

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SBATTITORE ELETTRICO SHM 300 F1

(IT) (MT)

SBATTITORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

HAND MIXER

Operating instructions

(PT)

BATEDEIRA

Manual de instruções

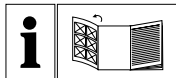
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 435021_2304

(IT) (PT)



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

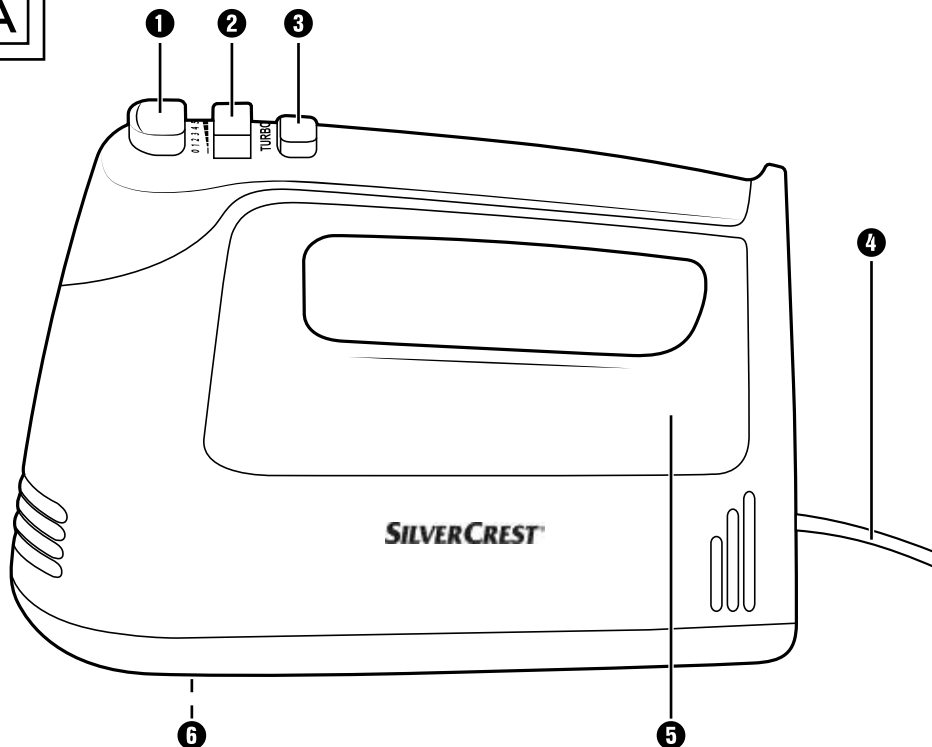
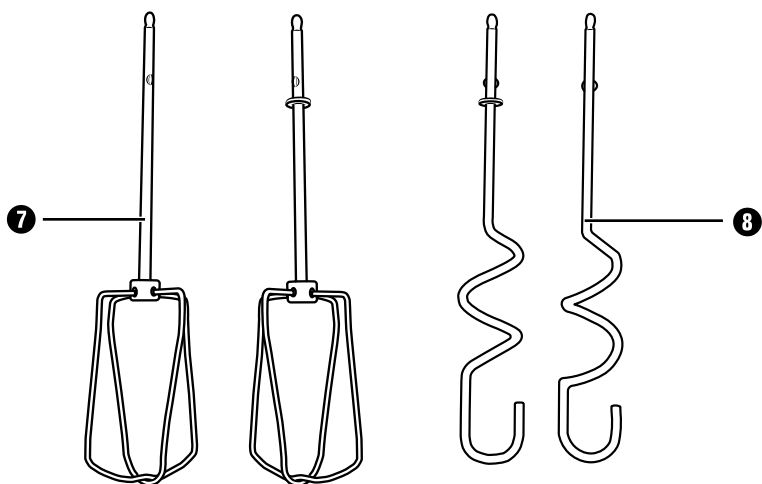
GB MT

