om de gardes **9** / kneedhaken **10** los te maken.

i **Opmerking:** vanwege de veiligheid kunnen de gardes **9** of kneedhaken **10** alleen worden losgemaakt wanneer de aan-uitknop **1** op OFF staat.

Reinigen

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal vóór het reinigen altijd eerst de stekker **6** uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

⚡ Dompel het handgedeelte **7** nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

- Reinig het handgedeelte **7** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.

- De gardes **9** of kneedhaken **10** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af. Het verdient aanbeveling de opzetstukken meteen na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

i **Opmerking:**



De gardes **9** en de kneedhaken **10** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opbergen

- Berg het gereinigde apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE 

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 



FR
 

Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn

stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

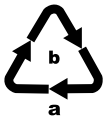


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenissen: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd.

Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 428572_2301 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

■ Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

■ Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 428572_2301 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 428572_2301

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

i Opmerking: Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden.

Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

Mayonaise

Ingrediënten

- 300 - 400 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 2 eidooier
- 5 - 10 gr zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

- 1) Doe de eidooier en de azijn of het citroensap in een lange, smalle mengbeker. Houd de gardes **9** verticaal in de mengbeker en zet het apparaat op de hoogste stand.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen ca. 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng de mayonaise tot slot op smaak met zout en peper.

Vlechtbrood

Ingrediënten

- 350 g bloem
- 1/2 blokje verse gist, of
- 1 pakje droge gist
- 1 tl zout
- 50 g suiker
- 200 ml lauwe melk
- 65 g zachte boter
- 1 eidooier
- Een beetje parelsuiker

- 1) Meng de bloem met het zout en de suiker in een kom. Voeg de boter toe en kneed alles met de kneedhaken **10**.
- 2) Verkruimel de verse gist resp. strooi de droge gist erover en voeg de lauwe melk toe. Kneed het deeg krachtig met de kneedhaken **10**.
- 3) Laat het deeg afgedekt ca. 1 uur op een warme plek rijzen.
- 4) Kneed het deeg na het rijzen nogmaals krachtig met de handen en verdeel het in 3 even grote stukken.
- 5) Vorm een vlecht van de 3 strengen en leg de vlecht op een met bakpapier bedekte bakplaat.
- 6) Bestrijk de vlecht met het eigeel en strooi er parelsuiker over.

Bak het vlechtbrood ca. 30 minuten op het middelste ovenniveau op 160 °C.

Eenvoudige cake

Ingrediënten

- 100 g zachte boter
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 2 pakjes vanillesuiker
- 150 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 el melk
- Vet voor de bakvorm
- evt. wat poedersuiker

- 1) Doe de zachte boter met de suiker, de vanillesuiker, de melk en de eieren in een kom en roer alles dooreen met de roergarde 9.
- 2) Meng het bakpoeder met de bloem en doe het in de kom. Blijf de ingrediënten mengen tot er een glad deeg ontstaat.
- 3) Doe het deeg in een ingevette cakevorm.
- 4) Bak de cake in een voorverwarmde oven op 160°C convectie-oven gedurende ongeveer 40 minuten.
- 5) Laat het na het bakken 5 minuten afkoelen voordat u hem eruit draait.
- 6) Bestrooi de cake met wat poedersuiker.

Pizzadeeg

Ingrediënten

- 350 g bloem
- 20 g verse gist
- 1 el olijfolie
- 200 ml lauw water
- 7 g zout

Het deeg is voldoende voor 2 ronde pizza's of een plaatpizza.

- 1) Doe alle ingrediënten in een kom en kneed alles ca. 5 minuten grondig met de kneedhaken 10. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan wat meer bloem toe.
- 2) Laat het deeg ca. 30 minuten rijzen.
- 3) Verdeel het deeg in 2 porties en maak van elke portie een bal.
- 4) Rol het deeg uit tot ronde pizzabodems en beleg ze naar eigen inzicht.

Bak de pizza ongeveer 15 - 20 minuten bij 220°C/circulatielucht.

Meringues

Ingrediënten

- 200 g suiker
- 3 eiwitten

- 1) Klop het eiwit met de gardes 9 en voeg beetje bij beetje de suiker toe tot het eiwit stijf is.
- 2) Verwarm de oven voor op 120 °C en bedek een bakplaat met bakpapier.
- 3) Doe de massa in een spuitzak en spuit deze in de gewenste vorm op het bakpapier.

Al naar gelang de grootte en vorm van de gespoeten vormen laat u deze ca. 100 minuten in de oven gaar worden.

Obsah

Úvod	56
Použití v souladu s určením	56
Rozsah dodávky	56
Popis přístroje	56
Technické údaje	56
Použitá výstražná upozornění a symboly	57
Bezpečnostní pokyny	58
Vybalení	60
Stupně rychlosti	60
Ovládání	60
Zpracovávaná množství	60
Míchání a hnětení	61
Čištění	62
Skladování	62
Likvidace	62
Likvidace přístroje	63
Likvidace obalu	63
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	63
Servis	64
Dovozce	64
Recepty	65
Majonéza	65
Kynutý pletenec	65
Jednoduchý koláč z třeného těsta	66
Těsto na pizzu	66
Bezé (pusinky)	66

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro míchání a hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv) a šlehání šlehačky. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

- 1 digitální ruční mixér
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- návod k obsluze

i UPOZORNĚNÍ: Přimo po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 vypínač / tlačítko vyhazovače metel
- 2 displej
- 3 tlačítko + (zvýšení rychlosti)
- 4 tlačítko - (snížení rychlosti)
- 5 tlačítko Turbo
- 6 síťový kabel se zástrčkou
- 7 ruční část
- 8 otvory pro nasazení nástavců

Obrázek B:

- 9 metly
- 10 hnětací háky

Obrázek C:

- 11 zobrazení stupně rychlosti (SPEED)
- 12 zobrazení doby chodu (TIME)

Technické údaje



Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Třída ochrany	II/ □ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	10 min.






Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.

	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.
	Neponořujte do vody!
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!
- ⊘ Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

- ▶ Příklad: Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel ani hnětacích háků. Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění“.

⚠ POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.

Vybalení

- Vyměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechny obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Stupně rychlosti

0	Příklad je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5 - Turbo/6	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Turbo/6	Nejvyšší stupeň rychlosti 6 lze aktivovat stisknutím a podržením tlačítka Turbo 5 . K dispozici je ihned plný výkon přístroje. To funguje pouze tehdy, když je již vybrán stupeň rychlosti. Vhodné ke šlehání šlehačky a sněhu z bílků.
---------	--

Ovládání

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno roztíratelných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

Zpracovávaná množství

⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.
- ▶ Tímto přístrojem nikdy nenechte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g. Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

Uvedené doby zpracování jsou orientační. Sledujte postup zpracování a prodlužte/zkraťte dobu podle svých potřeb. Nepřekračujte však dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

Pro malá množství použijte úzkou mixovací nádobu, aby se metly ⑨ / hnětací háky ⑩ ponořily do mixované potraviny alespoň na 1 cm. Také u větších nádob dbejte, aby se metly ⑨ / hnětací háky ⑩ ponořily do mixované potraviny dostatečně hluboko.

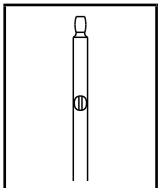
Množství naplnění pro...	Min. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)	Max. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)
kynuté těsto	310 g	1:30 minut	820 g	4-5 minut
řené těsto	200 g	0:30 minut	600 g	3:00 minuty
těžké těsto (např. křehké těsto)	330 g	1:30 minut	1000 g	3:00 minuty
šlehačka	50 ml	1 minuta	1300 ml	6:30 minut
bílky (vejce velikosti M)	2 kusy	1 minuta	10 kusů	2,5-3 minuty

Míchání a hnětení

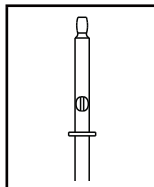
1) Vyberte vhodný nástavec:

- Metly ⑨: Pro šlehání šlehačky a lehkých těst.
- Hnětací háky ⑩: Pro hnětení těžkých těst.

2) Zasuňte metly ⑨ nebo hnětací háky ⑩ do příslušných otvorů ⑧ tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:



Zasuňte hnětací háky ⑩ nebo metly ⑨ **bez kroužku** vždy do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.



Zastrčte hnětací háky ⑩ nebo metly ⑨ **s kroužkem** na tyči pouze do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.

- 3) Sířovou zástrčku ⑥ zasuňte do sířové zásuvky.
- 4) Přepněte vypínač ① na ON (ZAP). Na displeji ② se na krátký okamžik zobrazí „B | B:BB“, potom „D | D:DD“.
- 5) Zaveďte metly ⑨ / hnětací háky ⑩ do mixované potraviny. Metly ⑨ / hnětací háky ⑩ by měly do zpracovávané potraviny zasahovat alespoň na 1 cm, jinak se suroviny správně nepromísí.
- 6) Požadovaný stupeň rychlosti zvolte stisknutím tlačítka + ③. Rychlost opět snížíte stisknutím tlačítka - ④.

Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a jedním přídatným stupněm (Turbo/6) stisknutím a podržením tlačítka Turbo 5 (viz kapitola „Stupně rychlosti“).

Na displeji 2 se zobrazí zvolený stupeň rychlosti (SPEED) 11 a doba chodu (TIME) 12.

Doba chodu se počítá do 9:59, potom začne opět od 0:00. Dbejte vždy doby nepřetržitého provozu 10 minut.


