



PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

PREMIUM HAND MIXER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

PREMIUM-HANDMIXER

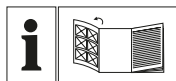
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ PREMIUM

Οδηγίες χρήσης

IAN 513797_2501



GB IE NI CY

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

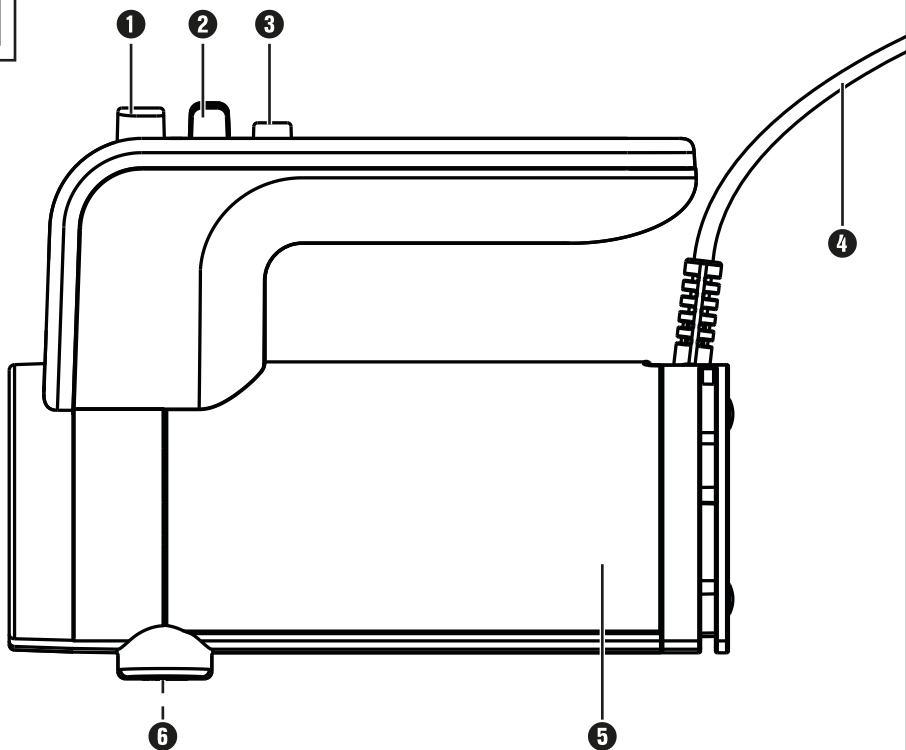
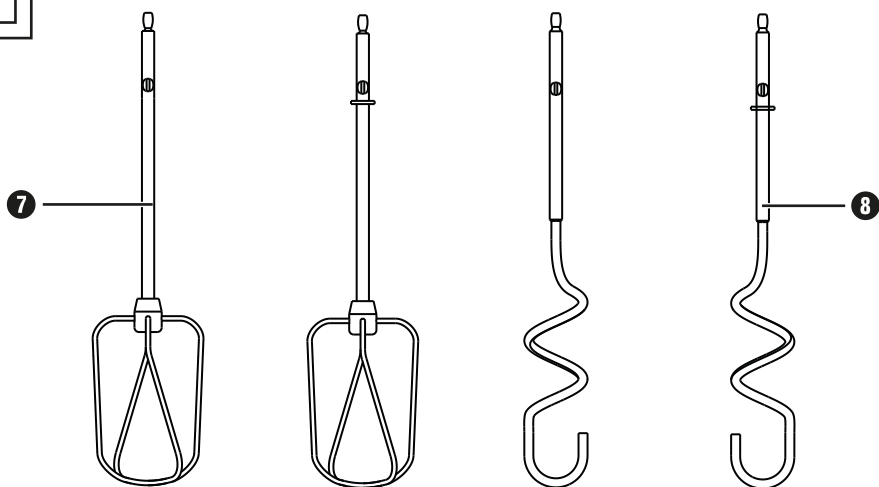
GR CY

