



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



HAND MIXER SHM 300 F1

(HU)

KÉZI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SI)

ROČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

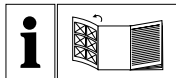
IAN 466111_2404

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



(HU)

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

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

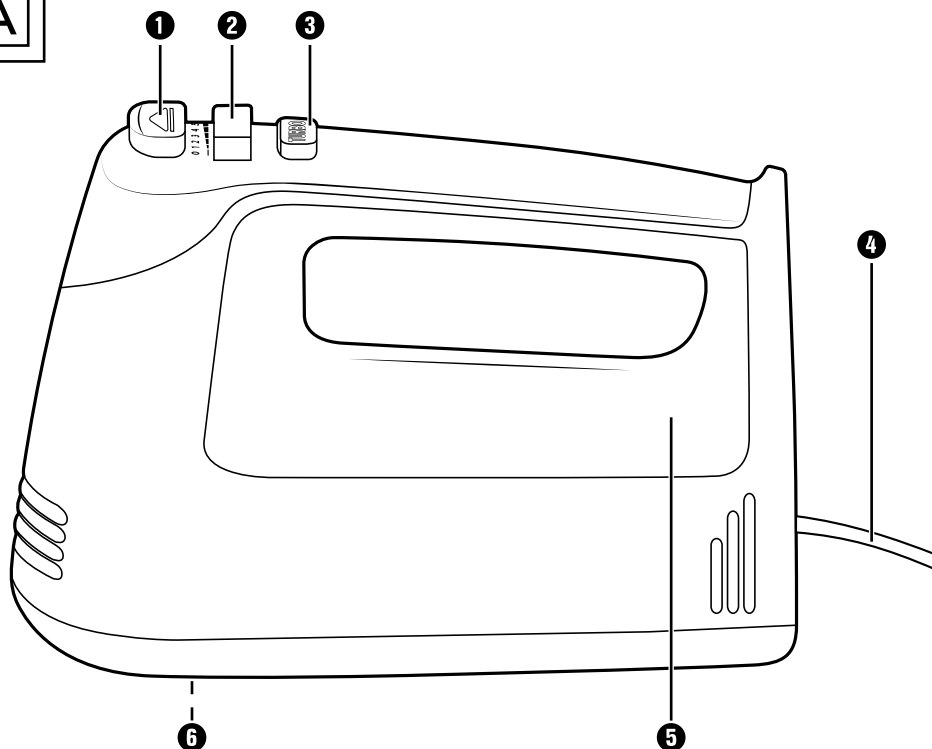
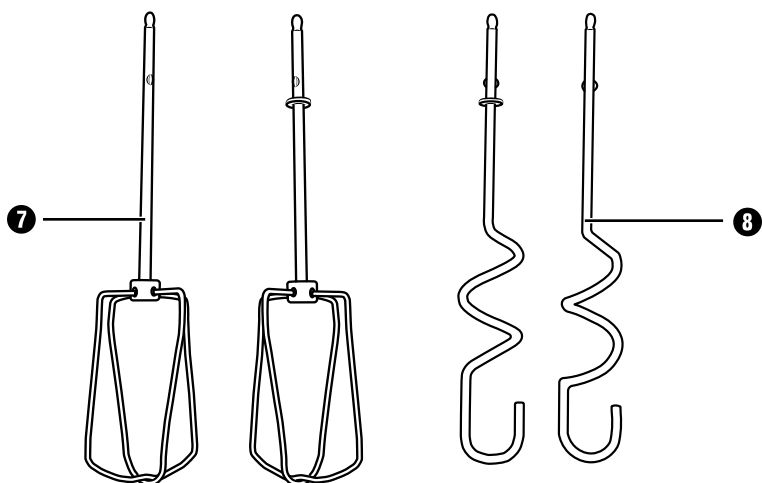
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	3
Biztonsági utasítások	3
Kicsomagolás	6
Sebességfokozatok	6
Kezelés	6
Tisztítás	7
Tárolás	8
Ártalmatlanítás	8
A készülék ártalmatlanítása	8
A csomagolás ártalmatlanítása	8
A Kompernass Handels GmbH garanciája	8
Szervíz	9
Gyártja	9
Receptek	10
Majonéz	10
Fonott kalács	10
Egyszerű kevert sütemény	11
Pizzatészta	11
Habcsók	12