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

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	11
GB / MT	Operating instructions	Page	21
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	2
Dati tecnici	2
Indicazioni relative alla sicurezza	3
Apertura della confezione	5
Livelli di velocità	5
Uso	5
Pulizia	6
Conservazione	7
Smaltimento	7
Smaltimento dell'apparecchio	7
Smaltimento dell'imballaggio	7
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	7
Assistenza	9
Importatore	9
Ricette	9
Maionese	9
Treccia lievitata	9
Torta semplice	10
Impasto per la pizza	10
Meringhe	10

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

Volume della fornitura

1 sbattitore elettrico

2 ganci da impasto

2 fruste

Manuale di istruzioni

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore di velocità
- 3 Tasto Turbo
- 4 Cavo di rete con spina
- 5 Impugnatura
- 6 Scomparti per l'inserimento degli accessori

Figura B:

- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 / 60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II/□ (doppio isolamento)
Ciclo di funzionamento breve:	10 min
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

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

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

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

NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Apertura della confezione

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

Livelli di velocità

Livello indicato sull'interruttore di velocità ②	Impiego
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi.
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione.
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo ③:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

NOTE SULLE QUANTITÀ DI LAVORAZIONE

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

Per quantità ridotte usare un recipiente stretto in modo tale che le fruste **7**/i ganci da impasto **8** siano immersi per almeno 1 cm nel composto. Anche se si usano recipienti più grandi, assicurarsi che le fruste **7**/i ganci da impasto **8** si immergano a profondità sufficiente nel composto.

Quantità di riempimento per...	Quantità min. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)	Quantità max. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)
Pasta lievitata	330 g	1:30 minuti	820 g	3 - 4 minuti
Impasto per dolci	200 g	0:30 minuti	600 g	3:00 minuti
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	330 g	1:30 minuti	1000 g	3:00 minuti
Panna	100 ml	1 - 1:30 minuti	1300 ml	5:00 minuti
Albume d'uovo (uova di taglia M)	2 unità	1 minuto	10 unità	2:30 - 3 minuti

- Scegliere l'accessorio adeguato:
 - Frullino **7**: Per montare panna e mescolare impasti leggeri.
 - Ganci da impasto **8**: Per mescolare impasti pesanti.
- Spingere le fruste **7** o i ganci da impasto **8** nei rispettivi scomparti **6** finché non si innestano in modo sicuro e percepibile:

	Inserire sempre il gancio da impasto 8 o la frusta 7 senza anello nell'apposito scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire il gancio da impasto 8 o la frusta 7 con l'anello sull'asta solo nello scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.

- Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. Qui è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "Livelli di velocità").
- Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **7** o i ganci da impasto **8**.

NOTA

- Per motivi di sicurezza le fruste **7** o i ganci da impasto **8** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **2** si trova in posizione "0".

Pulizia

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **4** dalla presa! Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

-  Non immergere mai l'impugnatura **5** in acqua o in altri liquidi!

- Pulire l'impugnatura **5** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

NOTA



Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** si possono pulire anche in lavastoviglie.

Conservazione

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto.

Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 435021_2304 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 435021_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 435021_2304

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Ricette

NOTA

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

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

Maionese

Ingredienti

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

- 1) Versare il tuorlo e l'aceto o il succo di limone in un bicchiere da mixer alto e sottile. Tenere la frusta ⑦ in posizione verticale nel bicchiere da mixer e portare l'apparecchio alla massima velocità.

- 2) Versare l'olio a filo sottile e uniforme (per circa 1 minuto) in modo che si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Aggiungere sale e pepe quanto basta alla maionese.

Treccia lievitata

Ingredienti

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

- 1) Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una scodella. Aggiungere il burro e lavorare il tutto con un gancio da impasto ⑧.
- 2) Sbriciolare oppure cospargere il lievito secco sopra e aggiungere il latte tiepido. Lavorare energicamente l'impasto con il gancio da impasto ⑧.
- 3) Fare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora in un luogo caldo.
- 4) Successivamente lavorare ancora l'impasto energicamente con le mani e dividerlo in 3 pezzi di uguali dimensioni.
- 5) Formare una treccia con i 3 fasci, collocare la treccia su una teglia da forno coperta con carta da forno.
- 6) Spennellare la treccia con il tuorlo e cospargere la granella di zucchero.

