



HAND MIXER SHM 300 F1

HR

RUČNI MIKSER

Upute za upotrebu

BG

МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

RO

MIXER

Instrucțiuni de utilizare

DE

AT

CH

HANDMIXER

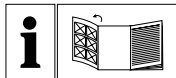
Bedienungsanleitung

IAN 435021_2304

HR

RO

BG



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

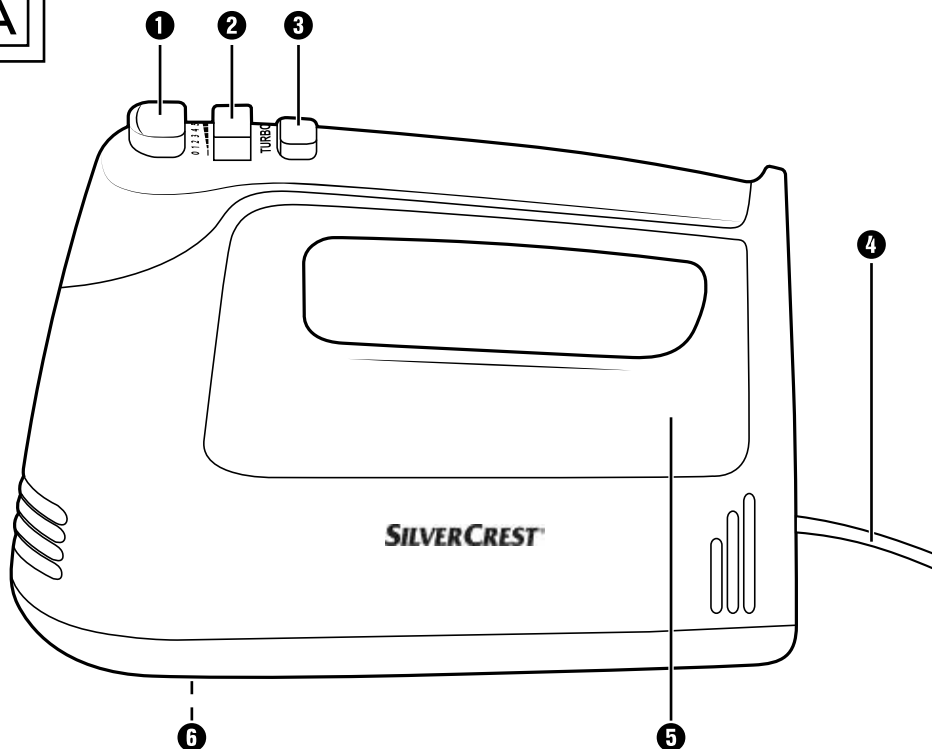
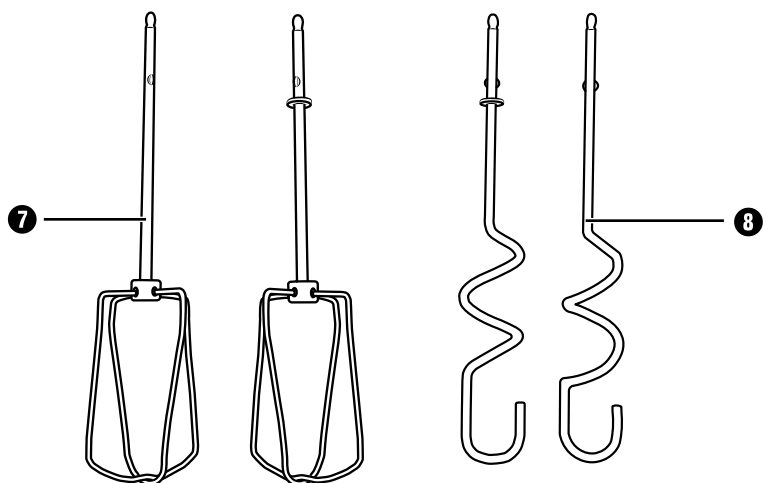
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	11
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Raspakiranje	5
Stupnjevi brzine	5
Rukovanje	5
Čišćenje	6
Čuvanje	7
Zbrinjavanje	7
Zbrinjavanje uređaja	7
Zbrinjavanje ambalaže	7
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	7
Servis	8
Uvoznik	8
Recepti	9
Majoneza	9
Pletenica od dizanog tijesta	9
Jednostavan kolač	9
Tijesto za pizzu	10
Poljupci od bjelanjaka	10

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama.

Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za miješanje i gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova) i tučenje vrhnja. Prikladan je isključivo za preradu namirnica.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Opseg isporuke

- 1 ručni mikser
- 2 kuke za miješanje
- 2 metlice za miješanje
- Upute za uporabu

NAPOMENA

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Tipka za izbacivanje
- 2 Prekidač za odabir brzine
- 3 Turbo tipka
- 4 Mrežni kabel s mrežnim utikačem
- 5 Ručni element
- 6 Utikači za nastavke

Slika B:

- 7 Metlice
- 8 Kuke za gnječenje

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 / 60 Hz
Nazivna snaga	300 W
Razred zaštite	II/□ (dvostruka izolacija)
Vrijeme KP:	Mikser: 10 min.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Vrijeme KP

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog KP vremena uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
- ▶ Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!
-  Ručni element ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove pod naponom.
- ▶  **Oprez!**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.

⚠ UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Za vrijeme rada uređaja ne dodirujte nastavke za miješanje ili kuke za gnječenje. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- ▶ Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.
- ▶ Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- ▶ Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- ▶ Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje“.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- Sve popravke treba obavljati isključivo stručno osoblje.
U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Uklonite svu ambalažu i sve transportne osigurače.
- Prekontrolirajte cjelovitost opsega isporuke i ustanovite postoje li oštećenja.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje”.

Stupnjevi brzine

Stupanj na prekidaču za odabir brzine ②	Uporaba
0	Uređaj je isključen
1	Dobra polazna brzina za miješanje „mekih” sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za miješanje tekućih sastojaka.
3	Za miješanje tijesta za kolače i kruh.
4	Za pjenasto miješanje maslaca, šećera, za slatka jela, itd.
5	Za tučenje snijega od bjelanjaka, preljeva za kolače, tučenje vrhnja itd.

Turbo tipka ③:

- Ova tipka Vam omogućuje da odmah raspolazete cjelokupnom snagom uređaja.

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne pogonite duže od 10 minuta bez pauze. Nakon 10 minuta napravite pauzu i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Ovim uređajem nikada ne miješate tijesta s količinom brašna većom od 500 g. Veće količine brašna mogu dovesti do preopterećenja uređaja! Ako je potrebno, podijelite tijesto s većim količinama brašna u nekoliko porcija i miješajte ih jednu za drugom. Pritom međutim ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.

NAPOMENE O KOLIČINAMA ZA OBRADU

Navedena vremena obrade su orijentacijske vrijednosti. Pratite napredak obrade i povećajte / smanjite vrijeme prema svojim potrebama. Međutim, nemojte prekoračiti vrijeme KP od 10 minuta.

Za male količine odaberite užu posudu za miješanje tako da metlice **7** / kuke za gnječenje **8** urone najmanje 1 cm u smjesu. Čak i kod većih posuda, provjerite jesu li metlice **7** / kuke za gnječenje **8** dovoljno duboko uronjene u smjesu.

Količine punjenja za...	min. količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)	Maksimalna količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)
Dizano tijesto	330 g	1:30 minutu	820 g	3 - 4 minuta
Lijevano tijesto	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
teško tijesto (npr. prhko tijesto)	330 g	1:30 minutu	1000 g	3:00 minute
Slatko vrhnje	100 ml	1 - 1:30 minutu	1300 ml	5:00 minuta
Bjelanjci (jaja veličine M)	2 komada	1 minuta	10 komada	2:30 - 3 minute

- Odaberite željeni nastavak:
 - Metlice **7**: Za tučenje vrhnja i laganih tijesta.
 - Kuke za gnječenje **8**: Za miješanje teških tijesta.
- Gurnite metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** toliko daleko u utična mjesta **6**, sve dok ne ulegnu čujno i sigurno:

	Kuku za gnječenje 8 ili metlicu 7 bez prstena uvijek umetnite u za to predviđenu i piktogramom označenu utičnicu na uređaju.
	Kuku za gnječenje 8 ili metlicu 7 s prstenom na štapu uvijek umetnite u za to predviđenu i piktogramom označenu utičnicu na uređaju.