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.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta keverésére és dagasztására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) összekeverésére, valamint tejszín felverésére szolgál. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma

- 1 kézi robotgép
 - 2 dagasztókar
 - 2 habverő
- használati útmutató

Tudnivaló

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

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 kiadó gomb
- 2 sebességszabályozó
- 3 turbó gomb
- 4 hálózati kábel csatlakozódugóval
- 5 kézi egység
- 6 nyílások a tartozékok részére

„B” ábra:

- 7 habverő
- 8 dagasztókar

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220-240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II / □
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 addig kell kikapcsolva 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):

	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.
	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.
	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.

	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.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

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 hasonlóak lógjanak.
- Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.

- A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- Semmi esetre se használja a készüléket, ha 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 csatlakozóaljból.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek élelmiszerekkel 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 végeztesen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.

📖 Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kicsomagolás

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

Sebességfokozatok

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

Turbó gomb ③:

- Ezzel a gombbal a készülék egész teljesítménye azonnal használható.

Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edények könnyen sérülnek és sérülést okozhatnak.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne használja a készüléket több, mint 10 percen keresztül. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.
- Soha ne dagasszon 500 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket!
Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

TUDNIVALÓK A FELDOLGOZANDÓ MENNYISÉGEKRŐL

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.

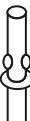
Kevesebb mennyiséghez használjon kisebb keverőtálat, hogy a habverővel **7**/dagasztókarral **8** legalább 1 cm mélyen a tészta alá érjen. Nagyobb edények esetén is ügyeljen arra, hogy a habverő **7**/dagasztókar **8** elég mélyen belemerüljön a kevert élelmiszerbe.

betölthető mennyiség...	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)
Kelt tészta	330 g	1:30 perc	820 g	3–4 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	100 ml	1–1:30 perc	1300 ml	5:00 perc
Tojásfehérje (M méretű tojás)	2 darab	1 perc	10 darab	2:30–3 perc

1) Válassza ki a megfelelő tartozékot:

- Habverő **7**: Tejszín és könnyű tészta felferéséhez.
- Dagasztókar **8**: Nehéz tésztafélék dagasztásához.

2) Tolja a habverőt **7** vagy a dagasztókart **8** a készülék nyílásába **6**, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattan:

	A dagasztókart 8 vagy a habverőt 7 gyűrű nélkül mindig a hozzá kialakított és piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be a készüléken.
	A dagasztókart 8 vagy a habverőt 7 a gyűrűvel csak a hozzá kialakított és piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be a készüléken.

3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **4** a csatlakozó aljzatba.

4) A készülék üzembe helyezéséhez tolja a sebességszabályozót **2** a kívánt sebességfokozatra. 5 sebességfokozat, továbbá a turbó gomb **3** közül választhat (lásd a „**Sebességfokozatok**” fejezetet).

5) Nyomja meg a kiadó gombot **1**, ha ki szeretné venni a habverőt **7** vagy a dagasztókart **8**.

i Tudnivaló

- Biztonsági okokból a habverő **7** vagy a dagasztókar **8** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **2** a „0” helyzetben áll.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!
-  Soha ne merítse a kézi egységet **5** vízbe vagy más folyadékba!

- A kézi egységet **5** a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén egyenlő tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A habverő **7** vagy a dagasztókar **8** 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 **7** és a dagasztókar **8** mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

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

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesebb személtároló 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 hulladék-ártalmatlanítási 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 Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 466111_2404.
- 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) 466111_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 466111_2404

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

Tudnivaló

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges érték.
- ▶ Egészítse 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  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 borssal.