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

Torta semplice

Ingredienti

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

- 1) Mettere il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova in una scodella e mescolare con le fruste ⑦.
- 2) Mescolare il lievito in polvere con la farina e aggiungerlo alla scodella. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Versare l'impasto nello stampo imburrito.
- 4) Cuocere la torta in forno ventilato preriscaldato per circa 40 minuti a 160 °C.
- 5) A cottura ultimata, fare raffreddare la torta per 5 minuti prima di toglierla dallo stampo.
- 6) Cospargere la torta con un po' di zucchero a velo.

Impasto per la pizza

Ingredienti

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

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

- 1) Versare tutti gli ingredienti in una scodella e lavorare bene per circa 5 minuti con il gancio da impasto ⑧.
Se l'impasto risultasse troppo colloso, aggiungere un po' di farina.
- 2) Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
- 3) Suddividere l'impasto in 2 porzioni a forma di palla.
- 4) Stendere l'impasto in fondi di pizza circolari e condire a piacere.

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

Meringhe

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 3 albumi

- 1) Sbattere gli albumi con le fruste ⑦ e farli riposare, quindi montare a neve versando lo zucchero.
- 2) Riscaldare il forno a 120 °C e prendere una teglia con carta da forno.
- 3) Versare l'impasto in una sacca a poche e premerlo nella forma desiderata sulla carta da forno.

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

Índice

Introdução	12
Utilização correta	12
Conteúdo da embalagem	12
Descrição do aparelho	12
Dados técnicos	12
Instruções de segurança	13
Desembalagem	15
Níveis de velocidade	15
Operação	15
Limpeza	17
Armazenamento	17
Eliminação	17
Eliminação do aparelho	17
Eliminação da embalagem	17
Garantia da Kompernass Handels GmbH	17
Assistência Técnica	19
Importador	19
Receitas	19
Maionese	19
Trança de pão doce	19
Bolo simples	20
Massa de pizza	20
Suspiros	20

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança.

Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho serve exclusivamente para bater e amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas) e bater natas. É apropriado apenas para processar alimentos.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

1 Batedeira

2 Amassadores

2 Batedores

Manual de instruções

NOTA

Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Botão de ejeção
- 2 Interruptor de velocidade
- 3 Botão Turbo
- 4 Cabo de alimentação com ficha elétrica
- 5 Unidade portátil
- 6 Orifícios de encaixe para os acessórios

Figura B:

- 7 Batedores
- 8 Amassadores

Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Potência nominal	300 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
Período de funcionamento contínuo:	10 min
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Período de funcionamento contínuo

O período de funcionamento contínuo indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o período de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
 - ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
 - ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
 - ▶ Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da corrente elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado!
-  Nunca mergulhe a unidade portátil em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não toque nos batedores ou amassadores durante o funcionamento. Não deixe cabelo comprido solto, lenços ou algo semelhante suspenso sobre os acessórios.
- ▶ Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada após cada utilização e antes de cada limpeza, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- ▶ Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. A segurança do aparelho só pode ser garantida em caso de funcionamento em perfeitas condições.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças danificadas ou em falta. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Se abandonar o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. Tenha atenção ao capítulo "Limpeza".

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- ▶ Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

Desembalagem

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Botão Turbo **3**:

- Este botão permite ter imediatamente à sua disposição a potência máxima do seu aparelho.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que se partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e causar ferimentos.

Níveis de velocidade

Nível no interruptor de velocidade 2	Utilização
0	O aparelho está desligado
1	Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
2	Para misturar ingredientes líquidos
3	Para bater massas de bolo e de pão
4	Para bater manteiga, açúcar para doces, etc., até ficarem cremosos.
5	Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho mais de 10 minutos de cada vez. Após 10 minutos, faça uma pausa até que o aparelho arrefeça.
- ▶ Nunca amasse com este aparelho massas com quantidades de farinha superiores a 500 g. Quantidades de farinha superiores podem provocar a sobrecarga do aparelho! Divida as massas com quantidades de farinha superiores em várias porções e amasse-as umas a seguir às outras. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento contínuo indicado de 10 minutos.