- Utaknite mrežni utikač **4** u mrežnu utičnicu.
- Da biste uključili uređaj, gurnite prekidač za odabir brzine **2** u položaj za željeni stupanj brzine. Pritom možete birati između 5 stupnjeva brzine i dodatno turbo tipke **3** (vidi poglavlje „Stupnjevi brzine“).

- Pritisnite tipku za izbacivanje **1** kako biste otpustili metlice **7** ili kuke za gnječenje **8**.

NAPOMENA

- Iz sigurnosnih razloga metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** moguće je otpustiti samo kada je prekidač za odabir brzine **2** u položaju „0“.

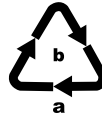
Čišćenje

⚠ OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **4** iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!
-  Nikada dio s ručkom **5** ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

- Očistite dio s ručkom **5** u kojem se nalazi motor samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
- Metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** možete oprati pod tekućom vodom ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.

Preporučamo da nastavke očistite neposredno nakon uporabe. Na taj ćete način odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i

brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA



Metlice za miješanje ⑦ i kuke za gnječenje ⑧ mogu se prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno.

Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



○ mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.

Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 435021_2304 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 435021_2304.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 435021_2304

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

Recepti

NAPOMENA

Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci.

Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

Majoneza

Sastojci

- 300 - 400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 2 žumanjak
- 5- 10 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

- 1) Žumanjak i ocat ili limunov sok stavite u visoku i usku posudu za miješanje. Metlice ⑦ držite uspravno u posudi za miješanje i uređaj podesite na najviši stupanj brzine.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Majonezu potom začinite po ukusu solju i paprom.

Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci

- 350 g brašna
- 1/2 kockice svježeg kvasca ili
- 1 paketić suhog kvasca
- 1 čajna žličica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mlijeka
- 65 g omekšalog maslaca
- 1 žumanjak
- malo krupnog šećera

- 1) U posudi pomiješajte brašno sa solju i šećerom. Dodajte maslac i sve izmijesite kukama za gnječenje ⑧.
- 2) Razmrvite kvasac odnosno posipajte suhi kvasac preko smjese i dodajte mlako mlijeko. Tijesto snažno izmiješajte kukama za gnječenje ⑧.
- 3) Ostavite tijesto poklopljeno oko 1 sat na toplom mjestu.
- 4) Nakon dizanja tijesto još jednom snažno izmijesite rukama i podijelite na 3 dijela jednake veličine.
- 5) Formirajte pletenicu od 3 niti. Pletenicu stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 6) Pletenicu kistom premažite žumanjkom i pospite grubim šećerom.

Pletenicu pecite u sredini pećnice na 160°C otprilike 30 minuta.

Jednostavan kolač

Sastojci

- 100 g omekšalog maslaca
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 2 paketića vanilin šećera
- 150 g brašna
- 2 čajne žličice praška za pecivo
- 2 jušne žlice mlijeka
- Masnoća za kalup
- po želji malo šećera u prahu

- 1) Omekšali maslac sa šećerom, vanilin šećerom, mlijekom i jajima stavite u zdjelu i sve izmiješajte metlicama ⑦.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u zdjelu. Nastavite miješati sastojke dok ne dobijete glatko tijesto.
- 3) Tijesto izlijte u namašćeni kalup za kolače.

- 4) Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 160 °C s cirkulacijom zraka otprilike 40 minuta.
- 5) Nakon pečenja ostavite da se ohladi 5 minuta prije nego ga izvadite.
- 6) Kolač pospite s malo šećera u prahu.

Tijesto za pizzu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svježeg kvasca
- 1 jušna žlica maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Tijesto je dovoljno za 2 okrugle pizze ili za jedan lim za pečenje.

- 1) Stavite sve sastojke u zdjelu i dobro mijesite oko 5 minuta kukama za gnječenje **8**. Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte još malo brašna.
- 2) Ostavite tijesto da miruje otprilike 30 minuta.
- 3) Tijesto podijelite na 2 dijela i od svakog formirajte kuglu.
- 4) Tijesto razvaljajte u okrugle baze za pizzu i dodajte sastojke po želji.