- 7) Když jste hotovi se zpracováním mixované potraviny, posuňte vypínač 1 na OFF (VYP). Displej 2 zhasne.
- 8) Vytáhněte metly 9 / hnětací háky 10 z mixované potraviny.
- 9) Stiskněte tlačítko vyhazovače metel 1 pro uvolnění metel 9 / hnětacích háků 10.

i Upozornění: Z bezpečnostních důvodů lze metly 9 nebo hnětací háky 10 uvolnit, pouze když je vypínač 1 v poloze OFF (VYP).

Čištění

! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Před každým čištěním vytáhněte zástrčku 6 ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Ruční část 7 nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

- Ruční část 7 s motorem očistěte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čistícím prostředkem.
- Metly 9 nebo hnětací háky 10 můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čistícím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme Vám, abyste nástavce očistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

i UPOZORNĚNÍ:



Šlehací metličky 9 a hnětací háky 10 jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí,

že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál

zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozříd'te. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a

číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelem použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 428572_2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 428572_2301 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 428572_2301

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

i UPOZORNĚNÍ:

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační.

Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

Majonéza

Přísady

- 300 - 400 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutek
- 5 - 10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

- 1) Žloutek a ocet, resp. citronovou šťávu dejte do vysokého a úzkého šejkru. Metly **i** přidržte v šejkru svisle a přístroj nastavte na nejvyšší stupeň.
- 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévajte olej (po dobu cca 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Majonézu poté dochuťte solí a pepřem podle chuti.

Kynutý pletenec

Přísady

- 350 g mouky
- 1/2 kostky čerstvého droždí nebo
- 1 balíček sušeného droždí
- 1 čaj. lžička soli
- 50 g cukru
- 200 ml vlažného mléka
- 65 g změkčlého másla
- 1 žloutek
- trochu granulovaného cukru

- 1) Mouku smíchejte se solí a cukrem v misce. Nahoru přidejte máslo a vše prohněťte hnětacím hákem **i**.
- 2) Na to rozdrobte droždí nebo posypte sušeným droždím a přidejte vlažné mléko. Těsto důkladně prohněťte hnětacími háky **i**.
- 3) Přikryté těsto nechte kynout cca 1 hodinu na teplém místě.
- 4) Těsto po kynutí prohněťte ještě jednou důkladně rukama a rozdělte ho na 3 stejně velké kusy.
- 5) Vytvořte pletenec ze 3 pramenů a položte jej na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- 6) Pletenec natřete žloutkem pomocí štětce a posypte granulovaným cukrem.

Kynutý pletenec pečte na středním roštu cca 30 minut při 160 °C.

Jednoduchý koláč z třeného těsta

Suroviny

- 100 g změkklého másla
- 100 g cukru
- 2 vejce
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 150 g mouky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mléka
- tuk na formu
- příp. trochu práškového cukru

- 1) Změkklé máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, mlékem a vejci vložte do mísy a vše promíchejte hnětacím metlou ⑨.
- 2) Prášek do pečiva smíchejte s moukou a vložte do mísy. Suroviny dále promíchávejte, aby vzniklo hladké těsto.
- 3) Těsto dejte do vymaštěné formy na koláč.
- 4) Pečte koláč v předehřáté troubě při 160 °C s cirkulací vzduchu asi 40 minut.
- 5) Po upečení jej nechejte 5 minut vychladnout a pak jej vyklopte.
- 6) Posypte koláč trochou moučkového cukru.

Těsto na pizzu

Přísady

- 350 g mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 1 PL olivového oleje
- 200 ml vlažné vody
- 7 g soli

Těsto postačí na 2 kulaté pizzy nebo jeden pečicí plech.

- 1) Vložte všechny přísady do mísy a vše dobře prohněťte asi 5 minut hnětacím hákem ⑩. Bude-li těsto příliš lepkavé, přidejte ještě trochu mouky.
- 2) Těsto nechte kynout asi 30 minut.
- 3) Rozdělte těsto na 2 porce a z každé se vytvaruje koule.
- 4) Těsto vyválejte na kulatý korpus na pizzu a podle potřeby obložte.

Pizzu pečte asi 15–20 minut při 220 °C/ cirkulující vzduch.

Béze (pusinky)

Přísady

- 200 g cukru
- 3 bílky

- 1) Bílky vyšlehejte metlami ⑨ a přisypávejte postupně cukr, aby sníh z bílků byl tuhý.
- 2) Předehřejte troubu na 120 °C a položte pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- 3) Vložte hmotu do cukrářského sáčku a nastříkejte ji na pečicí papír v požadovaném tvaru.

Podle velikosti a tvaru stříkaných forem je ponechte cca 80 - 100 minut sušit v troubě.

Tartalomjegyzék

Wstęp	68
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	68
Zakres dostawy	68
Opis urządzenia	68
Dane techniczne	68
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	69
Wskazówki bezpieczeństwa	70
Rozpakowanie	72
Stopnie prędkości	72
Obsługa	72
Przetwarzane ilości	72
Mieszanie i wyrabianie ciasta	73
Czyszczenie	74
Przechowywanie	74
Utylizacja	74
Utylizacja urządzenia	75
Utylizacja opakowania	75
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	75
Serwis	77
Importer	77
Przepisy	77
Majonez	77
Chlebka	77
Prosty biszkopt	78
Ciasto na pizzę	78
Beza	78

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych) i ubijania śmietany. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 cyfrowy mikser ręczny
 - 2 haki do wyrabiania ciasta
 - 2 trzepaczki
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka: Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

Opis urządzenia

Ilustracja A:

- 1 Włącznik/wyłącznik / przycisk zwalniania końcówek
- 2 Wyświetlacz
- 3 Przycisk + (zwiększenie prędkości)
- 4 Przycisk - (zmniejszenie prędkości)
- 5 Przycisk Turbo
- 6 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- 7 Rękojeść
- 8 Gniazda na końcówki


Rysunek B:

- 9 Trzepaczka
- 10 Hak do wyrabiania ciasta

Rysunek C:

- 11 Wskazanie stopnia prędkości (SPEED)
- 12 Wskazanie czasu pracy (TIME)

Dane techniczne





Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	500 W
Klasa ochrony	II/  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej:	10 min.







Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy krótkotrwałej urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p>PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p>
	<p>UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p>
	<p>Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p>

	<p>Przeczytaj instrukcję.</p>
	<p>Prąd/napięcie przemienne</p>
	<p>Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.</p>
	<p>Nie zanurzać w wodzie!</p>
	<p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.</p>
	<p>Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.</p>

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
 - ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
 - ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
- ⊘** W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Nigdy nie dotykać w czasie pracy urządzenia trzepaczek ani haków do wyrabiania ciasta. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie”.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!


- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Stopnie prędkości

0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5- Turbo/6	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Turbo/6	Najwyższy stopień prędkości 6 można aktywować przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Turbo  . Od razu dostępna jest pełna moc urządzenia. Działa to tylko wtedy, gdy wybrano już stopień prędkości. Do ubijania śmietany i piany.
---------	---

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

Przetwarzane ilości

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- ▶ Nigdy nie wyrabiać tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g. Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!

W razie potrzeby podzielić ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiać je jedna po drugiej. Nie przekraczać jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie należy jednak przekraczać czasu pracy krótkotrwałej wynoszącego 10 minut.

Do małych ilości używaj wąskiego pojemnika do miksowania, aby trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ mogły zanurzyć się w miksowanym produkcie na co najmniej 1 cm. Również w przypadku większych naczyń zwracaj uwagę, aby trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ zanurzały się dostatecznie głęboko w miksowanym produkcie.

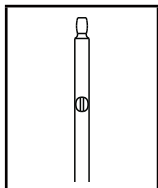
Ilości napełnienia dla...	Min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)
Ciasto drożdżowe	310 g	1:30 min	820 g	4-5 minut
Rzadkie ciasto	200 g	0:30 min	600 g	3:00 min
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Śmietana	50 ml	1 min	1300 ml	6:30 min
Białko (jaja w rozmiarze M)	2 szt.	1 min	10 szt.	2:30 - 3 min

Mieszanie i wyrabianie ciasta

1) Wybierz odpowiednią końcówkę:

- Trzepaczka ⑨: Do ubijania śmietany i lekkich ciast.
- Haki do wyrabiania ciasta ⑩: Do wyrabiania gęstych ciast.

2) Trzepaczki ⑨ lub haki do wyrabiania ciasta ⑩ wciśnij w gniazda ⑧, do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:



Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑩ lub trzepaczkę ⑨ **bez pierścienia** zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.



Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑩ lub trzepaczkę ⑨ **z pierścieniem** zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Włóż wtyk sieciowy ⑥ do gniazda zasilania.
- 4) Przesuń włącznik/wyłącznik ① w położenie ON. Na wyświetlaczu ② pojawia się na krótko „B | B:BB”, następnie „D | D:DD”.
- 5) Wsuń trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ w miksowany produkt. Trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ powinny wsuwać się w przetwarzaną żywność na co najmniej 1 cm, w innym przypadku składników może się nie dać właściwie wymieszać.

- 6) Naciskając przycisk + **3** wybierz żądany stopień prędkości. Naciskając przycisk - **4** zmniejsz prędkość.

Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i jeden dodatkowy stopień (turbo/6) po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku Turbo **5** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

Na wyświetlaczu **2** pojawia się wybrany stopień prędkości (SPEED) **11** i czas pracy (TIME) **12**.