INDICAÇÕES RELATIVAS ÀS QUANTIDADES PARA PREPARAÇÃO

Os tempos de preparação indicados são valores de referência. Observe o processo de preparação e aumente/reduza o tempo consoante as suas necessidades. No entanto, não exceda o período de funcionamento contínuo de 10 minutos.

Para pequenas quantidades, utilize um copo misturador estreito, de forma que os batedores ⑦/amassadores ⑧ fiquem mergulhados no produto a misturar no mínimo 1 cm. Em recipientes maiores, certifique-se também de que os batedores ⑦/amassadores ⑧ mergulham suficientemente no produto a misturar.

Quantidades de enchimento para...	Quantidade mín. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)	Quantidade máx. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)
Massa lêveda	330 g	1:30 minutos	820 g	3 - 4 minutos
Massa de pão de ló	200 g	0:30 minutos	600 g	3:00 minutos
Massa espessa (p. ex. massa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3:00 minutos
Natas	100ml	1 - 1:30 minutos	1300 ml	5:00 minutos
claras de ovo (ovos tamanho M)	2 unidades	1 minuto	10 unidades	2:30 - 3 minutos

- Selecione o acessório pretendido:
 - Batedor ⑦: para bater natas e massas leves.
 - Amassador ⑧: para amassar massas espessas.
- Introduza os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ nos orifícios de encaixe ⑥, até que encaixem de modo fixo e audível:
- Insira a ficha ④ numa tomada.
- Para colocar o aparelho em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade ② para o nível de velocidade desejado. Pode escolher entre 5 níveis de velocidade e ainda o botão Turbo ③ (ver capítulo "Níveis de velocidade").
- Prima a tecla de ejeção ① para soltar os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧.

	Encaixe os amassadores ⑧ ou os batedores ⑦ sem anel sempre no orifício de encaixe previsto e identificado com o pictograma no aparelho.
	Encaixe os amassadores ⑧ ou os batedores ⑦ com o anel na vara apenas no orifício de encaixe previsto e identificado com o pictograma no aparelho.

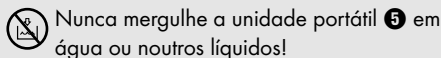
NOTA

- Por motivos de segurança, os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ só podem ser soltos quando o interruptor de velocidade ② se encontra na posição "0".

Limpeza

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha ④ da tomada antes de cada limpeza! Perigo de choque elétrico!



- Limpe a unidade portátil ⑤ com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Pode lavar os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ em água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza.

Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

NOTA



Os batedores ⑦ e os amassadores ⑧ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem

e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 435021_2304 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 435021_2304.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 435021_2304

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

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

Receitas

NOTA

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência.

Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

Maionese

Ingredientes

- 300 - 400 ml de óleo vegetal neutro p. ex. óleo de colza
- 2 gemas de ovo
- 5 - 10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

- 1) Introduza as gemas de ovo e o vinagre ou o sumo de limão num copo misturador alto e estreito. Mantenha os batedores ⑦ na vertical dentro do copo misturador e regule o aparelho para a velocidade máxima.

- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (dentro de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere a maionese com sal e pimenta a gosto.

Trança de pão doce

Ingredientes

- 350 g de farinha
- 1/2 cubo de fermento fresco ou
- 1 saqueta de fermento seco
- 1 colher de chá de sal
- 50 g de açúcar
- 200 ml de leite morno
- 65 g de manteiga amolecida
- 1 gema de ovo
- um pouco de açúcar cristal (granulado grosso)

- 1) Numa tigela, misture a farinha com o sal e o açúcar. Adicione a manteiga e amasse tudo, utilizando os amassadores ⑧.
- 2) Desfaça o fermento fresco e espalhe por cima, ou deite o fermento seco por cima, e adicione o leite morno. Amasse bem a massa, utilizando os amassadores ⑧.
- 3) Deixe a massa levedar durante aprox. 1 hora num local morno, mantendo-a tapada.
- 4) Em seguida, volte a amassar bem a massa levedada, utilizando as mãos, e divida-a em 3 pedaços de tamanho idêntico.
- 5) Forme uma trança com as 3 tiras e coloque a trança num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- 6) Pincele a trança com a gema de ovo e espalhe um pouco de açúcar cristal por cima.