Pecite pizzu 15 - 20 Minuten na 220 °C/s prisilnom cirkulacijom zraka.

Poljupci od bjelanjaka

Sastojci

- 200 g šećera
 - 3 bjelanjka
- 1) Istucite bjelanjke metlicama **7** i postupno dodajte šećer sve dok ne dobijete čvrst snijeg.
 - 2) Zagrijte pećnicu na 120 °C i obložite lim za pečenje papirom za pečenje.
 - 3) Stavite masu u vrećicu za dekoraciju i istisnite u željenom obliku na papir za pečenje.

Ovisno o veličini i obliku istisnutih oblika, ostavite ih da se suše u pećnici oko 80 - 100 minuta.

Cuprins

Introducere	12
Utilizarea conform destinației	12
Furnitura	12
Descrierea aparatului	12
Date tehnice	12
Indicații de siguranță	13
Dezambalarea	15
Treptele de viteză	15
Operarea	15
Curățarea	16
Depozitarea	17
Eliminarea	17
Eliminarea aparatului	17
Eliminarea ambalajelor	17
Garanția Kompernass Handels GmbH	17
Service-ul	19
Importator	19
Rețete	19
Maioneză	19
Împletitură dospită	19
Pandișpan simplu	20
Aluat de pizza	20
Bezele	20

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat se utilizează exclusiv pentru amestecarea și frământarea aluaturilor, mixarea lichidelor (de exemplu sucuri de fructe) și bătut frișca.

Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

1 mixer

2 cârlige de frământat

2 teluri

Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări.

Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Tasta de eliberare accesorii
- 2 Comutator de viteză
- 3 Tasta Turbo
- 4 Cablu de alimentare cu ștecă
- 5 Unitate manuală
- 6 Locașuri pentru accesorii atașabile

Figura B:

- 7 Teluri
- 8 Cârlige de frământat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 / 60 Hz
Putere nominală	300 W
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
Timp de operare continuă:	10 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie sau să facă vreodată contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- ▶ Nu îndoiți și nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!

 Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ În timpul funcționării nu atingeți telurile sau cârligele de frământat. Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- ▶ Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- ▶ Nu atingeți componentele aflate încă în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorări. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați abuziv aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- ▶ Curățați bine toate suprafețele, în special cele care intră în contact cu alimentele. În acest scop se va avea în vedere capitolul „Curățarea”.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- ▶ Dispuneți efectuarea reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dvs.

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a re-seta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform instrucțiunilor din capitolul „Curățarea”.

Tasta Turbo ③:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.

Operarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răni.

Treptele de viteză

Treaptă pe comutatorul de viteză ②	Utilizarea
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru bătutul spumă al untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitarea aparatului! Dacă este necesar, divizați în mai multe porții aluaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

INDICAȚII PRIVIND CANTITĂȚILE DE PRELUCRARE

Timpii de prelucrare indicați reprezintă valori orientative. Urmăriți procesul de prelucrare și creșteți/diminuați timpul în funcție de necesitățile dvs. Cu toate acestea, nu depășiți timpul de operare continuu de 10 minute.

Pentru cantitățile mici alegeți un recipient de amestecare îngust, astfel încât telurile ⑦/cârligele de frământat ⑧ să pătrundă cel puțin 1 cm în amestec. Chiar și în cazul recipientelor mai mari, asigurați-vă că telurile ⑦/cârligele de frământat ⑧ pătrund suficient de adânc în amestec.

Cantități de umplere pentru...	Cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)	Cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)
Aluat dospit	330 g	1:30 minute	820 g	3-4 minute
Aluat de pandișpan	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
Aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 minute	1000 g	3:00 minute
Frîșcă	100 ml	1 - 1:30 minute	1300 ml	5:00 minute
Albuș (ouă de mărimea M)	2 bucăți	1 minut	10 bucăți	2:30-3 minute

1) Alegeți accesoriul potrivit:

- Teluri ⑦: Pentru bătut frîșca și aluaturi ușoare.
- Cârlige de frământat ⑧: Pentru frământarea aluaturilor grele.