Czas pracy jest odliczany do 9:59, następnie uruchamia się ponownie przy 0:00. Zawsze należy jednak uwzględnić czas pracy krótkotrwałej wynoszący 10 minut.

- 7) Po zakończeniu przetwarzania miksowanego produktu przesuń włącznik/wyłącznik **1** na OFF. Wyświetlacz **2** gaśnie.
- 8) Wsuń trzepaczkę **9** / haki do wyrabiania ciasta **10** z miksowanego produktu.
- 9) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek **1**, aby wyjąć trzepaczkę **9** / hak do wyrabiania ciasta **10**.

i Wskazówka: ze względów bezpieczeństwa trzepaczkę **9** lub haki do wyrabiania ciasta **10** można odłączać tylko wtedy, gdy włącznik/wyłącznik **1** znajduje się w pozycji OFF.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk **6** gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- ⚡ W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **7** w wodzie ani w innej cieczy!
- Rękojeść **7** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.

- Trzepaczkę **9** lub haki do wyrabiania ciasta **10** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz wszystko starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

i Wskazówka:



Trzepaczkę **9** i haki do wyrabiania ciasta **10** są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy

2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

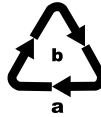


Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompertaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe rozszerzenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i podane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo famliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 428572_2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 428572_2301.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@idtl.pl

IAN 428572_2301

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

i Wskazówka: Przepisy bez gwarancji.

Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi.

Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

Majonez

Składniki

- 300 - 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 2 żółtko
- 5 - 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtko jajka i ocet lub sok z cytryny. Przytrzymaj trzepaczkę **i** pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.

- 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

Chątka

Składniki

- 350 g mąki
- 1/2 kostki drożdży świeżych lub
- 1 opakowanie drożdży suszonych
- 1 łyżeczka soli
- 50 g cukru
- 200 ml mleka, letniego
- 65 g masła, miękkiego
- 1 żółtko
- trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Wymieszaj mąkę z solą i cukrem w misce. Dodaj masło na wierzch i ugniataj wszystko za pomocą haków do wyrabiania ciasta **10**.
- 2) Rozdrobnij drożdże nad ciastem lub posyp ciasto suchymi drożdżami i dodaj letnie mleko. Następnie energicznie wyrób ciasto hakami do wyrabiania ciasta **10**.
- 3) Zostaw ciasto przykryte w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, by się ustało.
- 4) Po odstaniu ugniataj ciasto ponownie energicznie rękami i podziel je na 3 równe kawałki.
- 5) Uformuj warkocz z 3 nitek, umieść go na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
- 6) Posmaruj warkocz żółtkiem jajka za pomocą pędzla i posyp cukrem gruboziarnistym.

Piecz chątkę na środkowej półce w temperaturze 160 °C przez ok. 30 minut.

Prosty biszkopt

Składniki

- 100 g masła, miękkiego
 - 100 g cukru
 - 2 jaja
 - 2 opak. cukru waniliowego
 - 150 g mąki
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 2 łyżki mleka
 - Tłuszcz do wysmarowania formy
 - ewent. trochę cukru pudru
- 1) Włóż miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i jajkami do miski, a następnie wymieszaj trzepaczkami ⑨.
 - 2) Wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i dodaj do miski. Mieszaj składniki dalej, aż powstanie gładkie ciasto.
 - 3) Wlej ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy do ciasta.
 - 4) Piecz ciasto w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 160 °C przez ok. 40 minut z włączonym termoobiegiem.
 - 5) Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia na 5 minut przed wyjęciem ciasta z formy.
 - 6) Posyp ciasto niewielką ilością cukru pudru.

Ciasto na pizzę

Składniki

- 350 g mąki
- 20 g drożdży, świeżych
- 1 łyżka oliwy
- 200 ml wody, letniej
- 7 g soli

Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

- 1) Wszystkie składniki dodaj do miski i wyrabiaj przez około 5 minut za pomocą haków do wyrabiania ciasta ⑩.
Jeśli ciasto zbyttno się klei, dodaj do niego nieco mąki.
- 2) Odstaw ciasto na ok. 30 minut.
- 3) Podziel ciasto na 2 porcje, a z każdej z nich uformuj kulki.
- 4) Rozwałkuj ciasto na okrągłe spody do pizzy i przykryj je według własnych upodobań.

Piecz pizzę przy włączonym termoobiegu przez około 15 - 20 minut w temperaturze 220 °C.

Beza

Składniki

- 200 g cukru
 - 3 białka jajek
- 1) Ubijaj białko trzepaczkami ⑨ i stopniowo dodawaj cukier, aż białko stanie się sztywną pianą.
 - 2) Rozgrzej piekarnik do temperatury 120 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
 - 3) Dodaj masę do wyciskanego worka do ciast i wyciśnij ciasto na papier do pieczenia formując pożądany kształt.

W zależności od wielkości i uformowanych kształtów, pozostaw je do wyschnięcia w piecu na około 80 - 100 minut.

Obsah

Úvod	80
Používanie v súlade s určením	80
Rozsah dodávky	80
Opis prístroja	80
Technické údaje	80
Použitie výstražné upozornenia a symboly	81
Bezpečnostné pokyny	82
Vybalenie	84
Štupne rýchlosti	84
Obsluha	84
Spracovávané množstvá	84
Miesenie a miešanie	85
Čistenie	86
Uskladnenie	86
Likvidácia	86
Likvidácia prístroja	87
Likvidácia obalu	87
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	87
Servis	88
Dovozca	88
Recepty	89
Majonéza	89
Vianočka	89
Jednoduchý miešaný koláč	89
Cesto na pizzu	90
Snehové pusinky	90

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na miesenie a hnetanie cesta, mixovanie tekutín (napr. ovocných štiav) a šľahanie šľahačky. Je určený len na spracovanie potravín. Tento prístroj je určený výlučne na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

- 1 digitálny ručný mixér
- 2 hnetacie háky
- 2 šľahacie metličky
- návod na obsluhu

i UPOZORNENIE:

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 spínač ZAP/VYP/tlačidlo na uvoľnenie nastavcov
- 2 displej
- 3 tlačidlo + (zvýšiť rýchlosť)
- 4 tlačidlo - (znižiť rýchlosť)
- 5 tlačidlo Turbo
- 6 sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 7 ručný diel
- 8 miesto na nadstavce

Obrázok B:

- 9 šľahacia metlička
- 10 miesiaci hák

Obrázok C:

- 11 zobrazenie rýchlostných stupňov (SPEED)
- 12 zobrazenie času prevádzky (TIME)

Technické údaje






Menovité napätie	220-240 V ~ (triedavý prúd), 50-60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Trieda ochrany	II/□ (dvojité izolácia)
Doba KP	10 min.







Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý, kým motor nevychladne.

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p>VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p>OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.</p>
	<p>POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.</p>
	<p>Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.</p>

	<p>Prečítajte si návod.</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie.</p>
	<p>Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.</p>
	<p>Neponárať do vody!</p>
	<p>Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.</p>
	<p>Vhodné na umývanie v umývačke riadu.</p>

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!

⊘ Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.

- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šľahacích metličiek alebo hnetacích hákov. Nad nadstavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie“.

❗ POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- ▶ Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.

Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Stupne rýchlosti

0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5 - Turbo/6	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Turbo/6	Maximálny rýchlostný stupeň 6 sa dá nastaviť stlačením a podržaním tlačidla Turbo 5 . Okamžite bude k dispozícii plný výkon prístroja. Funguje to len v prípade, ak už bol navolený nejaký rýchlostný stupeň. Vhodné na šľahanie šľahačky a bielkového snehu.
---------	--

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

Spracovávané množstvá

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj nevychladne.
- ▶ Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto obsahujúce viac ako 500 g múky. Pri väčšom množstve múky môže dôjsť k preťaženiu prístroja!
Cestá s väčším množstvom múky rozdeľte na viac častí a vymiešajte ich postupne. Ne prekročíte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

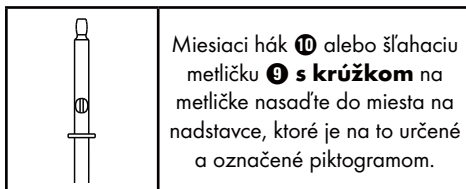
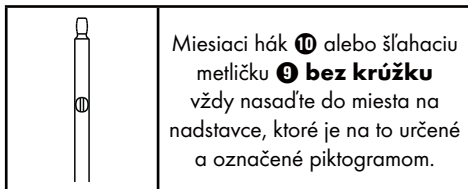
Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a zvýšte/znížte čas podľa vašich potrieb. Neprekročte však čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

Na spracovanie malých množstiev používajte úzku nádobu tak, aby sa šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 ponorili minimálne 1 cm do spracovávaných potravín. Aj pri väčších nádobách dbajte na to, aby sa šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 dostatočne ponorili do spracovávaných potravín.