Coloque o tabuleiro na calha central do forno e coza a trança de pão doce a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

Bolo simples

Ingredientes

- 100 g de manteiga amolecida
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- Gordura para untar a forma
- Opcionalmente, um pouco de açúcar em pó

- 1) Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o leite, os ovos e misture tudo com os batedores 7.
- 2) Misture o fermento em pó com a farinha e adicione à mistura preparada na tigela. Continue a misturar os ingredientes até obter uma massa uniforme.
- 3) Introduza a massa numa forma untada.
- 4) Coza o bolo em forno preaquecido a 160 °C com ventilação durante aprox. 40 minutos.
- 5) Após a cozedura, deixe-o arrefecer 5 minutos antes de o retirar da forma.
- 6) Polvilhe o bolo com um pouco de açúcar em pó.

Massa de pizza

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento fresco
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de água morna
- 7 g de sal

A massa é suficiente para 2 pizzas redondas ou para um tabuleiro.

- 1) Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse tudo durante aprox. 5 minutos, utilizando os amassadores 8.
Se a massa estiver muito pegajosa, adicione mais um pouco de farinha.
- 2) Deixe a massa levedar durante aprox. 30 minutos.
- 3) Divida a massa em 2 porções com as quais forma duas bolas.
- 4) Estenda a massa de modo a formar bases de pizza redondas e guarneça a gosto.

Coza as pizzas durante aprox. 15 - 20 minutos a 220 °C com ventilação.

Suspiros

Ingredientes

- 200 g de açúcar
- 3 claras de ovo

- 1) Bata as claras com os batedores 7 e acrescente aos poucos o açúcar, até obter uma consistência firme.
- 2) Preequeça o forno a 120 °C e forre um tabuleiro com papel vegetal.
- 3) Coloque a massa num saco de pasteleiro e faça os suspiros com o formato desejado sobre o papel vegetal.

Consoante o tamanho e o formato dos suspiros, deixe-os secar no forno durante aprox. 80 - 100 minutos.

Contents

Introduction	22
Intended use	22
Package contents	22
Appliance description	22
Technical details	22
Safety information	23
Unpacking	25
Speed levels	25
Operation	25
Cleaning	26
Storage	27
Disposal	27
Disposal of the appliance	27
Disposal of the packaging	27
Kompernass Handels GmbH warranty	27
Service	28
Importer	29
Recipes	29
Mayonnaise	29
Braided yeast bun	29
Simple sponge cake	30
Pizza dough	30
Meringues	30

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

Package contents

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

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- 1 Tool-release button
- 2 Speed switch
- 3 Turbo button
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Hand element
- 6 Slots for attachments

Figure B:

- 7 Whisks
- 8 Kneading hooks

Technical details

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

CO time

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Unpacking

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

Speed levels

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

Turbo button ③:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

INFORMATION ON PROCESSING QUANTITIES

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

For small quantities, use a narrow mixing bowl so that the whisks ⑦ / kneading hooks ⑧ are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks ⑦ / kneading hooks ⑧ are immersed far enough into the food to be mixed.

Filling quantities for ...	Min. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)	Max. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)
Yeast dough	330 g	1:30 minutes	820 g	3 - 4 minutes
Cake mixture	200 g	0:30 minutes	600 g	3:00 minutes
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes	1000 g	3:00 minutes
Cream	100 ml	1 - 1:30 minutes	1300 ml	5:00 minutes
Egg white (egg size M)	2x	1 minute	10x	2:30 - 3 minutes

- Choose the appropriate attachment:
 - Whisk ⑦: For whipping cream and mixing light dough/batter.
 - Kneading hook ⑧: For kneading thicker dough.
- Push the whisks ⑦ or the kneading hooks ⑧ into the slots ⑥ until they click audibly into place and sit firmly.