2) Introduceți telurile ⑦ sau cârligele de frământat ⑧ în locașurile dedicate ⑥, până când acestea se fixează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat ⑧ sau telul ⑦ fără inel întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.
	Introduceți cârligul de frământat ⑧ sau telul ⑦ cu inel pe tijă întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.

3) Introduceți ștecărul ④ într-o priză.

4) Pentru a pune aparatul în funcțiune glisați comutatorul de viteză ② pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și, suplimentar, tasta Turbo ③ (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).

5) Pentru a desprinde de aparat telurile ⑦ sau cârligele de frământat ⑧ apăsați tasta de eliberare a accesoriilor ①.

INDICAȚIE

- Din motive de siguranță, telurile ⑦ sau cârligele de frământat ⑧ pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză ② se află în poziția „0”.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul ④ din priză! Pericol de electrocutare!

- ⚡ Nu introduceți niciodată unitatea manuală ⑤ în apă sau în alte lichide!

- Curățați unitatea manuală ⑤ cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare neagresiv.
- Telurile ⑦ sau cârligele de frământat ⑧ pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine. Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

INDICAȚIE



Telurile ⑦ și cârligele de frământat ⑧ sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la

sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

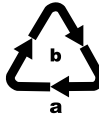


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a)

și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția

Kompersnass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare.

Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 435021_2304 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 435021_2304.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 435021_2304

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

INDICAȚIE

Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative.

Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

Maioneză

Ingrediente

- 300 - 400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 2 gălbenuș
- 5 - 10 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile ⑦ vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
- 3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

Împletitură dospită

Ingrediente

- 350 g făină
- 1/2 cub de drojdie proaspătă sau
- 1 pliculeț drojdie, uscată
- 1 lgț. sare
- 50 g zahăr
- 200 ml lapte cald
- 65 g unt moale
- 1 gălbenuș
- puțin zahăr tos

- 1) Amestecați făina cu sarea și cu zahărul într-un bol. Puneți untul peste ingrediente și frământați totul cu cârligele de frământat ⑧.
- 2) Sfrământați drojdia peste ingrediente sau presărați drojdia uscată peste ingrediente și adăugați laptele cald. Frământați aluatul cu cârligele de frământat ⑧, puternic.
- 3) Lăsați aluatul acoperit să se odihnească cca 1 oră într-un loc cald.
- 4) Frământați din nou aluatul puternic, cu mâinile, după ce s-a dospit și împărțiți-l în 3 bucăți egale.
- 5) Faceți o împletitură din cele 3 fâșii de aluat și așezați împletitura într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
- 6) Ungeți împletitura cu gălbenuș și presărați-o cu zahăr tos.

Coaceți împletitura dospită pe șina din mijloc la 160 °C cca 30 de minute.

Pandișpan simplu

Ingrediente

- 100 g unt moale
- 100 g zahăr
- 2 ouă
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 150 g făină
- 2 lingurițe praf de copt
- 2 linguri lapte
- Grăsime pentru formă
- eventual puțin zahăr pudră

- 1) Puneți untul moale cu zahărul, zahărul vanilat, laptele și ouăle într-un bol și amestecați totul cu telurile ⑦.
- 2) Amestecați praful de copt cu făina și adăugați-le în bol. Continuați să amestecați ingredientele până la obținerea unui aluat omogen.
- 3) Așezați aluatul într-o formă pentru prăjituri unsă.
- 4) Coaceți prăjitura în cuptorul preîncălzit la 160 °C, cu ventilație, pentru cca 40 de minute.
- 5) După coacere, lăsați prăjitura să se răcească 5 minute înainte de a o răsturna.
- 6) Presarăți puțin zahăr pudră peste prăjitură.

Aluat de pizza

Ingrediente

- 300 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 1 lg. ulei de măsline
- 200 ml apă caldă
- 7 g sare

Aluatul este suficient pentru 2 pizze rotunde sau pentru o tavă de copt.

- 1) Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați bine cca 5 minute cu cârligele de frământat ⑧.
Dacă aluatul este prea lipicios, mai adăugați puțină făină.
- 2) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 30 de minute.
- 3) Împărțiți aluatul în 2 porții și rulați fiecare porție în formă de bilă.
- 4) Rulați aluatul în blaturi rotunde de pizza și garnisiți-le după plac.