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 tálnban. Adja hozzá a vajat és dolgozza össze a dagasztókarrral .
- 2) Morzsolja rá az élesztőt, ill. szórja rá a szárított élesztőt, és adja hozzá a langyos tejet. Erőteljesen dolgozza össze a tésztát a dagasztókarrral .
- 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 középű 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 vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot, a tejet és a tojásokat egy tábla és keverje össze a habverővel **7**.
- 2) Keverje össze a sütőport a liszttel és tegye ezt is a tálba. Addig keverje tovább a hozzávalókat, amíg sima tésztát nem kap.
- 3) Öntse a tésztát egy zsiradékkal kikent sütőformába.
- 4) Süssse 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

- 30 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 **8**.

Ha a tészta túlságosan ragadós, akkor adjon hozzá egy kis lisztet.

- 2) Hagyja kelni a tésztát kb. 30 percig.
- 3) Ossza 2 részre a tésztát és formáljon 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 **7**, majd lassanként szórja hozzá a cukrot, amíg a tojásfehérje keménynem lesz.
- 2) Melegítse elő a sütőt 120 °C-ra és béléljen 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.

Kazalo

Uvod	14
Predvidena uporaba	14
Vsebina kompleta	14
Opis naprave	14
Tehnični podatki	14
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	15
Varnostni napotki	15
Razpakiranje	18
Stopnje hitrosti	18
Uporaba	18
Čiščenje	19
Shranjevanje	20
Odstranjevanje	20
Odstranitev naprave med odpadke	20
Odstranitev embalaže	20
Proizvajalec	20
Pooblaščen serviser	20
Garancijski list	20
Recepti	22
Majoneza	22
Pletenica	22
Preprost kolač iz umešanega testa	23
Testo za pico	23
Beljakovi poljubčki	24

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost.

Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov) ter stepanje smetane. Primerna je le za obdelavo živil.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

1 ročni mešalnik

2 nastavka za gnetenje

2 žvrklja

Navodila za uporabo

Opomba

- Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

Opis naprave

Slika A:

- 1 tipka za sprostitvev
- 2 stikalo za hitrost
- 3 tipka Turbo
- 4 električni kabel z vtičem
- 5 ročni aparat
- 6 mesta za nameščanje nastavkov

Slika B:

- 7 žvrklja
- 8 nastavka za gnetenje

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II / 
Čas kratkotrajne uporabe	10 min

Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živilo, so primerni za živila.

Varnostni napotki

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
- Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.

- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla.
V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!



Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine!

Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Med obratovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev ali nastavkov za gnetenje. Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.
- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.

- Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesnih poškodb!
- Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- Naprave ne zlorabljajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje »Čiščenje«.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.

i Opomba

- Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Razpakiranje

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost ②	Uporaba
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo ③:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.

Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 500 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo! Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgnetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

OPOMBE H KOLIČINAM ZA OBDELAVO

Navedeni časi obdelave so orientacijske vrednosti. Opazujte postopek obdelave in čas podaljšajte/skrajšajte po svojih potrebah. Pri tem pa ne smete preseči dovoljenega časa neprekinjenega delovanja, ki znaša 10 minut.

Pri manjših količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se žvrklja ⑦ /nastavka za gnetenje ⑧ v živila za mešanje potopita za najmanj 1 cm. Tudi pri večji posodi pazite na to, da se žvrklja ⑦ /nastavka za gnetenje ⑧ v živila za mešanje potopita dovolj globoko.

Količine za ...	Minimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)	Maksimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)
Kvašeno testo	330 g	1:30 minut	820 g	3–4 minute
Umešano testo	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
Težko testo (npr. krhko testo)	330 g	1:30 minut	1000 g	3:00 minute
Smetana	100 ml	1–1:30 minute	1300 ml	5:00 minut
Beljak (jajca velikosti M)	2 kosa	1 minuto	10 kosov	2:30–3 minute

1) Izberite primeren nastavek:

- Žvrklja ⑦: Za stepanje smetane in lahko testo.
- Nastavka za gnetenje ⑧: Za gnetenje težkega testa.