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

DE AT CH

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

English	Operating instructions	Page	1
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	27

A**B**

Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Package contents	2
4. Appliance description	2
5. Technical details	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety information	4
8. Unpacking	6
9. Speed levels	6
10. Operation	6
11. Cleaning	8
12. Storage	8
13. Disposal	8
14. Kompernass Handels GmbH warranty	8
14.1. Service	9
14.2. Importer	9
15. Recipes	10
15.1. Mayonnaise	10
15.2. Braided yeast bun	10
15.3. Simple sponge cake	11
15.4. Pizza dough	11
15.5. Meringues	12

1. 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.

2. 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.

3. Package contents

- 1 hand element
- 2 dough hooks
- 2 whisks
- Operating instructions

Note

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

4. Appliance description

Figure A:

- ❶ Tool-release button 
- ❷ Speed switch
- ❸ Turbo button 
- ❹ Power cable with mains plug
- ❺ Hand element
- ❻ Slots for attachments

Figure B:

- ❷ Whisks
- ❸ Dough hooks

5. Technical details

Rated voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	500 W
Power consumption in standby mode	0.45 W
CO time	10 min.

CO time

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

6. Warnings and symbols used

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

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

	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Use the device indoors only.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
 	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

7. Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children. The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never touch the whisks or dough 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 "11. 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.

8. 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 **"11. Cleaning"**.

9. Speed levels

Level on the speed switch ②	Use
M	Slow speed mode / anti-splash function: to avoid splashing at the start of operation. For sensitive preparations (fine creams / sauces).
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. Only press and hold the Turbo button ►► ③ briefly to remove clumps of flour or cocoa powder, for example, or to mix stubborn ingredients, such as hard butter.

10. 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!

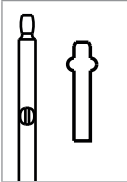
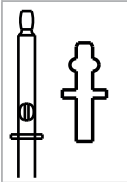
- Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.
- Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
If necessary, 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/dough hooks 8 are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks 7/dough 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

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

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

- 3) Insert the mains plug 4 into a mains power socket.
- 4) To start operating the appliance, move the speed switch 2 to the desired speed setting. You can select between 6 speed settings and also use the Turbo button ►► 3 (see section “9. Speed levels”). To activate the slow speed mode, press and hold the speed switch 2 at level M.
- 5) Press the tool-release button ▲ 1 to release the whisks 7 or the dough hooks 8.

- i Note**
- For safety reasons, the whisks 7 and dough hooks 8 can only be released if the speed switch 2 is set to the position “0”.

11. Cleaning

DANGER!

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Always remove the plug  from the power socket before cleaning the appliance!
There is a risk of electric shock!
- ▶  Never submerge the hand element  in water or other liquids!
- Clean the hand element  containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks  and the dough hooks  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  and the dough hooks  can also be cleaned in the dishwasher.

12. Storage

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

13. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. 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 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) 513797_2501 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) 513797_2501.

14.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 513797_2501

14.2. 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

15. 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.

15.1. 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.

15.2. 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 dough hooks **8**.
 - 2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the dough 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.

15.3. 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.

15.4. 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 dough 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.

15.5. 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.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	14
2. Προβλεπόμενη χρήση	14
3. Παραδοτέος εξοπλισμός	14
4. Περιγραφή συσκευής	14
5. Τεχνικά χαρακτηριστικά	14
6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	15
7. Υποδείξεις ασφαλείας	16
8. Αποσυσκευασία	19
9. Βαθμίδες ταχύτητας	19
10. Χειρισμός	19
11. Καθαρισμός	21
12. Αποθήκευση	21
13. Απόρριψη	21
14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	22
14.1. Σέρβις	23
14.2. Εισαγωγέας	23
15. Συνταγές	24
15.1. Μαγιονέζα.	24
15.2. Πλεξούδα τύπου μπριός.	24
15.3. Απλό παντεσπάνι.	25
15.4. Ζύμη πίτσας.	25
15.5. Μπεζέδες.	26