Coaceți pizza pentru cca 15-20 de minute la 220 °C/ventilație.

Bezele

Ingrediente

- 200 g zahăr
- 3 albușuri

- 1) Bateți albușurile cu telurile ⑦ și adăugați treptat zahărul până când spuma se întărește.
- 2) Preîncălziți cuptorul la 120 °C și întindeți o hârtie de copt în tava de copt.
- 3) Puneți compoziția într-un poș și șprițați-o pe hârtia de copt în forma dorită.

În funcție de dimensiunea și forma bezelelor șprițate, lăsați-le să se usuce în cuptor pentru cca 80 - 100 de minute.

Съдържание

Въведение	22
Употреба по предназначение	22
Окомплектовка на доставката	22
Описание на уреда	22
Технически характеристики	22
Указания за безопасност	23
Разопаковане	25
Степени на скорост	25
Работа с уреда	25
Почистване	27
Съхранение	27
Предаване за отпадъци	27
Предаване на уреда за отпадъци	27
Предаване на опаковката за отпадъци	28
Гаранция	28
Сервизно обслужване	30
Вносител	30
Рецепти	30
Майонеза	30
Козуначена плитка	30
Обикновен кекс	31
Тесто за пица	31
Целувки	32

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е подходящ единствено за разбъркване и месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове) и разбиване на сметана. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

1 миксер

2 куки за месене

2 бъркалки

Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиса.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Бутон за изтласкване на приставките
- 2 Превключвател на скоростите
- 3 Бутон турбо
- 4 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
- 5 Тяло на уреда
- 6 Гнезда за приставките

Фигура Б:

- 7 Бъркалки
- 8 Куки за месене

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50 / 60 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
Продължителност на КР:	10 min
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!

 Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху тоководящи части.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и хранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на работа не докосвайте бъркалките или куките за месене. Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- ▶ Никога не опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- ▶ След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности или допълнителни елементи, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- ▶ Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Концепцията за безопасност може да функционира само в изправно състояние на уреда.
- ▶ В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от контакта, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- ▶ Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- ▶ Почистете старателно всички повърхности, особено тези, които влизат в контакт с хранителни продукти. За целта вземете под внимание глава „Почистване“.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и приспособления за обезопасяване при транспортиране.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

Степен на превключвателя на скоростите ②	Употреба
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.

Степени на скорост

Степен на превключвателя на скоростите ②	Употреба
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки“ продукти като брашно, масло и др.
2	За миксиране на течни продукти.
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.

Бутон турбо ③:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.

Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.
- ▶ С този уред никога не месете теста с количество брашно над 500 g! По-големи количества брашно могат да доведат претоварване на уреда!
При необходимост разделете теста с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.

УКАЗАНИЯ ОТНОСНО КОЛИЧЕСТВАТА ЗА ПРЕРАБОТКА

Посочените времена за обработка са ориентировъчни. Следете процеса на обработка и увеличете/намалете времето според необходимостта. Не превишавайте продължителността на кратковременния режим от 10 минути.

За малки количества използвайте тесен съд за миксиране, така че бъркалките ⑦ / куките за месене ⑧ да се потапят минимум 1 cm в продуктите за смесване. Дори и при по-големи съдове се уверявайте, че бъркалките ⑦ / куките за месене ⑧ се потапят достатъчно в продуктите за смесване.

Количества за пълнене за...	мин. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (ок.)	макс. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (ок.)
Тесто с мая	330 g	1:30 минути	820 g	3 – 4 минути
Тесто за кекс	200 g	0:30 минути	600 g	3:00 минути
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	330 g	1:30 минути	1000 g	3:00 минути
Сметана	100ml	1 - 1:30 минути	1300 ml	5:00 минути
Белтъци (яйца размер М)	2 бр.	1 минута	10 бр.	2:30 минути – 3 минути

- 1) Изберете подходящата приставка:
 - Бъркалки **7**: За разбиване на сметана и леки теста.
 - Куки за месене **8**: За месене на тежки теста.
- 2) Поставете бъркалките **7** или куките за месене **8** в гнездата **6** така, че да се фиксират стабилно с щракване:

	Поставяйте куката за месене 8 или бъркалната 7 без пръстен винаги в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.
	Поставяйте куката за месене 8 или бъркалната 7 с пръстен на дръжката само в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.