2) Potisnite žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧ tako daleč v mesta za nameščanje nastavkov ⑥, da se nastavki varno in slišno zaskočijo:

	Vedno vtaknite nastavek za gnetenje ⑧ ali žvrkelj ⑦ brez obroča v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.
	Vedno vtaknite nastavek za gnetenje ⑧ ali žvrkelj ⑦ z obročem na steblo v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.

3) Vtaknite električni vtič ④ v električno vtičnico.

4) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost ② na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo ③ (gl. poglavje »**Stop-nje hitrosti**«).

5) Pritisnite tipko za sprostitvev ①, da odstranite žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧.

① Opomba

- Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧ sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost ② v položaju »0«.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDARI!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič ④ potegnite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!
- ⚡ Ročnega aparata ⑤ nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

- Ročni aparat ⑤ z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.

- Žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧ lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite. Priporočamo, da nastavke očistite neposredno po njihovi uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

❗ Opomba

- ▶  Žvrklja ⑦ in nastavka za gnetenje ⑧ sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



○ možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 466111_2404

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevno izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Recepti

Opomba

- ▶ Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni.
- ▶ Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

Majoneza

Sestavine

- 300–400 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 2 rumenjaki
- 5–10 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po lastnem okusu

- 1) Dajte rumenjaki in kis oz. limonin sok v visoko, ozko mešalno posodo. Žvrklja  v mešalni posodi držite navpično in nastavite napravo na najvišjo stopnjo.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dolivajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem majonezo po lastnem okusu začinite s soljo in poprom.

Pletenica

Sestavine

- 350 g moke
- 1/2 kocke kvasa, svežega, ali
- 1 zavitek kvasa, suhega
- 1 žlička soli
- 50 g sladkorja
- 200 ml mleka, mlačnega
- 65 g masla, mehkega
- 1 rumenjaki
- malce grobega sladkorja

- 1) V skledi zmešajte moko s soljo in sladkorjem. Moko prelijte z maslom in vse skupaj zgnetite z nastavkoma za gnetenje .
- 2) Čez maso nadrobite svež kvas oziroma jo potresite s suhim kvasom in dodajte mlačno mleko. Testo temeljito pregnetite z nastavkoma za gnetenje .
- 3) Testo pustite na toplem mestu pokrito vzhajati približno 1 uro.
- 4) Vzhajano testo še enkrat temeljito premesite z rokami in ga razdelite na 3 enako velike kose.
- 5) Iz vseh 3 delov oblikujte pletenico in jo položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 6) Pletenico s čopičem premažite z rumenjaki in jo potresite z grobim sladkorjem.

Pletenico pecite v pečici na sredinskem položaju pri 160 °C pribl. 30 minut.

Preprost kolač iz umešanega testa

Sestavine

- 100 g masla, mehkega
 - 100 g sladkorja
 - 2 jajci
 - 2 zavitka vaniljevega sladkorja
 - 150 g moke
 - 2 žlički pecilnega praška
 - 2 žlici mleka
 - maščoba za model
 - po potrebi malce sladkorja v prahu
- 1) Dajte mehko maslo s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, mlekom in jajci v skledo ter vse skupaj premešajte z žvrklji ⑦.
 - 2) Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte v skledo. Vse sestavine mešajte, tako da nastane gladko testo.
 - 3) Testo dajte v namaščen model za kolače.
 - 4) Kolač pecite v predhodno segreti pečici pri 160 °C s kroženjem zraka pribl. 40 minut.
 - 5) Pečeni kolač pustite 5 minut ohlajati, preden ga zvrnete iz pekača.
 - 6) Kolač potresite z malce sladkorja v prahu.

Testo za pico

Sestavine

- 300 g moke
- 20 g kvasa, svežega
- 1 žlica olivnega olja
- 200 ml vode, mlačne
- 7 g soli

Testo zadostuje za 2 okrogli pici ali en pekač.