Množstvá pre...	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)
kysnuté cesto	310 g	1:30 min	820 g	4 - 5 min
tréné cesto	200 g	0:30 min	600 g	3:00 min
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
šľahačka	50 ml	1 min	1300 ml	6:30 min
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	1 min	10 ks	2:30 - 3 min

Miesenie a miešanie

- Vyberte si vhodný nastavec:
 - Šľahacia metlička 9: Na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta.
 - Miesiace háky 10: Na miesenie ťažkého cesta.
- Šľahacie metličky 9 alebo miesiace háky 10 nasadíte do miesta na nastavce 8 tak, aby bezpečne a počuteľne zaskočili:



- Zastrčíte sieťovú zástrčku 6 do zásuvky.
- Spínač ZAP/VYP 1 nastavte do polohy ON. Na displeji 2 sa na chvíľu zobrazí „B | 0:BB“, potom „0 | 0:00“.
- Ponorte šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 do spracovávaných potravín. Šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 by sa mali do spracovávaných potravín ponoriť minimálne na 1 cm, aby sa prísady správne premiešali.
- Stlačením tlačidla + 3 nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Stlačením tlačidla - 4 rýchlosť znížite.

Môžete si pritom vyberať medzi 5 rýchlostnými stupňami a dodatočným stupňom (Turbo/6) stlačením a podržaním tlačidla Turbo 5 (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Na displeji 2 sa zobrazí vybraný rýchlostný stupeň (SPEED) 11 a čas (TIME) 12.

Čas sa počíta do 9:59, potom sa začína znova od 0:00. Vždy dodržujte čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

7) Keď ste so spracovaním potravín skončili, prepnete spínač ZAP/VYP 1 na OFF. Displej 2 zhasne.

8) Vytiahnite šlahacie metličky 9/miesiace háky 10 zo spracovávaných potravín.

9) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nastavcov 1 na uvoľnenie šlahacích metličiek 9 alebo miesiacich hákov 10.

i **Upozornenie:** Z bezpečnostných dôvodov uvoľnite šlahacie metličky 9 alebo miesiace háky 10 len vtedy, keď je spínač ZAP/VYP 1 prepnutý na OFF.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

► Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku 6 z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

⊘ Ručný diel 7 nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

■ Ručný diel 7 s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

■ Šlahacie metličky 9 alebo miesiace háky 10 môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte.

Odporúčame, vyčistiť nastavce priamo po ich použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

i **UPOZORNENIE:**



Šlahacie metličky 9 a miesiace háky 10 možno umývať tiež v umývačke riadu.

Uskladnenie

■ Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR

Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



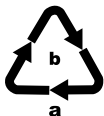
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadajte na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b)

s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník, na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 428572_2301 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 428572_2301 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 428572_2301

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

i UPOZORNENIE:

Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty.

Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

Majonéza

Prísady

- 300 - 400 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
- 2 žĺtok
- 5 - 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

- 1) Pridajte žĺtok a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej misky. Podržte šľahacie metličky **9** zvislo v miešacej miske a nastavte prístroj na najvyšší stupeň.
- 2) Prilejte olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Majonézu následne okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

Vianočka

Prísady

- 350 g múky
- 1/2 kocky kvasníc, čerstvých alebo
- 1 bal. kvasníc, sušených
- 1 ČL soli
- 50 g cukru
- 200 ml mlieka, vlažného
- 65 g masla, mäkkého
- 1 žĺtok
- trochu kryštálového cukru

- 1) Zmiešajte múku so soľou a cukrom v jednej miske. Pridajte maslo a všetko premiešajte miesacím hákom **10**.
- 2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypete sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premiešajte silno miesacím hákom **10**.
- 3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
- 4) Po odpočítaní cesto ešte raz silno premiešajte rukami a rozdeľte ho na 3 rovnako veľké kusy.
- 5) Vytvarujte vrkoč z 3 pásov, vrkoč položte na plech na pečenie, vyložený papierom na pečenie.
- 6) Vrkoč potrite žĺtkom a posypte kryštálovým cukrom.

Vianočku pečte na strednej lište pri teplote 160 °C približne 30 minút.

Jednoduchý miešaný koláč

Prísady

- 100 g masla, mäkké
- 100 g cukru
- 2 vajcia
- 2 bal. vanilkového cukru
- 150 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mlieka
- Tuk na vymazanie formy
- príp. trochu práškového cukru

- 1) Pridajte mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, mliekom a vajíčkami do misky a všetko premiešajte šľahacími metličkami 9.
- 2) Zmiešajte prášok do pečiva s múkou a pridajte ich do misky. Miešajte prísady ďalej, kým nevznikne hladké cesto.
- 3) Cesto naplňte do formy na koláč namastenej tukom.
- 4) Koláč upečte v predhriatej rúre pri obehovom vzduchu s teplotou 160 °C približne 40 minút.
- 5) Po upečení ho nechajte 5 minút vychladnúť, skôr ako poklesne.
- 6) Koláč posypte trochu práškového cukru.

Cesto na pizzu

Prísady

- 350 g múky
- 20 g droždia, čerstvého
- 1 PL olivového oleja
- 200 ml vody, vlažnej
- 7 g soli

Cesto postačuje na 2 okrúhle pizze alebo jeden plech na pečenie.

- 1) Pridajte všetky prísady do jednej misky a všetko dobre premiešajte približne 5 minút miesacím hákom 10. Ak by malo byť cesto príliš lepkavé, pridajte do neho trochu múky.
- 2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
- 3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvárajú gule.
- 4) Vyvalkajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

Pečte pizzu približne 15 - 20 minút pri 220 °C/ cirkulujúcom vzduchu.

Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
- 3 vaječné bielky

- 1) Vyšľahajte vaječné bielky šľahacími metličkami 9 a postupne k nim pridávajújte cukor, až bude snehová pena tuhá.
- 2) Rúru predhrejte na 120 °C a plech na pečenie vyložte papierom na pečenie.
- 3) Hmotu dajte do zdobičky a vytlačte ju v želanom tvare na papier na pečenie.

V závislosti od veľkosti a tvaru vytlačeného cesta nechajte cesto sušiť v rúre približne 80 - 100 minút.

Índice

Introducción	92
Uso previsto	92
Volumen de suministro	92
Descripción del aparato	92
Características técnicas	92
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	93
Indicaciones de seguridad	94
Niveles de velocidad	96
Manejo	96
Cantidades	96
Batido y amasado	97
Limpieza	98
Almacenamiento	98
Desecho	99
Desecho del aparato	99
Desecho del embalaje	99
Garantía de Kompernass Handels GmbH	99
Asistencia técnica	101
Importador	101
Recetas	101
Mayonesa	101
Trenza de pan de leche	102
Bizcocho sencillo	102
Masa para pizzas	103
Merengue	103

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para remover y amasar masas, mezclar líquidos (p. ej., zumos de fruta) y montar nata. Solo es apto para el procesamiento de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

1 batidora digital

2 ganchos amasadores

2 varillas de molinillo

Instrucciones de uso

i INDICACIÓN: Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo.

En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Interruptor de encendido/apagado/botón de expulsión
- 2 Pantalla
- 3 Botón + (aumento de la velocidad)
- 4 Botón - (disminución de la velocidad)
- 5 Botón Turbo
- 6 Cable de red con clavija de red
- 7 Mango
- 8 Conectores para los accesorios

Figura B:

- 9 Varillas de molinillo
- 10 Ganchos amasadores

Figura C:

- 11 Indicación del nivel de velocidad (SPEED)
- 12 Indicación del tiempo de funcionamiento (TIME)

Características técnicas







Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	500 W
Clase de protección	II/□ (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	10 min.






Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después de la duración especificada para el funcionamiento corto, debe apagarse el aparato hasta que el motor se enfríe.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.

	Corriente/tensión alterna.
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Para desconectar el aparato de la red, tire siempre de la clavija de red y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!

⊘ ¡No sumerja nunca el mango en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

- ▶ No toque las varillas de molinillo ni los ganchos amasadores durante el funcionamiento. Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si falta alguna pieza o está dañada. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ No utilice el aparato para fines contrarios al uso previsto que se describe en las presentes instrucciones. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza".

⚠ **ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la casa.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica asociado en su país.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Turbo/6	Para activar el nivel máximo de velocidad 6, mantenga pulsado el botón Turbo 5 . Con esto, el aparato funcionará inmediatamente a plena potencia. No obstante, para ello, debe haberse ajustado previamente un nivel de velocidad. Este ajuste es ideal para montar nata y claras de huevo a punto de nieve.
---------	---

Niveles de velocidad

0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres.
5 - Turbo/6	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

Manejo

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales frágiles. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

Cantidades

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- ▶ ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Si se procesa una mayor cantidad de harina, puede producirse un sobrecalentamiento del aparato! En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

Los tiempos de preparación especificados son solo valores orientativos. Observe el proceso de preparación y aumente/disminuya el tiempo según sea necesario. No obstante, no supere la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

Para pequeñas cantidades, utilice un recipiente de mezcla más estrecho para que las varillas de molinillo ⑨/ganchos amasadores ⑩ se sumerjan al menos 1 cm en la mezcla. Si utiliza recipientes más grandes, asegúrese de que las varillas de molinillo ⑨/ganchos amasadores ⑩ se sumerjan lo suficiente en la mezcla que deba procesarse.



Cantidades de llenado	Cantidad mín. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)	Cantidad máx. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)
Masa con levadura	310 g	1:30 minutos	820 g	4-5 minutos
Masa de bizcocho de mantequilla	200 g	0:30 minutos	600 g	3:00 minutos
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3:00 minutos
Nata	50 ml	1 minuto	1300 ml	6:30 minutos
Claras de huevo (huevos de tamaño M)	2 unidades	1 minuto	10 unidades	2:30- 3 minutos

Batido y amasado

1) Seleccione el accesorio adecuado:

- Varillas de molinillo ⑨: para montar nata y batir masas ligeras.
- Ganchos amasadores ⑩: para el amasado de masas densas.