- 3) Включете щепсела **4** в електрически контакт.
- 4) За да включите уреда, поставете превключвателя на скоростите **2** на желаната степен на скорост. При това можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнително бутон турбо **3** (вж. глава „Степени на скорост“).
- 5) Натиснете бутона за изтласкване на приставките **1**, за да освободите бъркалките **7** или куките за месене **8**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ С оглед на безопасността бъркалките **7** или куките за месене **8** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **2** се намира на позиция „0“.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди всяко почистване изключвайте щепсела **4** от контакта! Съществува опасност от токов удар!



Никога не потапяйте тялото на уреда **5** във вода или други течности!

- Почиствайте тялото на уреда **5** с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.
- Бъркалките **7** или куките за месене **8** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миеш препарат. След измиване подсушавайте всичко добре. Препоръчваме почистване на приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

УКАЗАНИЕ



Бъркалките **7** и куките за месене **8** са подходящи също за миене в съдомиялна машина.

Съхранение

- Съхранявайте почищения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата

2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

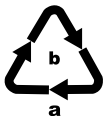


Информация относно възможности-
те за предаване за отпадъци на
излезлия от употреба продукт
можете да получите от Вашата
общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са
подбрани от гледна точка на
екологичната съвместимост и
утилизацията и затова могат да се
рециклират. Предайте ненужните ви вече
опаковъчни материали за отпадъци съгласно
действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в
съответствие с екологичните
изисквания. Вземете под внимание
обозначението върху различните
опаковъчни материали и при
необходимост ги събирайте отделно.

Опаковъчните материали са обозначени със
съкращения (a) и цифри (b) със следното
значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и
картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3
години гаранция от датата на покупката. В слу-
чай на несъответствие на продукта с договора за
продажба Вие имате законно право да преда-
вите рекламация пред продавача на продукта
при условията и в сроковете, определени в глава
трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за
предоставяне на цифрово съдържание и цифрови
услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените раз-
поредби, не се ограничават от нашата по-долу
представена търговска гаранция, не са свърза-
ни с разходи за потребителите и независимо от
нея продавачът на продукта отговаря за липса-
та на съответствие на потребителската стока с
договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на
получаване на стоката. Пазете добре ори-
гиналната касова бележка. Този документ е
необходим като доказателство за покупката.
Ако в рамките на три години от датата на
закупуване на този продукт се появи дефект
на материала или производствен дефект,
продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или
заменен. Гаранцията предполага в рамките на
тригодишния гаранционен срок да се пред-
ставят дефектният уред, касовата бележка
(касовият бон), както и всички други документи,
установяващи наличието на дефект и писмено
да се обясни в какво се състои дефектът и кога
е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата
гаранция, Вие ще получите обратно ремонти-
рания или нов продукт. В случай на замяна на
дефектна стока първоначалните гаранционен
срок и гаранционни условия се запазват. В
случай на ремонт на дефектна стока, срокът на
ремонта се прибавя към гаранционния срок. За
евентуално наличните и установени повреди и
дефекти още при покупката трябва да се съоб-
щи веднага след разопаковането. Евентуалните
ремонти след изтичане на гаранционния срок
са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 435021_2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.

- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 435021_2304

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

УКАЗАНИЕ

Рецепти без гаранция. Всички данни за продукти и тяхното приготвяне са ориентировъчни.

Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Майонеза

Продукти

- 300 - 400 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 2 жълтък
- 5 - 10 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

- 1) Сипете жълтъка и оцета респ. лимоновия сок във висок и тесен съд за миксиране. Дръжте бъркалките ⑦ вертикално в съда за миксиране и настройте уреда на максимална степен.
- 2) Бавно (в продължение на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете майонезата със сол и черен пипер на вкус.