- 1) Vse sestavine dajte v skledo in jih pribl. 5 minut temeljito gnetite z nastavkoma za gnetenje ⑧.
Če je testo preveč lepljivo, dodajte še malo moke.
- 2) Testo pustite vzhajati približno 30 minut.
- 3) Razdelite testo na 2 dela, iz katerih oblikujte dve krogli.
- 4) Testo zvaljajte do okrogle oblike in ga obložite po lastni želji.

Pico pecite pribl. 15–20 minut pri 220 °C/s kroženjem zraka.

Beljakovi poljubčki

Sestavine

- 200 g sladkorja
- 3 beljaki

- 1) Beljake stepite z žvrklji **7** in jih počasi posipavajte s sladkorjem, tako da nastane trd sneg iz beljakov.
- 2) Pečico segrejte na 120 °C in obložite pekač s papirjem za peko.
- 3) Maso dajte v vrečko za brizganje in na papirju za peko z brizganjem oblikujte zelene oblike.

Odvisno od velikosti in oblike brizganih poljubčkov jih pustite v pečici pribl. 80–100 minut, da se posušijo.

Obsah

Úvod	26
Použití v souladu s určením	26
Rozsah dodávky	26
Popis přístroje	26
Technické údaje	26
Použitá výstražná upozornění a symboly	27
Bezpečnostní pokyny	27
Vybalení	30
Stupně rychlosti	30
Obsluha	30
Čištění	31
Skladování	32
Likvidace	32
Likvidace přístroje	32
Likvidace obalu	32
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	32
Servis	33
Dovozce	33
Recepty	34
Majonéza	34
Kynutý pletenec	34
Jednoduchý koláč z třeňého těsta	35
Těsto na pizzu	35
Bezé (pusinky)	36

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

Upozornění

- Přímou po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ tlačítko vyhazovače metel
- ❷ přepínač rychlosti
- ❸ tlačítko Turbo
- ❹ síťový kabel se zástrčkou
- ❺ ruční část
- ❻ otvory pro nasazení nástavců

Obrázek B:

- ❼ metly
- ❽ hnětací háky

Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II/ 
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, 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 hroznou 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 označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.
	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

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 přírodního 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 přírodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- 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!

- Přístroj nikdy nepoužívejte venku. Přístroj 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.

i Upozornění

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Vybalení

- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen 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

Stupeň na přepínači rychlosti ②	Použití
0	Přístroj 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	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo ③:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku, dokud přístroj nevychladne.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte 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.

POKYNY K ZPRACOVÁVANÝM MNOŽSTVÍM

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

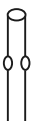
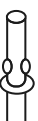
Pro malá množství použijte úzkou mixovací nádobu, aby se metly **7** / hnětací háky **8** ponořily do mixované potraviny alespoň na 1 cm. Také u větších nádob dbejte, aby se metly **7** / hnětací háky **8** ponořily do mixované potraviny dostatečně hluboko.

Množství naplnění pro...	Min. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)	Max. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)
kynuté těsto	330 g	1:30 minut	820 g	3–4 minut
třené 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	100 ml	1–1:30 minut	1300 ml	5:00 minut
bílky (vejce velikosti M)	2 kusy	1 minuta	10 kusů	2,5–3 minuty

1) Vyberte vhodný nástavec:

- Metly **7**: Pro šlehání šlehačky a lehkých těst.
- Hnětací háky **8**: Pro hnětení těžkých těst.

2) Zasuňte metly **7** nebo hnětací háky **8** do příslušných otvorů **6** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Zastrčte hnětací hák 8 nebo metlu 7 bez kroužku vždy do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.
	Zastrčte hnětací hák 8 nebo metlu 7 s kroužkem na tyči pouze do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.

3) Síťovou zástrčku **4** zasuňte do síťové zásuvky.

4) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **2** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo **3** (viz kapitola „**Stupně rychlosti**“).

5) Stiskněte tlačítko vyhazovače **1** pro uvolnění metel **7** nebo hnětacích háků **8**.