2) Introduzca las varillas de molinillo ⑨ o los ganchos amasadores ⑩ en los conectores para los accesorios ⑧ hasta que encastran de manera segura y audible:

	<p>Inserte el gancho amasador ⑩ o la varilla de molinillo ⑨ sin anillo exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.</p>
	<p>Inserte el gancho amasador ⑩ o la varilla de molinillo ⑨ con anillo en el vástago exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.</p>

- 3) Conecte la clavija de red **6** en una toma eléctrica.
- 4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado **1** en la posición de encendido ON. En la pantalla **2** aparecen brevemente las siguientes indicaciones: "B | B:BB" y, a continuación, "0 | 0:00".
- 5) Introduzca las varillas de molinillo **9**/ganchos amasadores **10** en la mezcla que deba procesarse. Las varillas de molinillo **9**/ganchos amasadores **10** deben sumergirse, como mínimo, 1 cm en los alimentos que deban procesarse; de lo contrario, los ingredientes no se mezclarán correctamente.
- 6) Seleccione el nivel de velocidad deseado con el botón + **3**. Para volver a disminuir la velocidad, pulse el botón - **4**.
Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad distintos y un nivel adicional (Turbo/6) si mantiene pulsado el botón Turbo **5** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").
En la pantalla **2** se muestran el nivel de velocidad (SPEED) **11** seleccionado y el tiempo de funcionamiento (TIME) **12**.
El tiempo de funcionamiento llega hasta 9:59; una vez transcurrido, vuelve a empezar en 0:00. Observe siempre la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.
- 7) Una vez finalizado el procesamiento, ajuste el interruptor de encendido/apagado **1** en la posición de apagado OFF. Tras esto, la pantalla **2** se apaga.
- 8) Retire las varillas de molinillo **9**/ganchos amasadores **10** de la mezcla ya procesada.
- 9) Pulse el botón de expulsión **1** para extraer las varillas de molinillo **9**/ganchos amasadores **10**.

i **Indicación:** por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **9** o los ganchos amasadores **10** si el interruptor de encendido/apagado **1** está en la posición de apagado OFF.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

► ¡Antes de la limpieza, extraiga siempre la clavija de red **6** de la base de enchufe! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca el mango **7** en agua ni en otros líquidos!

■ Limpie exclusivamente el mango **7** con el motor con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.

■ Puede limpiar las varillas de molinillo **9** o los ganchos amasadores **10** bajo el agua corriente o con agua caliente con un poco de lavavajillas. Séquelos adecuadamente después de la limpieza.
Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

i **INDICACIÓN:**



Las varillas de molinillo **9** y los ganchos amasadores **10** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

■ Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

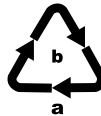


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 428572_2301 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 428572_2301.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 428572_2301

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

i INDICACIÓN:

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos.

Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

Mayonesa

Ingredientes

- 300 - 400 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 5 - 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

- 1) Vierta la yema de huevo y el vinagre o zumo de limón en un vaso alto y estrecho que sea apto para la batidora. Introduzca las varillas de molinillo **i** en el vaso, manténgalas en posición vertical y ajuste el aparato en el nivel máximo.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite se emulsione con los demás ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente la mayonesa con sal y pimienta al gusto.

Trenza de pan de leche

Ingredientes

- 350 g de harina
- 1/2 dado de levadura fresca o
- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 200 ml de leche templada
- 65 g de mantequilla blanda
- 1 yema de huevo
- Un poco de azúcar perlado

- 1) Mezcle la harina con la sal y el azúcar en un bol. Añada la mantequilla y amáselo todo con los ganchos amasadores **10**.
- 2) Desmigüe la levadura fresca o espolvoree la levadura seca y añada la leche templada. Amase la masa vigorosamente con los ganchos amasadores **10**.
- 3) Cubra la masa y déjela reposar durante aprox. 1 hora en un lugar cálido.
- 4) Tras la fermentación, vuelva a amasar vigorosamente la masa con las manos y divídala en 3 trozos del mismo tamaño.
- 5) Forme una trenza con las 3 tiras y colóquela sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- 6) Utilice un pincel para untar la trenza con la yema del huevo y espolvoree el azúcar perlado por encima.

Hornee la trenza en el carril intermedio del horno durante aprox. 30 minutos a 160 °C.

Bizcocho sencillo

Ingredientes

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 2 Huevos
- 2 sobres de azúcar de vainilla
- 150 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 cucharadas de leche
- Grasa para el molde
- Un poco de azúcar glas

- 1) Mezcle la mantequilla blanda con el azúcar, el azúcar de vainilla, la leche y los huevos en un bol y bátalo todo con las varillas de molinillo **9**.
- 2) Mezcle la levadura en polvo con la harina y añádalas al bol. Mezcle los ingredientes hasta tener una masa uniforme.
- 3) Coloque la masa en un molde de horno engrasado.
- 4) Hornee el bizcocho en el horno precalentado a 160 °C con el ventilador aprox. 40 minutos.
- 5) Deje que el bizcocho se enfríe 5 minutos antes de desmoldarlo.
- 6) Espolvoree el azúcar glas sobre el bizcocho.

Masa para pizzas

Ingredientes

- 350 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 ml de agua templada
- 7 g de sal

La masa alcanza para 2 pizzas redondas o una bandeja de horno.

- 1) Añada todos los ingredientes en un bol y amáselos bien con los ganchos amasadores 10 durante aprox. 5 minutos.
Si la masa está demasiado pegajosa, añada un poco más de harina.
- 2) Deje reposar la masa durante unos 30 minutos.
- 3) Divida la masa en 2 porciones y deles forma de bola.
- 4) Estire la masa para formar las bases redondas de las pizzas y añada los ingredientes que desee por encima.

Hornee la pizza durante aprox. 15-20 minutos con el horno a 220 °C con la función de ventilador.

Merengue

Ingredientes

- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo

- 1) Bata las claras con las varillas de molinillo 9 y añada poco a poco el azúcar hasta que queden bien montadas.
- 2) Precaliente el horno a 120 °C y cubra la bandeja de horno con papel de horno.
- 3) Utilice una manga pastelera para dar forma a los merengues sobre el papel de horno.

Según el tamaño y la forma de los merengues, deberán hornearse durante aprox. 80 - 100 minutos.

Indholdsfortegnelse

Indledning	106
Anvendelsesområde	106
Pakkens indhold	106
Beskrivelse af produktet	106
Tekniske data	106
Anvendte advarsler og symboler	107
Sikkerhedsanvisninger	108
Udpakning	110
Hastighedstrin	110
Betjening	110
Tilberedningsmængde	110
Røre og ælte	111
Rengøring	112
Opbevaring	112
Bortskaffelse	112
Bortskaffelse af produktet	112
Bortskaffelse af emballage	113
Garanti for Kompernass Handels GmbH	113
Service	114
Importør	114
Opskrifter	115
Mayonnaise	115
Fletbrød	115
Nem rørekegler	116
Pizzadej	116
Marengs	116

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug.

Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til at røre og ælte dej samt til blanding af væsker (f.eks. frugtsaft) og piskning af fløde. Det er kun beregnet til tilberedning af fødevarer.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private hjem. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold

1 digital håndmixer

2 æltekroge

2 piskeris

Betjeningsvejledning

i **BEMÆRK:** Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret og at de ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Tænd-/slukknop / udløserknop
- 2 Display
- 3 Knap + (skruer op for hastigheden)
- 4 Knap - (skruer ned for hastigheden)
- 5 Turboknapp
- 6 Strømledning med stik
- 7 Motordel
- 8 Stikpladser til redskaber

Figur B:

- 9 Piskeris
- 10 Æltekroge

Figur C:

- 11 Visning af hastighedstrin (SPEED)
- 12 Visning af funktionstid (TIME)

Tekniske data


Mærkespænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Nominel effekt	500 W
Beskyttelsesklasse	II/□ (dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift	10 min.

Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal produktet slukkes, indtil motoren er kølet af.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):


	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forstående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding

	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering mellem spændingsførende dele eller dele, der kan berøres.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevearegnede.
	Kan rengøres i opvaskemaskine.

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med produktets varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- ▶ Strømledningen må ikke bukkes eller klemmes.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder produktet fra strømnettet. Ellers kan strømledningen ødelægges!

-  Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være forbundet med livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele, mens produktet er i brug.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskeriset eller æltekrogene under brug. Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.

- ▶ Prøv aldrig på at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- ▶ Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- ▶ Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- ▶ Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- ▶ Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring".

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transport-sikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Hastighedstrin

0	Produktet er slukket
1	God udgangshastighed til blanding af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til piskning af flydende ingredienser.
3	Til røring af kage- og brøddøj.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5 - Turbo/6	Til piskning af æggehvite, kageglasur, flødeskum etc.
Turbo/6	Det højeste hastighedstrin 6 kan aktiveres ved at trykke på turboknappen 5 og holde den nede. Dermed kan du straks bruge produktets fulde effekt. Det fungerer kun, hvis du forinden har valgt et hastighedstrin. Eget til piskning af flødeskum og æggehviter.

Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Disse skåle kan gå i stykker og være årsag til tilskadekomst.

Tilberedningsmængde

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Lad ikke produktet køre i mere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, indtil produktet er kølet af.
- ▶ Ælt aldrig dej, der indeholder mere end 500 g mel. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet!
Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttidsdrift.