Козуначена плитка

Продукти

- 350 g брашно
- ½ кубче мая, прясна или
- 1 п. мая, суха
- 1 ч.л. сол
- 50 g захар
- 200 ml мляко, хладко
- 65 g масло, меко
- 1 жълтък
- малко едра захар

- 1) В купа смесете брашното със солта и захарта. Разпределете маслото отгоре и омесете всичко с куките за месене **8**.
- 2) Отгоре натрошете маята респ. поръсете сухата мая и добавете хладкото мляко. Размесете силно тестото с куките за месене **8**.
- 3) Покрийте тестото и го оставете да втасва около 1 час на топло място.
- 4) След втасването омесете тестото още веднъж силно с ръце и го разделете на 3 еднакво големи парчета.
- 5) Оформете плитка от 3-те фитила, поставете плитката върху тавичка, застелена с хартия за печене.
- 6) С четка намажете плитката с жълтъка и отгоре поръсете едрата захар.

Печете козуначената плитка около 30 минути на 160 °C на средната релса.

Обикновен кекс

Продукти

- 100 г масло, меко
- 100 г захар
- 2 яйца
- 2 п. ванилова захар
- 150 г брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 с.л. мляко
- мазнина за формата
- евент. малко пудра захар

- 1) В купа сипете мекото масло със захарта, ваниловата захар, млякото и яйцата и разбъркайте всичко с бъркалките **7**.
- 2) Смесете бакпулвера с брашното и го добавете в купата. Продължете да размесвате продуктите до образуване на гладко тесто.
- 3) Сипете тестото в намазнена форма за сладкиши.

- 4) Печете кекса около 40 минути на 160 °C с конвекция в предварително загрята фурна.
- 5) След изпичането го оставете да се охлади 5 минути, преди да го обърнете.
- 6) Поръсете кекса с малко пудра захар.

Тесто за пица

Продукти

- 300 г брашно
- 20 г мая, прясна
- 1 с.л. зехтин
- 200 ml вода, хладка
- 7 g сол

Тестото е достатъчно за 2 кръгли пици или една тавичка.

- 1) Сипете всички продукти в купа и размесете всичко добре с куките за месене **8** в продължение на около 5 минути. В случай че тестото е твърде лепкаво, добавете още малко брашно.
- 2) Оставете тестото да втаса около 30 минути.
- 3) Разделете тестото на 2 порции и ги оформете съответно на топки.
- 4) Разточете тестото на кръгли блатове за пица и ги гарнирайте по желание.

Печете пицата около 15 – 20 минути на 220 °C с конвекция.

Целувки

Продукти

- 200 g захар
- 3 белтъка

- 1) Разбийте белтъците с бъркалките **7** и постепенно прибавете захарта на тънка струйка, докато белтъците се втвърдят на сняг.
- 2) Загрейте предварително фурната на 120 °C и застелете тавата с хартия за печене.
- 3) Сипете сместа в шприц торбичка и я шприцвайте в желаната форма върху хартията за печене.

Оставете шприцованите форми да се сушат – в зависимост от размера и формата – около 80 - 100 минути във фурната.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Auspacken	37
Geschwindigkeitsstufen	37
Bedienen	37
Reinigen	39
Aufbewahrung	39
Entsorgung	39
Gerät entsorgen	39
Verpackung entsorgen	39
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	40
Service	41
Importeur	41
Rezepte	41
Mayonnaise	41
Hefezopf	42
Einfacher Rührkuchen	42
Pizzateig	43
Baiser	43

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 Handteíl
- ➏ Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- ➐ Rührbesen
- ➑ Knethaken

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ 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.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

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.

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.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeitsschalter 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.

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

- Wählen Sie den passenden Aufsatz:
 - Rührbesen **7**: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
 - Knethaken **8**: Zum Kneten von schweren Teigen.
- Schieben Sie die Rührbesen **7** oder Knethaken **8** so weit in die Steckplätze **6**, bis diese sicher und hörbar einrasten:
- Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Netzsteckdose ein.
- 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“).
- Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Rührbesen **7** oder Knethaken **8** zu lösen.

	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.

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 Knethaken **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 Knethaken **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 regelmäßige Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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



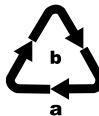
Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 435021_2304 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) 435021_2304 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 435021_2304

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

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 **8** 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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

06 / 2023 · Ident.-No.: SHM300F1-062023-1

IAN 435021_2304