ⓘ Upozornění

- Z bezpečnostních důvodů lze metly **7** nebo hnětací háky **8** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **2** nachází v poloze „0“.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
-  Ruční část **5** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!
- Ruční část **5** s motorem očistěte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.

- Metly ⑦ nebo hnětací háky ⑧ můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím 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.

ⓘ Upozornění

- ▶  Šlehací metličky ⑦ a hnětací háky ⑧ jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Skladování

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

Likvidace

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 roztříďte. 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 Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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. Opravu nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající 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 opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače 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. Účelům 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) 466111_2404 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) 466111_2404 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 466111_2404

Dovozce

Dbajte 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

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  přidrže v šejkru svisle a přístroj nastavte na nejvyšší stupeň.
 - 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévejte 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 změkklého másla
 - 1 žloutek
 - trochu granulovaného cukru
- 1) Mouku smíchejte se solí a cukrem v misce. Nahoru přidejte máslo a vše prohněťte hnětacím hákem .
 - 2) Na to rozdrobte droždí nebo posypte sušeným droždím a přidejte vlažné mléko. Těsto důkladně prohněťte hnětacími háky .
 - 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 ⑦.
 - 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

- 300 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 ⑧. 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.

Bezé (pusinky)

Přísady

- 200 g cukru
- 3 bílky

- 1) Bílky vyšlehejte metlami **7** 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.

Obsah

Úvod	38
Používanie v súlade s určením	38
Rozsah dodávky	38
Opis prístroja	38
Technické údaje	38
Použitie výstražné upozornenia a symboly	39
Bezpečnostné pokyny	39
Vybalenie	42
Stupne rýchlosti	42
Obsluha	42
Čistenie	43
Ukladanie	44
Likvidácia	44
Likvidácia prístroja	44
Likvidácia obalu	44
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	44
Servis	45
Dovozca	45
Recepty	46
Majonéza	46
Vianočka	46
Jednoduchý miešaný koláč	47
Cesto na pizzu	47
Snehové pusinky	48

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 používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi.

Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedeních 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 šťiav) a šľahanie šľahačky. Je určený len na spracovanie potravín.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

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

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:

- ❶ tlačidlo na uvoľnenie nastavcov
- ❷ prepínač rýchlostí
- ❸ tlačidlo Turbo
- ❹ sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- ❺ ručný diel
- ❻ miesto na nastavce

Obrázok B:

- ❼ šľahacie metličky
- ❽ miesiace háky

Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II / 
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 uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ 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):

	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.
	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.
	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.

	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.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.
	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

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 nenechávajúť 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.

i Upozornenie

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

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

Stupeň na prepínači rýchlosti ②	Používanie
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	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Tlačidlo Turbo ③:

- Toto tlačidlo Vám umožní, mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút nepretržite. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, dokiaľ prístroj nevychladol.
- Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 500 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja!
Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymieste ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

POKYNY PRE SPRACOVÁVANÉ MNOŽSTVÁ

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 ⑦/miesiace háky ⑧ ponorili minimálne 1 cm do spracovávaných potravín. Aj pri väčších nádobách dbajte na to, aby sa šľahacie metličky ⑦/miesiace háky ⑧ 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	330 g	1:30 min	820 g	3 – 4 min
trené 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	100 ml	1 – 1:30 min	1300 ml	5:00 min
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	1 min	10 ks	2:30 – 3 min

1) Vyberte najprv vhodný nadstavec:

- Šľahacie metličky ⑦: Na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta.
- Miesiace háky ⑧: Na miešanie ťažkého cesta.

2) Šľahacie metličky ⑦ alebo miesiace háky ⑧ nasadíte do miesta na nadstavce ⑥ tak, aby bezpečne a počutelne zaskočili:

	Miesiaci hák ⑧ alebo šľahaciu metličku ⑦ bez krúžku vždy nasadíte do miesta na nadstavce, ktoré sú na to určené a sú označené piktogramom.
	Miesiaci hák ⑧ alebo šľahaciu metličku ⑦ s krúžkom na metličke nasadíte na miesto na nadstavce, ktoré je na to určené a je označené piktogramom.