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

2. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή χρησιμεύει αποκλειστικά στο ανακάτεμα και ζύμωμα ζύμης, την ανάμειξη υγρών (π. χ. φρουτοχυμών) και το χτύπημα κρέμας. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

3. Παραδοτέος εξοπλισμός

- 1 Τμήμα χειρός
- 2 Άγκιστρα ζυμώματος
- 2 Αναδευτήρες
- Οδηγίες χρήσης

Υπόδειξη

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

4. Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Πλήκτρο εκτόξευσης ▲
- 2 Διακόπτης ταχυτήτων
- 3 Πλήκτρο τούρμπο ►►
- 4 Καλώδιο δικτύου με βύσμα
- 5 Τμήμα χειρός
- 6 Υποδοχές εξαρτημάτων

Εικόνα Β:

- 7 Αναδευτήρες
- 8 Άγκιστρο ζυμώματος

5. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220–240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	500 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,45 W
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	10 λεπτά

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

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

6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.

7. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!
-  Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αυτή την περίπτωση, μπορεί να προκύψει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν κατά τη λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα που φέρουν τάση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην έρχεστε σε επαφή, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, με τον αναδευτήρα ή τα άγκιστρα ζυμώματος. Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρτε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.
- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα, έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.

- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Καθαρίζετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες και ιδιαίτερα αυτές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Προσέχετε σχετικά το Κεφάλαιο «11. Καθαρισμός».

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ–ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.

i Υποδειξη

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

8. Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για πιθανές φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «11. Καθαρισμός».

9. Βαθμίδες ταχύτητας

Βαθμίδα στο διακόπτη ταχυτήτων ②	Χρήση
M	Λειτουργία Slow-Speed / προστασία από πιτσιλίσματα: Για την αποφυγή πιτσιλίσματος κατά την έναρξη της επεξεργασίας. Για ευαίσθητα παρασκευάσματα (κρέμες / σάλτσες).
0	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
1	Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη "μαλακών" συστατικών, όπως αλεύρι, βούτυρο, κτλ.
2	Για την ανάμειξη υγρών συστατικών.
3	Για την ανάμειξη ζύμης γλυκών και ψωμιού.
4	Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια, κτλ., ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
5	Για το χτύπημα ασπραδιού αυγού, ζύμης γλυκού, κρέμας γάλακτος, κτλ.

Πλήκτρο τούρμπο ►► ③:

- Αυτό το πλήκτρο σάς επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας. Πατάτε και διατηρείτε πατημένο το πλήκτρο Turbo ►► ③ μόνο για μικρό χρονικό διάστημα, ώστε να διαλυθούν σβώλοι στο αλεύρι ή το κακάο ή για να ανακατέψετε σκληρά συστατικά, όπως σκληρό βούτυρο.

10. Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει.
- Μη ζυμώνετε ποτέ ζύμη με ποσότητα αλευριού άνω των 500 g με αυτήν τη συσκευή! Τυχόν μεγαλύτερες ποσότητες αλευριού ενδέχεται να προκαλέσουν υπερφόρτωση της συσκευής! Εφόσον απαιτείται, χωρίζετε τη ζύμη με μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού σε περισσότερες μερίδες και ζυμώνετε τις διαδοχικά. Ωστόσο, μην υπερβείτε τότε την αναγραφόμενη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.

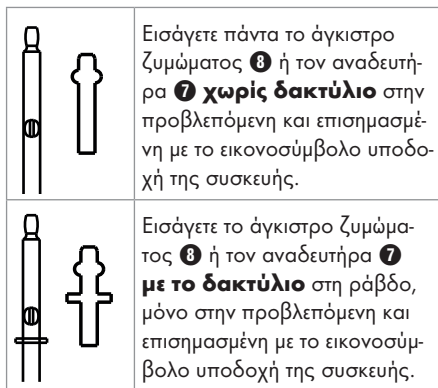
ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι χρόνοι επεξεργασίας που δίνονται αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Παρακολουθείτε τη διαδικασία επεξεργασίας και αυξάνετε/μειώνετε τον χρόνο αναλόγως. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε τη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.