De angivne tilberedningstider er vejledende. Vær opmærksom under arbejdet, og forlæng/afkort tiden efter behov. Overskrid dog ikke tiden for korttidsdrift på 10 minutter.

Brug en smallere blenderbeholder til mindre mængder, så piskerisene ⑨/æltekrogene ⑩ går mindst 1 cm ned i ingredienserne. Sørg også for, at piskerisene ⑨/æltekrogene ⑩ går langt nok ned i ingredienserne, når du bruger større skåle.

Påfyldningsmængde til ...	Min. mængde (alle ingredienser samlet)	Tilberedningstid (ca.)	Maks. mængde (alle ingredienser samlet)	Tilberedningstid (ca.)
Gærdej	310 g	1:30 minutter	820 g	4 - 5 minutter
Røredej	200 g	0:30 minutter	600 g	3:00 minutter
Tung dej (f.eks. mørdej)	330 g	1:30 minutter	1000 g	3:00 minutter
Fløde	50 ml	1 minut	1300 ml	6:30 minutter
Æggehvite (æg af størrelse M)	2 stk.	1 minut	10 stk.	2:30 - 3 minutter

Røre og ælte

1) Vælg redskaber, der passer til tilberedningen:

- Piskeris ⑨: Til piskning af fløde og lette deje.
- Æltekroge ⑩: Til æltning af tunge deje.

2) Sæt piskerisene ⑨ eller æltekrogene ⑩ ind i stikpladserne ⑧, indtil de klikker hørbart på plads:

	Sæt altid æltekroge ⑩ eller piskeriset ⑨ uden ring ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.
	Sæt æltekroge ⑩ eller piskeriset ⑨ med ringen ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

3) Sæt strømstikket ⑥ i en stikkontakt.

4) Stil tænd-/sluk-knappen ① på ON. I displayet ② vises kort „B I B:BB“, og derefter „D I 0:00“.

5) Hold piskerisene ⑨/æltekrogene ⑩ ned i ingredienserne. Piskerisene ⑨/æltekrogene ⑩ skal mindst holdes 1 cm ned i ingredienserne, da de ellers ikke blandes rigtigt.

6) Vælg det ønskede hastighedstrin ved at trykke på knappen + ③. Ved at trykke på knappen - ④ bliver hastigheden langsommere. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin eller vælge et ekstra trin (turbo/6) ved at trykke på turboknappen ⑤ og holde den nede (se kapitlet "Hastighedstrin").


På displayet ② vises det valgte hastighedstrin (SPEED) ① og funktionstiden (TIME) ⑫. Funktionstiden tæller op til 9:59, og derefter starter den ved 0:00 igen. Vær dog altid opmærksom på korttidsdriften på 10 minutter.

- 7) Stil tænd-/sluk-knappen **1** på OFF, når du er færdig med tilberedningen. Displayet **2** slukkes.
- 8) Tag piskerisene **9**/æltekrogene **10** ud af ingredienserne.
- 9) Tryk på udløserknappen **1** for at løsne piskerisene **9**/æltekrogene **10**.

i Bemærk: Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **9** eller æltekrogene **10** kun løsnes, når hastighedskontakten **1** står på position OFF.

Rengøring

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag strømstikket **6** ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!
-  Læg aldrig motordelen **7** ned i vand eller andre væsker!

■ Rengør motordelen **7** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.

■ Piskerisene **9** og æltekrogene **10** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.

Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

i BEMÆRK:



Piskeriset **9** og æltekrogene **10** kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver,

at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

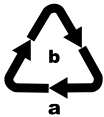


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse.

Emballagematerialerne er mærket med

forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis

til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangler

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 428572_2301 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 428572_2301.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 428572_2301

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

i BEMÆRK:

Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende.

Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

Mayonnaise

Ingredienser

- 300 - 400 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 2 æggeblomme
- 5 - 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

- 1) Hæld æggeblommen og eddiken eller citronsaften i et højt og smalt mixerbæger. Hold piskerisene **9** lodret ned i mixerbægeret, og stil produktet på det højeste trin.
- 2) Hæld olien langsomt i med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Smag mayonnaisen til med salt og peber efter ønske.

Fletbrød

Ingredienser

- 350 g mel
- 1/2 pk. gær, frisk eller
- 1 brev tørgær
- 1 tsk. salt
- 50 g sukker
- 200 ml lunken mælk
- 65 g smør, blødt
- 1 æggeblomme
- lidt perlesukker

- 1) Bland melet med salt og sukker i en skål. Tilsæt smørret, og ælt det hele med æltekgene **10**.
- 2) Smuldr gæren eller tørgæren henover, og tilsæt den lunkne mælk. Ælt derefter dejen igennem med æltekgene **10**.
- 3) Lad dejen stå tildækket ca. 1 time på et lunt sted.
- 4) Ælt dejen godt igennem igen efter hævingen, og del den i 3 lige store stykker.
- 5) Form en fletning af de 3 stykker, læg fletningen på en bageplade med bagepapir.
- 6) Pensl fletningen med den sammenpiskede æggeblomme, og strø perlesukker over.

Bag fletbrødet ved 160°C i ca. 30 minutter på den midterste rille.

Nem rørekage

Ingredienser

- 100 g smør, blødt
- 100 g sukker
- 2 æg
- 2 brev vaniljesukker
- 150 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 2 spsk. mælk
- Fedtstof til formen
- evt. lidt flormelis

- 1) Hæld det blødgjorte smør i en skål sammen med sukkeret, vaniljesukkeret, mælken og æggene, og rør det godt sammen med piskerisene ①.
- 2) Bland bagepulveret med melet, og hæld det i skålen. Rør alle ingredienserne sammen, indtil dejen er glat.
- 3) Hæld dejen i en smurt kageform.
- 4) Bag kagen i en forvarmet ovn ved 160 °C i ca. 40 minutter.
- 5) Lad den køle af i 5 minutter efter bagning, før du hælder den ud af formen.
- 6) Strø kagen med lidt flormelis.

Pizzadej

Ingredienser

- 350 g mel
- 20 g gær, frisk
- 1 spsk. olivenolie
- 200 ml vand, lunkent
- 7 g salt

Dejen rækker til 2 runde pizzaer eller en bageplade.

- 1) Hæld ingredienserne i en skål, og ælt det hele godt med æltekrogene ⑩ i ca. 5 minutter. Hvis dejen er for klæbrig, kan du tilsætte mere mel.
- 2) Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.
- 3) Del dejen i 2 portioner, som formes til kugler.
- 4) Rul dejen ud til runde pizzabunde, og læg fyld på efter ønske.

Bag pizzaen i ca. 15 - 20 minutter ved 220 °C/ varmluft.

Marengs

Ingredienser

- 200 g sukker
- 3 æggehvider

- 1) Pisk æggehviderne med piskerisene ⑨, og tilsæt sukkeret lidt efter lidt, indtil det bliver stift.
- 2) Varm ovnen op til 120 °C, og læg bagepapir på en bageplade.
- 3) Hæld marengsdejen i en sprøjtepose, og sprøjt med den ønskede form på bagepapiret.

Afhængigt af kagernes størrelse og form skal de tørre ca. 80 - 100 minutter i ovnen.

Indice

Introduzione	118
Uso conforme	118
Volume della fornitura	118
Descrizione dell'apparecchio	118
Dati tecnici	118
Avvertenze e simboli utilizzati	119
Indicazioni relative alla sicurezza	120
Apertura della confezione	122
Livelli di velocità	122
Uso	122
Quantità di lavorazione	122
Frullare e impastare	123
Pulizia	124
Conservazione	124
Smaltimento	124
Smaltimento dell'apparecchio	125
Smaltimento dell'imballaggio	125
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	125
Assistenza	127
Importatore	127
Ricette	127
Maionese	127
Treccia lievitata	128
Torta semplice	128
Impasto per la pizza	129
Meringhe	129

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente per mescolare e lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta) e montare la panna. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

1 sbattitore digitale

2 ganci da impasto

2 fruste

Manuale di istruzioni

i Nota: Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Interruttore on/off / tasto di espulsione
- 2 Display
- 3 Tasto + (aumentare velocità)
- 4 Tasto - (ridurre la velocità)
- 5 Tasto Turbo
- 6 Cavo di rete con spina
- 7 Impugnatura
- 8 Scomparti per l'inserimento degli accessori

Figura B:

- 9 Fruste
- 10 Ganci da impasto

Figura C:

- 11 Indicazione del livello di velocità (SPEED)
- 12 Indicazione della durata (TIME)

Dati tecnici







Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	500 W
Classe di protezione	II/□ (doppio isolamento)
Ciclo di funzionamento breve:	10 min

Ciclo di funzionamento breve

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

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.

	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

- ▶ Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Assicurarsi che capelli lunghi o sciarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attenderne sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- ▶ Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "Pulizia".

! ATTENZIONE – danni materiali!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Livelli di velocità

0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi.
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione.
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5 - Turbo/6	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Turbo/6	Il massimo livello di velocità 6 si attiva premendo e tenendo premuto il tasto Turbo 5 . In questo modo si ottiene subito la massima potenza dell'apparecchio. Ciò funziona solo se è stato già selezionato un livello di velocità. Adatto a montare panna e bianco d'uovo a neve.
---------	---

Uso

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Quantità di lavorazione

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di seguito. Dopo 10 minuti fare una pausa finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g. Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio. Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Tuttavia non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

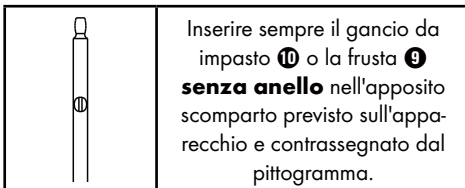
I tempi di lavorazione indicati sono valori orientativi. Osservare il processo di lavorazione e aumentare o ridurre il tempo in base alle proprie esigenze. Tuttavia non superare il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

Per quantità ridotte usare un recipiente stretto in modo tale che le fruste 9/i ganci da impasto 10 siano immersi per almeno 1 cm nel composto. Anche se si usano recipienti più grandi, assicurarsi che le fruste 9/i ganci da impasto 10 si immergano a profondità sufficiente nel composto.