3) Zasuňte sieťovú zástrčku ④ do zásuvky.

4) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlosti ② na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom zvoliť niektorý z 5 stupňov rýchlosti a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo ③ (pozri kapitola „**Stupne rýchlosti**“).

5) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov ① na uvoľnenie šľahacích metličiek ⑦ alebo miesiacich hákov ⑧.

① Upozornenie

- Šľahacie metličky ⑦ alebo miesiace háky ⑧ sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba potom, keď sa prepínač rýchlosti ② nachádza v polohe „0“.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku ④ z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
-  Ručný diel ⑤ nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

- Ručný diel **5** s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky **7** alebo miesiace háky **8** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte. Odporúčame, vyčistiť nadstavce priamo po ich použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

i Upozornenie

-  Šľahacie metličky **7** a miesiace háky **8** možno umývať tiež v umývačke riadu.

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

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.



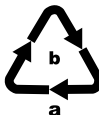
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo 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 Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, 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 nepredlži. 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 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) 466111_2404 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) 466111_2404 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko
 Tel. 0850 232001
 E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466111_2404

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.
- ▶ Doplníte 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 **7** 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 **8**.
- 2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypťte sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premiešajte silno miesacím hákom **8**.
- 3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
- 4) Po odpočinku 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 posypťte 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 vajčkami do misky a všetko premiešajte šľahacími metličkami ⑦.
- 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

- 300 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 ⑧.
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/ cirkulujúcim vzduchu.

Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
- 3 vaječné bielka

- 1) Vyšľahajte vaječné bielky šľahacími metličkami **7** a postupne k nim pridávajte 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Verwendete Warnhinweise und Symbole	51
Sicherheitshinweise	51
Auspacken	54
Geschwindigkeitsstufen	54
Bedienen	54
Reinigen	56
Aufbewahrung	56
Entsorgung	56
Gerät entsorgen	56
Verpackung entsorgen	56
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	58
Importeur	58
Rezepte	58
Mayonnaise	58
Hefezopf	59
Einfacher Rührkuchen	59
Pizzateig	60
Baiser	60

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 Handmixer

2 Knethaken

2 Rührbesen

Bedienungsanleitung

Hinweis

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Auswurf-Taste
- ➋ Geschwindigkeitsschalter
- ➌ Turbo-Taste
- ➍ Netzkabel mit Netzstecker
- ➎ Handteil
- ➏ Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- ➐ Rührbesen
- ➑ Knethaken

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/ 
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):

	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.
	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.
	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.

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

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.

i Hinweis

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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

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

Turbo-Taste ③:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.

Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- 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.

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

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 ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	330 g	1:30 Minuten	820 g	3–4 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	100 ml	1–1:30 Minuten	1300 ml	5:00 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30–3 Minuten

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

- Rührbesen ⑦: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
- Knethaken ⑧: Zum Kneten von schweren Teigen.

2) Schieben Sie die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ so weit in die Steckplätze ⑥, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knethaken ⑧ oder den Rührbesen ⑦ ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knethaken ⑧ oder den Rührbesen ⑦ mit dem Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

3) Stecken Sie den Netzstecker ④ in eine Netzsteckdose ein.

4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste ③ auswählen (s. Kapitel „**Geschwindigkeitsstufen**“).

5) Drücken Sie die Auswurf-Taste ①, um die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ zu lösen.

① Hinweis

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter ② auf der Position „0“ steht.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
-  Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **7** oder Kneithaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Hinweis

-  Die Rührbesen **7** und die Kneithaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

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

Entsorgung

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 Kompertnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 466111_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466111_2404 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 466111_2404

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 Zubereitungsangaben 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 **7** 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 **8**.
- 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 **9** 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 **7**.
- 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

- 300 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 **8** 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 **7** 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

07 / 2024 · Ident.-No.: SHM300F1-042024-1

IAN 466111_2404