	Always insert the kneading hook ⑧ or the whisk ⑦ without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).
	Always insert the kneading hook ⑧ or the whisk ⑦ with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

- Insert the mains plug ④ into a mains power socket.

- To start operating the appliance, move the speed switch ② to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and also use the Turbo button ③ (see section "Speed levels").
- Press the tool-release button ① to release the whisks ⑦ or the kneading hooks ⑧.

NOTE

- For safety reasons, the whisks ⑦ and kneading hooks ⑧ can only be released if the speed switch ② is set to the position "0".

Cleaning

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Always remove the plug ④ from the power socket before cleaning the appliance! There is a risk of electric shock!

-  Never submerge the hand element ⑤ in water or other liquids!

- Clean the hand element **5** containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **7** and the kneading hooks **8** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.
We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE



The whisks **7** and the kneading hooks **8** can also be cleaned in the dishwasher.

Storage

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

Disposal

Disposal of the appliance



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

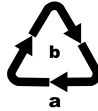
The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

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



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

Disposal of the packaging



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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 435021_2304 available as proof of purchase.

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 435021_2304.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 435021_2304

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

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

Modify the suggested recipes to your personal taste.

Mayonnaise

Ingredients

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

- 1) Pour the egg yolk and vinegar or lemon juice into a tall and narrow mixing bowl. Hold the whisks ⑦ vertically in the bowl and set the appliance to the highest setting.
- 2) Pour in the oil slowly (within approx. 1 minute) in a uniformly thin stream so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

Braided yeast bun

Ingredients

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

- 1) Mix the flour with the salt and sugar in a bowl. Put the butter on top and knead everything using the kneading hooks ①.
- 2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the kneading hooks ⑧.
- 3) Cover the dough and allow it to rise for about 1 hour in a warm place.
- 4) After rising, knead the dough again vigorously with your hands and divide it into 3 equal pieces.
- 5) Form a braid from the 3 strands. Place the braid on a baking sheet lined with baking paper.
- 6) Brush the braid with the egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

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

Simple sponge cake

Ingredients

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

- 1) Put the softened butter with the sugar, vanilla sugar, milk and eggs in a bowl and mix everything with the whisks ⑦.
- 2) Mix the baking powder with the flour and add to the bowl. Continue mixing the ingredients until a smooth dough is formed.
- 3) Fill the dough into a greased cake tin.
- 4) Bake the cake in a preheated oven at 160°C convection oven for about 40 minutes.
- 5) After baking, let it cool for 5 minutes before turning it out.
- 6) Sprinkle the cake with a little icing sugar.

Pizza dough

Ingredients

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

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

- 1) Put all the ingredients in a bowl and knead for about 5 minutes using the kneading hooks ⑧. If the dough is too sticky, add some more flour.

- 2) Allow the dough to rise for about 30 minutes.
- 3) Divide the dough into 2 portions, each formed into balls.
- 4) Roll out the dough into round pizza bases and top as desired.

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

Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

- 1) Beat the egg whites with the whisks ⑦ and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff.
- 2) Preheat the oven to 120°C and line a baking tray with baking paper.
- 3) Put the mixture into a piping bag and pipe it onto the baking paper in the desired shape.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Sicherheitshinweise	33
Auspacken	35
Geschwindigkeitsstufen	35
Bedienen	35
Reinigen	37
Aufbewahrung	37
Entsorgung	37
Gerät entsorgen	37
Verpackung entsorgen	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	39
Rezepte	39
Mayonnaise	39
Hefezopf	40
Einfacher Rührkuchen	40
Pizzateig	41
Baiser	41

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 Kneithaken
- 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 Kneithaken

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.

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.

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

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 435021_2304