Για μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε ένα στενό δοχείο ανάμειξης, έτσι ώστε οι αναδευτήρες ⑦/τα άγκιστρα ζυμώματος ⑧ να βυθίζονται στο προϊόν ανάμειξης τουλάχιστον 1 εκατοστό. Επίσης, προσέχετε και στα μεγάλα δοχεία ώστε οι αναδευτήρες ⑦/τα άγκιστρα ζυμώματος ⑧ να βυθίζονται αρκετά βαθιά στο προϊόν ανάμειξης.

Ποσότητες πλήρωσης για ...	ελάχ. ποσότητα (σύνολο όλων των υλικών)	Χρόνος επεξεργασίας (περ.)	μέγ. ποσότητα (σύνολο όλων των υλικών)	Χρόνος επεξεργασίας (περ.)
Ζύμη με μαγιά	330 γρ.	1:30 λεπτά	820 γρ.	3 - 4 λεπτά
Βασική ζύμη	200 γρ.	0:30 λεπτά	600 γρ.	3:00 λεπτά
Βαριά ζύμη (π.χ. ζύμη τάρτας)	330 γρ.	1:30 λεπτά	1.000 γρ.	3:00 λεπτά
Κρέμα γάλακτος	100 ml	1 - 1:30 λεπτά	1.300 ml	5:00 λεπτά
Ασπράδι (αβγά μεγέθους Μ)	2 τεμάχια	1 λεπτό	10 τεμάχια	2:30 - 3 λεπτά

- Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα:
 - Αναδευτήρας ⑦: Για το χτύπημα κρέμας γάλακτος και ελαφριάς ζύμης.
 - Άγκιστρο ζυμώματος ⑧: Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης
- Ωθήστε τους αναδευτήρες ⑦ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⑧ στις υποδοχές ⑥, έως όπου ασφαλίσουν με ένα κλικ:



- Εισάγετε το βύσμα ④ σε μια πρίζα.
- Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ωθήστε το διακόπτη ταχύτητων ② στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 6 βαθμίδων ταχύτητας και επιπλέον και το πλήκτρο τούρμπο ►► ③ (βλ. Κεφάλαιο «**9. Βαθμίδες ταχύτητας**»).
- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Slow-Speed, ωθήστε τον διακόπτη ταχύτητας ② παρατεταμένα στη βαθμίδα Μ.
- Πιέστε το πλήκτρο εκτόξευσης ▲ ① για να απελευθερώσετε τους αναδευτήρες ⑦ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⑧.

① Υπόδειξη

- Για λόγους ασφαλείας, οι αναδευτήρες ⑦ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⑧ λύνονται, μόνο όταν ο διακόπτης ταχύτητων ② είναι στη θέση «0».

11. Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα **4** από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε το τμήμα χειρός **5** σε νερό ή άλλα υγρά!
- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός **5** με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και, εάν χρειαστεί, με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Οι αναδευτήρες **7** ή το άγκιστρο ζυμώνματος **8** μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο, στεγνώνετε καλά όλα τα τεμάχια.
Συστήνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα απευθείας μετά τη χρήση. Έτσι, απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.

Υπόδειξη

- ▶  Οι αναδευτήρες **7** και τα άγκιστρα ζυμώνματος **8** ενδείκνυνται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

12. Αποθήκευση

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

13. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται

να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

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

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

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

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 513797_2501 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 513797_2501 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

14.1. Σέρβις

- GR** Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr
- CY** Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
- IAN 513797_2501

14.2. Εισαγωγέας

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

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

15. Συνταγές

❗ Υπόδειξη

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές.
- ▶ Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

