



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

(RS)

PREMIUM-RUČNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

PREMIUM-HANDMIXER

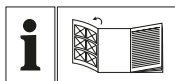
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ PREMIUM

Οδηγίες χρήσης

IAN 513797_2501



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

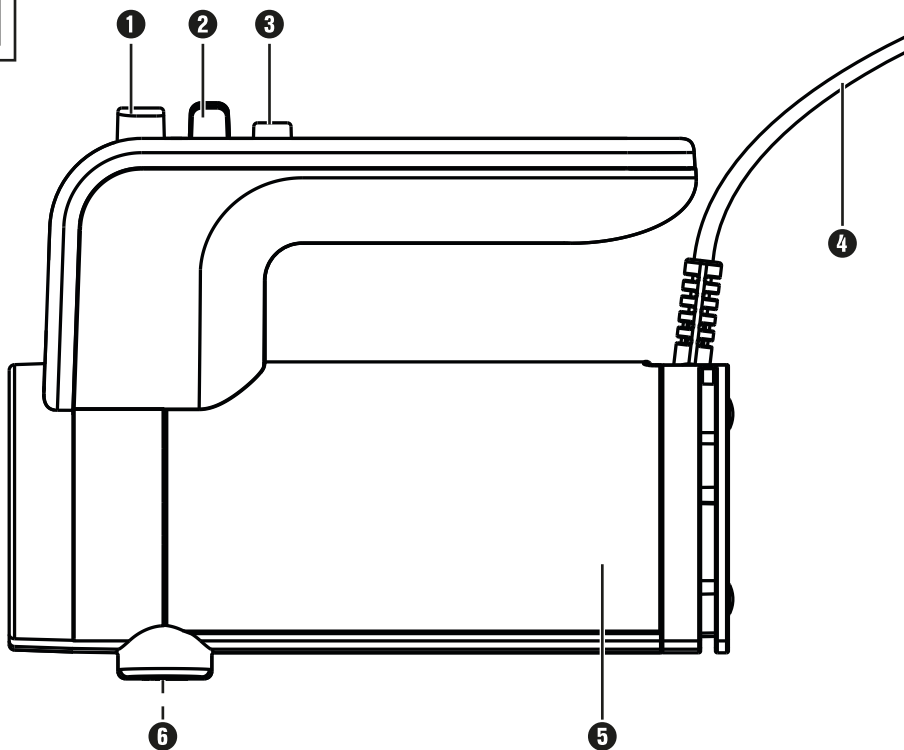
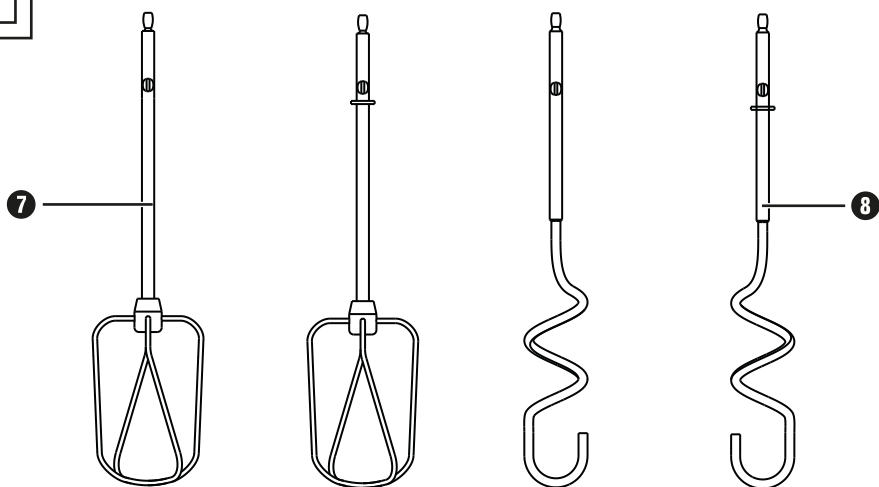
GR CY

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.

Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	27

A**B**

Sadržaj

1. Uvod	2
2. Namenska upotreba	2
3. Obim isporuke	2
4. Opis aparata	2
5. Tehnički podaci	2
6. Korišćene napomene upozorenja i simboli	3
7. Bezbednosne napomene	4
8. Raspakivanje	6
9. Stepeni brzine	6
10. Rukovanje	6
11. Čišćenje	8
12. Čuvanje	8
13. Odlaganje	8
14. Servis	8
15. Garancija i garantni list	9
16. Recepti	10
16.1. Majonez	10
16.2. Pletenica od dizanog testa.	11
16.3. Jednostavan kolač od mučenog testa	11
16.4. Testo za picu	12
16.5. Puslice	12

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

2. Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za mešenje testa, mešanje tečnosti (npr. voćnih sokova) i mućenje slatke pavlake. Aparat je pogodan samo za obradu namirnica.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