Quantità di riempimento per...	Quantità min. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)	Quantità max. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)
Pasta lievitata	310 g	1:30 minuti	820 g	4 - 5 minuti
Impasto per dolci	200 g	0:30 minuti	600 g	3:00 minuti
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	330 g	1:30 minuti	1000 g	3:00 minuti
Panna	50 ml	1 minuto	1300 ml	6:30 minuti
Albume d'uovo (uova di taglia M)	2 unità	1 minuto	10 unità	2:30 - 3 minuti

Frullare e impastare

- Scegliere l'accessorio adeguato:
 - Fruste 9: per montare panna e mescolare impasti leggeri.
 - Ganci da impasto 10: per mescolare impasti pesanti.
- Spingere le fruste 9 o i ganci da impasto 10 nei rispettivi scomparti 8 finché non si innestano in modo sicuro e percepibile:



Inserire sempre il gancio da impasto 10 o la frusta 9 **senza anello** nell'apposito scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.



Applicare il gancio da impasto 10 o la frusta 9 **con l'anello** all'asta solo nello scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- Inserire la spina 6 in una presa di corrente.
- Portare l'interruttore on/off 1 su ON. Su display 2 compare brevemente "B | B:BB", poi "0 | 0:00".
- Introdurre le fruste 9/i ganci da impasto 10 nel composto. Le fruste 9/i ganci da impasto 10 dovrebbero inserirsi per almeno 1 cm negli alimenti da lavorare, altrimenti non è possibile mescolare correttamente gli ingredienti.
- Selezionare il livello di velocità desiderato premendo il tasto + 3. Ridurre la velocità premendo il tasto - 4.

Si può scegliere tra 5 livelli di velocità e un livello aggiuntivo (Turbo/6), che si ottiene premendo e mantenendo premuto il tasto Turbo **5** (v. il capitolo "Livelli di velocità").

Sul display **2** compaiono il livello di velocità selezionato (SPEED) **11** e la durata (TIME) **12**. La durata viene conteggiata fino a 9:59, poi ricomincia da 0:00. Rispettare sempre il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

- Una volta terminata la lavorazione del composto, portare l'interruttore on/off **1** su OFF. Il display **2** si spegne.
- Estrarre le fruste **9**/i ganci da impasto **10** dal composto.
- Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **9**/i ganci da impasto **10**.

i Nota: per motivi di sicurezza le fruste **9** o i ganci da impasto **10** si possono staccare solo quando l'interruttore on/off **1** si trova su OFF.

Pulizia

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **6** dalla presa! Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
- Non immergere mai l'impugnatura **7** in acqua o in altri liquidi!

- Pulire l'impugnatura **7** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **9** e i ganci da impasto **10** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

i Nota:



Le fruste **9** e i ganci da impasto **10** si possono pulire anche in lavastoviglie.

Conservazione

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

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive

che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



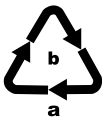
Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono

riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando

una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della

Kompennass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 428572_2301 come prova di acquisto.

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



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 428572_2301 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 428572_2301

Importatore

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

i Nota:

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi.

Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Maionese

Ingredienti

- 300 - 400 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 2 tuorlo
- 5 - 10 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

- 1) Versare il tuorlo e l'aceto o il succo di limone in un bicchiere da mixer alto e sottile. Tenere la frusta **i** in posizione verticale nel bicchiere da mixer e portare l'apparecchio alla massima velocità.
- 2) Versare l'olio a filo sottile e uniforme (per circa 1 minuto) in modo che si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Aggiungere sale e pepe quanto basta alla maionese.

Treccia lievitata

Ingredienti

- 350 g di farina
- 1/2 lievito, fresco o
- 1 confezione di lievito, asciutto
- 1 cc di sale
- 50 g di zucchero
- 200 ml di latte, tiepido
- 65 g di burro, morbido
- 1 tuorlo
- un po' di granella di zucchero

- 1) Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una scodella. Aggiungere il burro e lavorare il tutto con un gancio da impasto 10.
- 2) Sbriciolare oppure cospargere il lievito secco sopra e aggiungere il latte tiepido. Lavorare energicamente l'impasto con il gancio da impasto 10.
- 3) Fare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora in un luogo caldo.
- 4) Successivamente lavorare ancora l'impasto energicamente con le mani e dividerlo in 3 pezzi di uguali dimensioni.
- 5) Formare una treccia con i 3 fasci, collocare la treccia su una teglia da forno coperta con carta da forno.
- 6) Spennellare la treccia con il tuorlo e cospargere la granella di zucchero.

Cuocere la treccia lievitata sul ripiano centrale a 160 °C per circa 30 minuti.

Torta semplice

Ingredienti

- 100 g di burro, morbido
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 150 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiari di latte
- Grasso per lo stampo
- eventualmente un po' di zucchero a velo

- 1) Mettere il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova in una scodella e mescolare con le fruste 9.
- 2) Mescolare il lievito in polvere con la farina e aggiungerlo alla scodella. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Versare l'impasto nello stampo imburrato.
- 4) Cuocere la torta in forno ventilato preriscaldato per circa 40 minuti a 160 °C.
- 5) A cottura ultimata, fare raffreddare la torta per 5 minuti prima di toglierla dallo stampo.
- 6) Cospargere la torta con un po' di zucchero a velo.

Impasto per la pizza

Ingredienti

- 350 g di farina
- 20 g di lievito, fresco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200 ml di acqua, tiepida
- 7 g di sale

L'impasto è sufficiente per 2 pizze tonde o una teglia da forno.

- 1) Versare tutti gli ingredienti in una scodella e lavorare bene per circa 5 minuti con il gancio da impasto **10**.

Se l'impasto risultasse troppo colloso, aggiungere un po' di farina.

- 2) Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
- 3) Suddividere l'impasto in 2 porzioni a forma di palla.
- 4) Stendere l'impasto in fondi di pizza circolari e condire a piacere.

Cuocere la pizza per ca. 15 - 20 minuti a 220 °C/forno ventilato.

Meringhe

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 3 albumi

- 1) Sbattere gli albumi con le fruste **9** e farli riposare, quindi montare a neve versando lo zucchero.
- 2) Riscaldare il forno a 120 °C e prendere una teglia con carta da forno.
- 3) Versare l'impasto in una sacca a poche e premerlo nella forma desiderata sulla carta da forno.

A seconda delle dimensioni e della forma, lasciar asciugare in forno per circa 80 - 100 minuti.

Tartalomjegyzék

Bevezető	132
Rendeltetésszerű használat.	132
A csomag tartalma	132
A készülék leírása	132
Műszaki adatok	132
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok.	133
Biztonsági utasítások.	134
Kicsomagolás	136
Sebességfokozatok	136
Használat	136
Feldolgozandó mennyiségek	136
Keverés és dagasztás	137
Tisztítás	138
Tárolás.	138
Ártalmatlanítás.	138
A készülék ártalmatlanítása	139
A csomagolás ártalmatlanítása	139
A Kompernass Handels GmbH garanciája.	139
Szerviz	140
Gyártja	140
Receptek	141
Majonéz	141
Fonott kalács	141
Egyszerű kevert sütemény	141
Pizzatészta	142
Habcsók	142

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket.

A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta keverésére és dagasztására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) öszszekeverésére, valamint tejszín felverésére szolgál. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma

1 digitális kézi mixer

2 dagasztókar

2 habverő

használati útmutató

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

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 be-, kikapcsoló / kidobó gomb
- 2 kijelző
- 3 „+” gomb (sebesség növelése)
- 4 „-” gomb (sebesség csökkentése)
- 5 turbó gomb
- 6 hálózati kábel csatlakozódugóval
- 7 kézi egység
- 8 nyílások a tartozékok részére

„B” ábra:

- 9 habverő
- 10 dagasztókar

„C” ábra:

- 11 sebességfokozat kijelzése (SPEED)
- 12 működési idő kijelzése (TIME)

Műszaki adatok





Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	500 W
Védelmi osztály	II / □ (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő:	10 perc








Rövid üzemeltetési idő

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

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):


	<p>VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.</p>
	<p>FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p>VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p>FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.</p>

	<p>Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.</p>
	<p>Olvassa el az útmutatót.</p>
	<p>Váltóáram, -feszültség</p>
	<p>II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.</p>
	<p>Ne merítse vízbe!</p>
	<p>A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.</p>
	<p>Mosogatógépben is tisztítható.</p>

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A hálózati kábel soha nem érintkezhet a készülék forró alkatrészeivel és nem lehet más hőforrások közelében vagy azokkal érintkezésben. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
- ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket, ha le szeretné választani az áramkörrel. Egyéb esetben megsérülhet a hálózati kábel.

 Soha ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől tartsa távol.
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Működés közben ne nyúljon a habverőhöz vagy a dagasztókarhoz. Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlók lógjanak.