15.1. Μαγιονέζα

Υλικά

- 300–400 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
 - 2 κρόκος
 - 5–10 γρ. ήπιο ξύδι ή χυμός λεμονιού
 - Αλάτι και πιπέρι, ανάλογα με το γούστο σας
- 1) Βάλτε τον κρόκο και το ξίδι ή τον χυμό λεμονιού σε ένα ψηλό και στενό δοχείο ανάμειξης. Κρατήστε τους αναδευτήρες **7** κάθετα μέσα στο δοχείο ανάμειξης και ρυθμίστε τη συσκευή στο ανώτατο επίπεδο.
 - 2) Προσθέστε αργά το λάδι με ροή ομοιόμορφης λεπτότητας (εντός περ. 1 λεπτού), έτσι ώστε το λάδι να δέσει με τα άλλα υλικά.
 - 3) Τέλος αλατοπιπερώστε τη μαγιονέζα σύμφωνα με το γούστο σας.

15.2. Πλεξούδα τύπου μπριός

Υλικά

- 350 γρ. αλεύρι
 - 1/2 κύβος μαγιά, φρέσκια ή
 - 1 πακ. μαγιά, ξερή
 - 1 κ. γλ. αλάτι
 - 50 γρ. ζάχαρη
 - 200 ml γάλα, χλιαρό
 - 65 γρ. βούτυρο, μαλακό
 - 1 κρόκος
 - Λίγη ζάχαρη διακόσμησης
- 1) Αναμείξτε το αλεύρι με το αλάτι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Προσθέστε το βούτυρο και ζυμώστε τα όλα μαζί με τα άγκιστρα ζυμώνματος **8**.
 - 2) Θρυμματίστε από πάνω τη μαγιά ή πασπαλίστε την ξερή μαγιά και προσθέστε το χλιαρό γάλα. Ζυμώστε δυνατά τη ζύμη με τα άγκιστρα ζυμώνματος **8**.
 - 3) Αφήστε καλυμμένη τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 1 ώρα σε έναν ζεστό χώρο.
 - 4) Αφού ξεκουραστεί, ζυμώστε την άλλη μια φορά δυνατά με τα χέρια και χωρίστε την σε 3 ισομεγέθη κομμάτια.
 - 5) Δημιουργήστε μια πλεξούδα από 3 λωρίδες και τοποθετήστε την πλεξούδα επάνω σε ένα ταψί επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος.
 - 6) Αλείψτε την πλεξούδα με τον κρόκο και πασπαλίστε από πάνω τη ζάχαρη διακόσμησης.

Ψήστε την πλεξούδα τύπου μπριός στη μεσαία σχάρα στους 160°C για περ. 30 λεπτά.

15.3. Απλό παντεσπάνι

Υλικά

- 100 γρ. μαλακό βούτυρο
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 Αυγά
- 2 πακ. Ζάχαρη βανίλιας
- 150 γρ. αλεύρι
- 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- 2 ΚΣ γάλα
- Βούτυρο για τη φόρμα
- Εφόσον απαιτείται, μικρή ποσότητα ζάχαρης άχνης

- 1) Προσθέστε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, το γάλα και τα αυγά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα με τους αναδευτήρες **7**.
- 2) Αναμείξτε το μπέικιν πάουντερ με το αλεύρι και προσθέστε τα στο μπολ. Συνεχίστε να ανακατεύετε τα υλικά, έως ότου σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
- 3) Αδειάστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη φόρμα κέικ.
- 4) Ψήστε το κέικ σε φούρνο που έχει προθερμανθεί στους 160°C στο πρόγραμμα αέρα για περ. 40 λεπτά.
- 5) Αφήστε το να κρυώσει για 5 λεπτά μετά το ψήσιμο, πριν το αφαιρέσετε από τη φόρμα.
- 6) Πασπαλίστε το κέικ με λίγη ζάχαρη άχνη.

15.4. Ζύμη πίτσας

Υλικά

- 300 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. μαγιά, φρέσκια
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο
- 200 ml νερό, χλιαρό
- 7 γρ. αλάτι

Η ζύμη αρκεί για 2 στρογγυλές πίτσες ή για ένα ταψί.