3. Obim isporuke

- 1 ručni deo
- 2 nastavka za mešenje testa
- 2 nastavka za mešanje
- Uputstvo za upotrebu

Napomena

- Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

4. Opis aparata

Slika A:

- 1 Taster za izbacivanje 
- 2 Prekidač za biranje brzine
- 3 Turbo taster 
- 4 Električni kabl sa mrežnim utikačem
- 5 Ručni deo
- 6 Utična mesta za nastavke

Slika B:

- 7 Nastavci za mešanje
- 8 Nastavci za mešenje testa

5. Tehnički podaci

Nazivni napon	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	500 W
Ulazna snaga u stanju pripravnosti	0,45 W
Vreme kratkotrajnog rada	10 min

Napomena



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Vreme kratkotrajnog rada

KR vreme (vreme kratkotrajnog rada) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregrije i oštetiti. Nakon navedenog KR vremena, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi.

6. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST” označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA” označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.

	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sledećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

7. Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Električni kabl ne sme nikada da dođe u blizinu ili u dodir sa vrućim delovima aparata ili sa drugim izvorima toplote. Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko ivica ili ćoškova.
 - Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
 - Ako se oštetiti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
 - Kada odvajate aparat od električne mreže, uvek vucite za mrežni utikač, ne za sami električni kabl. U suprotnom, električni kabl može da se ošteti!
-  Ne potapajte ručni deo u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom postoji opasnost po život usled električnog udara kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste aparat.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Ne dirajte nastavke za mešanje ili nastavke za mešenje testa tokom rada. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slično padaju preko nastavaka.

- Nikada ne pokušavajte da istovremeno montirate nastavke sa različitim funkcijama.
- Izvucite mrežni utikač posle svake upotrebe i pre svakog čišćenja, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- Uvek izvucite mrežni utikač pre zamene pribora, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Ne dirajte pokretne delove aparata i uvek sačekajte da se zaustave. Opasnost od povreda!
- Proverite aparat i sve delove pre upotrebe na vidljiva oštećenja. Koncept bezbednosti aparata može da funkcioniše samo u besprekornom stanju.
- Nipošto ne uključujte aparat kada su delovi oštećeni ili nedostaju. U suprotnom može da nastane znatna opasnost od nezgoda.
- Nikada ne koristite aparat bez nadzora. Ako napustite radno mesto, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- Temeljno očistite sve površine, posebno one površine koje dolaze u dodir sa hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „1.1. Čišćenje“.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat na otvorenom. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu i u kući.
- Sve popravke treba da obavlja isključivo stručno osoblje. U tom slučaju, obratite se odgovarajućem serviseru u Vašoj zemlji.

i Napomena

- Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

8. Raspakivanje

- Izvadite sve delove iz ambalaže.
- Uklonite sav ambalažni materijal i transportna osiguranja.
- Proverite obim isporuke na celovitost i oštećenja.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „11. Čišćenje“.

9. Stepeni brzine

Stepen na prekidaču za biranje brzine ②	Upotreba
M	Režim sporog rada / Funkcija protiv prskanja: Za izbegavanje prskanje na početku obrade. Za delikatne pripreme (fini kremovi/sosovi).
0	Aparat je isključen
1	Dobra početna brzina za mešanje „mekih“ sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za mešanje tečnih sastojaka.
3	Za mešenje testa za kolače i hleb.
4	Za stvaranje pene od maslaca, šećera, za poslastice itd.
5	Za mućenje belanaca, preliva za kolače, slatke pavlake itd.

Turbo taster ►► ③:

- Ovaj taster Vam dozvoljava da odmah imate na raspolaganju ukupnu snagu Vašeg aparata. Pritisnite i držite Turbo dugme ►► ③ samo kratko, na primer da biste razbili grudvice u brašnu ili kakau, ili da biste umešali tvrdokornije sastojke, kao što je tvrdi puter.

10. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Nipošto ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Te posude mogu da se oštete i da izazovu povrede.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne radite aparatom duže od 10 minuta bez prestanka. Nakon 10 minuta napravite pauzu, dok se aparat ne ohladi.
- Ovim aparatom nikada ne mesite testa sa količinom brašna preko 500 g. Veće količine brašna mogu da preoptereće aparat! Ako je potrebno, podelite testa sa većom količinom brašna na više porcija i mesite ih zaredom. Pritom ne smete da prekoračite navedeno vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.

NAPOMENE U VEZI SA KOLIČINAMA PRERADE

Navedena vremena prerade su približne vrednosti. Posmatrajte postupak prerade i povećajte/smanjite vreme shodno svojim potrebama. Međutim, ne smete da prekoračite vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.