- ▶ Ne próbálja meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- ▶ Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- ▶ Semmi esetre se használja a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljából.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek ételmezserekkel érintkeznek. Ehhez olvassa el a „Tisztítás” fejezetet.


❗ FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztessen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.

Kicsomagolás

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

Sebességfokozatok

0	A készülék ki van kapcsolva
1	Megfelelő kezdősebesség „puha” összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez.
2	Folyékony hozzávalók összekeverésére.
3	Kalács- és kenyértészta keveréséhez.
4	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez stb.
5 - Turbó/6	Tojásfehérje, tortamáz, tejszínhab stb. felveréséhez
Turbó/6	A legmagasabb sebességfokozat a turbó gombbal  kapcsolható be. Azonnal a készülék teljes teljesítménye elérhető. Ez csak akkor működik, ha már kiválasztott egy sebességfokozatot. Tejszín és tojásfehérje felveréséhez alkalmas.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!
Semmiképpen ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edényekben kár keletkezhet és sérülést okozhatnak.

Feldolgozandó mennyiségek

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket 10 percnél hosszabb ideig egyszerre. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.
- ▶ Soha ne dagasszon 50 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Ennél több liszt túlterhelheti a készüléket! Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű liszttel készített tésztát és dagassza azokat egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

A megadott feldolgozási idők tájékoztató jellegűek. Kísérje figyelemmel a feldolgozási időket és szükség szerint növelje / csökkentse az időt. Mindenesetre ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

Kevesebb mennyiséghez használjon kisebb keverőtálat, hogy a habverővel ⑨ / dagasztókarral ⑩ legalább 1 cm mélyen a tésztaba érjen. Nagyobb edények esetén is ügyeljen arra, hogy a habverő ⑨ / dagasztókar ⑩ elég mélyen belemerüljön a kevert élelmiszerbe.

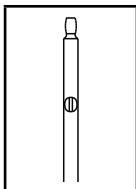
betölthető mennyiség...	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)
Kelt tészta	310 g	1:30 perc	820 g	4 - 5 perc
Kevert tészta	200 g	0:30 perc	600 g	3:00 perc
Nehéz tészta (pl. omlós tészta)	330 g	1:30 perc	1000 g	3:00 perc
Tejszínhab	50 ml	1 perc	1300 ml	6:30 perc
Tojásfehérje (M méretű tojás)	2 darab	1 perc	10 darab	2:30 - 3 perc

Keverés és dagasztás

1) Válassza ki a megfelelő tartozékot:

- Habverő ⑨: tejszín és könnyű tészták felveréséhez.
- Dagasztókar ⑩: nehéz tészták dagasztásához.

2) Tolja a habverőt ⑨ vagy a dagasztókart ⑩ a készülék nyílásába ⑧, hogy az stabilan és hallhatóan bekattanjon:



A dagasztókart ⑩ vagy a habverőt ⑨ **gyűrű nélkül** mindig az erre kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba dugja.



A dagasztókart ⑩ vagy a habverőt ⑨ a rúdon lévő **gyűrűvel** csak az erre kialakított és a készüléken piktogrammal jelölt nyílásba dugja.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót ⑥ a csatlakozóaljzatba.
- 4) Tolja a be-/kikapcsolót ① „ON” állásba. A kijelzőn ② egy pillanatra „B I B:BB”, majd „D I D:DD” jelenik meg.
- 5) Helyezze bele a habverőt ⑨/dagasztókart ⑩ a keverni kívánt élelmiszerbe. A habverőnek ⑨/dagasztókarnak ⑩ legalább 1 cm mélyen bele kell nyúlnia a feldolgozandó élelmiszerbe, ellenkező esetben a hozzávalók nem keverednek össze megfelelően.

- 6) Válassza ki a kívánt sebességfokozatot a + gomb **3** megnyomásával. A - gomb **4** megnyomásával csökkentheti a sebességet. 5 sebességfokozat, valamint a turbó gomb **5** lenyomásával és lenyomva tartásával egy további fokozat (Turbo/6) közül választhat (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet). A kijelzőn **2** megjelenik a kiválasztott sebességfokozat (SPEED) **11** és a működési idő (TIME) **12**. A működési idő 9:59-ig számol, majd ismét 0:00-nál kezdődik. Mindig vegye figyelembe a 10 perces rövid üzemeltetési időt.

- 7) A keverni kívánt élelmiszer feldolgozását követően tolja a be-/kikapcsolót **1** OFF állásba. A kijelző **2** kikapcsol.
- 8) Húzza ki a habverőt **9**/ dagasztókart **10** az összekevert élelmiszerből.
- 9) Nyomja meg a kidobó gombot **1** a habverő **9**/ dagasztókar **10** kivételéhez.

i Tudnivaló: Biztonsági okokból csak akkor vehető ki a habverő **9** vagy dagasztókar **10**, ha a be-/kikapcsoló **1** OFF állásban van.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** az aljzatból!
Elektromos áramütés veszélye áll fenn!
- ⊘ Soha ne merítse a kézi egységet **7** vízbe vagy más folyadékba!
- A kézi egységet **7** a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerszel tisztítsa meg.
- A habverő **9** vagy a dagasztókar **10** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan szárítsa meg.

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

i Tudnivaló:



A habverő **9** és a dagasztókar **10** mosogatógépekben is tisztítható.

Tárolás

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

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladékártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegesé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompennass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 428572_2301.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 428572_2301 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 428572_2301

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

- i Tudnivaló:** A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges érték. Egészsíte ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

Majonéz

Hozzávalók

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

- 1) Tegye a tojássárgája és az ecetet/citromlét egy keverőpohárba, tartsa a haberőt **9** függőlegesen a pohárba és állítsa a készüléket legmagasabb fokozatra.
- 2) Öntse hozzá az olajat egyenletes vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Ezt követően fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borsal.

Fonott kalács

Hozzávalók

- 35 dkg liszt
- 1/2 kocka friss élesztő vagy
- 1 zacskó száraz élesztő
- 1 tk. só
- 5 dkg cukor
- 2 dl langyos tej
- 6,5 dkg puha vaj
- 1 tojássárgája
- kevés kristálycukor

- 1) Keverje el a lisztet a sóval és a cukorral egy táliban. Adja hozzá a vajat és dolgozza össze a dagasztókkal **10**.
- 2) Morzsolja rá az élesztőt, ill. szórja rá a szárított élesztőt, és adja hozzá a langyos tejet. Erőteljesen dolgozza össze a tésztát a dagasztókkal **10**.
- 3) Hagyja a tésztát lefedve kb. 1 órán keresztül meleg helyen.
- 4) Miután megkelt a tészta, gyúrja össze még egyszer erőteljesen kézzel és ossza 3 egyenlő részre.
- 5) Készítsen egy fonatot 3 szálból és tegye a fonatot egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- 6) Kenje meg a fonatot tojássárgájával és szórja meg kristálycukorral.

Süsse a fonott kalácsot a közepső szinten 160 °C-on kb. 30 percig.

Egyszerű kevert sütemény

Hozzávalók

- 10 dkg lágy vaj
- 10 dkg cukor
- 2 tojás
- 2 csomag vaníliás cukor
- 15 dkg liszt
- 2 tk. sütőpor
- 2 ek. tej
- zsiradék a sütőformához
- adott esetben kevés porcukor

- 1) Tegye a lágy vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a tejet és a tojásokat egy tábla és keverje össze a habverővel **9**.
- 2) Keverje össze a sütőport a liszttel és tegye ezt is a táliba. Addig keverje tovább a hozzávalókat, amíg sima tésztát nem kap.

- 3) Öntse a tésztát egy zsiradékkal kikent sütőformába.
- 4) Süsse a süteményt előmelegített sütőben 160 °C-on kb. 40 percig.
- 5) Mielőtt kiborítja, hagyja a sütőben 5 percig kihűlni.
- 6) Szórja meg a süteményt porcukorral.

Pizzatészta

Hozzávalók

- 35 dkg liszt
- 2 dkg friss élesztő
- 1 ek. olívaolaj
- 2 dl langyos víz
- 7 g só

A tészta 2 kerek vagy egy tepszi pizzához elegendő.

- 1) Tegye az összes hozzávalót egy tálba és jól dolgozza össze kb. 5 percig a dagasztókarral **10**. Ha a tészta túlságosan ragadós, akkor adjon hozzá egy kis lisztet.
- 2) Hagyja kelni a tésztát kb. 30 percig.
- 3) Ossa 2 részre a tésztát és formálja belőle két golyót.
- 4) Nyújtsa ki a tésztát kerek pizzaalapokra és rakja meg tetszés szerint.

Süsse a pizzát 15-20 percig 220 °C-on légkeveréses fokozaton.

Habcsók

Hozzávalók

- 20 dkg cukor
- 3 tojásfehérje

- 1) Verje fel a tojásfehérjét a habverővel **9**, majd lassanként szórja hozzá a cukrot, amíg a tojásfehérje keménynem lesz.
- 2) Melegítse elő a sütőt 120 °C-ra és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
- 3) Tegye a masszát egy habzsákba és nyomja a kívánt formában a sütőpapírra.

A kinyomott formák méreteitől és formájától függően hagyja kb. 80 - 100 percig száradni a sütőben.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informáci · Stav informáci
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 04 / 2023 · Ident.-No.: SHMD500A1- 042023-2

IAN 428572_2301