- 1) Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ζυμώστε τα καλά για περ. 5 λεπτά με τα άγκιστρα ζυμώματος **8**. Εάν η ζύμη είναι υπερβολικά κολλώδης, προσθέστε λίγο αλεύρι.
- 2) Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 30 λεπτά.
- 3) Χωρίστε τη ζύμη σε 2 μερίδες, δημιουργώντας μπάλες.
- 4) Τυλίξτε τη ζύμη σε στρογγυλές βάσεις πίτσας και επιστρώστε τις όπως επιθυμείτε.

Ψήστε την πίτσα περ. για 15–20 λεπτά στους 220°C με αέρα.

15.5. Μπεζίδες

Υλικά

- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 ασπράδια

- 1) Χτυπήστε τα ασπράδια με τους αναδευτήρες **7** και ρίξτε λίγη - λίγη τη ζάχαρη μέχρι να σφίξει η μαρέγκα.
- 2) Προθερμάνετε το φούρνο στους 120 °C και στρώστε χαρτί ψησίματος σε ένα ταψί.
- 3) Προσθέστε τη μάζα σε μια σακούλα διακόσμησης και ψεκάστε στο επιθυμητό σχήμα στο χαρτί ψησίματος.

Αναλόγως του μεγέθους και της φόρμας σχημάτων που ψεκάζετε, αφήστε τα να στεγνώσουν στο φούρνο για περ. 80-100 λεπτά.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	28
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
3. Lieferumfang	28
4. Gerätebeschreibung	28
5. Technische Daten	28
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	29
7. Sicherheitshinweise	30
8. Auspacken	33
9. Geschwindigkeitsstufen	33
10. Bedienen	33
11. Reinigen	35
12. Aufbewahrung	35
13. Entsorgung	35
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
14.1. Service	37
14.2. Importeur	37
15. Rezepte	38
15.1. Mayonnaise	38
15.2. Hefezopf	38
15.3. Einfacher Rührkuchen	39
15.4. Pizzateig	39
15.5. Baiser	40

1. 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.

2. 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.

3. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 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.

4. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Auswurf-Taste 
- ❷ Geschwindigkeitsschalter
- ❸ Turbo-Taste 
- ❹ Netzkabel mit Netzstecker
- ❺ Handteil
- ❻ Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- ❶ Rührbesen
- ❷ Knethaken

5. Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,45 W
KB-Zeit	10 Min.

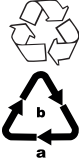
KB-Zeit

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

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung

	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

7. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Kneithaken. 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 „11. 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.

8. 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 „11. Reinigen“ beschrieben.

9. Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeits-schalter ②	Verwendung
M	Slow-Speed-Modus / Anti-spritzfunktion: Um Spritzer zum Beginn der Verarbeitung zu vermeiden. Für empfindliche Zubereitungen (feine Cremes / Soßen).
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. Drücken und halten Sie die Turbo-Taste ►► ③ immer nur kurzzeitig um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

10. Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

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

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	330 g	1:30 Minuten	820 g	3–4 Minuten
Rührteig	200 g	0:30 Minute	600 g	3:00 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3:00 Minuten
Sahne	100 ml	1–1:30 Minuten	1300 ml	5:00 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30–3 Minuten

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

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

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



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

4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 6 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste ►► ③ auswählen (s. Kapitel „9. Geschwindigkeitsstufen“). Um den Slow-Speed-Modus zu aktivieren, schieben und halten Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die Stufe M.

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

① Hinweis

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

11. 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.

12. Aufbewahrung

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

13. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. 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 oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 513797_2501 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) 513797_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. 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.de

(CH) Service Schweiz

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

IAN 513797_2501

14.2. 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

15. Rezepte

Hinweis

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.
- Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

15.1. 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.

15.2. 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 lauwarme 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.

15.3. 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.

15.4. Pizzateig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser, lauwarms
- 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.

15.5. 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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
06 / 2025 · Ident.-No.: SHM500A1-052025-2

IAN 513797_2501