Za male količine koristite uzanu posudu za mešanje, tako da metlice za mešanje ⑦/nastavci za mešenje testa ⑧ najmanje 1 cm urone u namirnice za mešanje. Kod većih posuda vodite računa i o tome da metlice za mešanje ⑦/nastavci za mešenje testa ⑧ urone dovoljno duboko u namirnice za mešanje.

Količine punjenja za ...	min. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme prerade (okvirno)	maks. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme prerade (okvirno)
Dizano testo	330 g	1:30 minuta	820 g	3–4 minuta
Mučeno testo	200 g	0:30 minuta	600 g	3:00 minuta
Teško testo (npr. prhko testo)	330 g	1:30 minuta	1000 g	3:00 minuta
Slatka pavlaka	100 ml	1 – 1:30 minuta	1300 ml	5:00 minuta
Balance (jaja veličine M)	2 komada	1 minut	10 komada	2:30–3 minuta

- 1) Izaberite odgovarajući nastavak:
 - Nastavci za mešanje ⑦: Za mučenje slatke pavlake i lakog testa.
 - Nastavci za mešenje testa ⑧: Za mešenje teškog testa.
- 2) Gurajte nastavke za mešanje ⑦ ili nastavke za mešenje testa ⑧ u utično mesto za nastavke ⑥, dok sigurno i čujno ne usledu:



- 3) Uključite mrežni utikač ④ u mrežnu utičnicu.
 - 4) Da biste aparat pustili u rad, gurnite prekidač za biranje brzine ② na željeni stepen brzine. Pritom možete da birate između 6 stepena brzine i, dodatno, turbo tastera ►► ③ (pogledajte poglavlje „9. Stepene brzine“).
- Da biste aktivirali režim sporog rada, gurnite prekidač za biranje brzine i držite ga ② na stepenu M.
- 5) Pritisnite taster za izbacivanje ▲ ① da biste nastavci za mešanje ⑦ ili nastavci za mešenje testa ⑧ otpustili.

① Napomena

- Iz bezbednosnih razloga, nastavci za mešanje ⑦ ili nastavci za mešenje testa ⑧ mogu da se otpuste samo kada se prekidač za biranje brzine ② nalazi u položaju „0“.

11. Čišćenje

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **4** iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!
- ▶  Nikada ne potapajte ručni deo **5** u vodu ili druge tečnosti!
- Čistite ručni deo **5** sa motorom samo vlažnom krpom i, po potrebi, blagim sredstvom za čišćenje.
- Nastavke za mešanje **7** ili nastavke za mešenje testa **8** možete da očistite pod mlazom tekuće vode ili u toploj vodi sa deterdžentom za pranje posuda. Osušite sve dobro nakon čišćenja. Preporučujemo da očistite nastavke odmah nakon upotrebe. Na taj način će se odstraniti ostaci namirnica i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

Napomena

- ▶  Nastavci za mešanje **7** i nastavci za mešenje testa **8** su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuda.

12. Čuvanje

- Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu, bez prašine.

13. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

14. Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 513797_2501 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

15. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesao-braznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucaanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)

4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajuć delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Premium-ručni mikser
Model:	SHM 500 A1
IAN/Serijski broj:	513797_2501
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

16. Recepti

Napomena

- Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti.
- Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

16.1. Majonez

Sastojci

- 300–400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 2 žumance
- 5–10 g blagog sirćeta ili soka od limuna
- so i biber prema ukusu

- 1) Stavite žumance i sirće odn. sok od limuna u visoku i usku posudu za mešanje. Držite nastavke za mešanje  uspravno u posudi za mešanje i podesite aparat na najviši stepen.
- 2) Polako sipajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minut), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite majonez solju i biberom prema ukusu.

16.2. Pletenica od dizanog testa

Sastojci

- 350 g brašna
- 1/2 kocke svežeg kvasca ili
- 1 pakovanje suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mleka
- 65 g mekog maslaca
- 1 žumance
- malo grubog šećera za dekoraciju

- 1) Pomešajte brašno, so i šećer u činiji. Dodajte maslac preko toga i mesite sve nastavkom za mešenje testa ⑧.
- 2) Izmrvite kvasac, odnosno pospite suvi kvasac preko smese i dodajte mlako mleko. Snažno izmesite testo nastavcima za mešenje testa ⑧.
- 3) Ostavite pokriveno testo da miruje oko 1 sat na toplom mestu.
- 4) Kada testo nadođe, još jednom ga snažno izmesite rukama i onda ga podelite na 3 jednaka dela.
- 5) Oblikujte pletenicu od 3 trake i stavite pletenicu na pleh za pečenje, koji je obložen papirom za pečenje.
- 6) Namažite pletenicu žumancetom pomoću četkice i pospite grubi šećer za dekoraciju preko pletenice.

Pecite pletenicu od dizanog testa na 160 °C oko 30 minuta.

16.3. Jednostavan kolač od mućenog testa

Sastojci

- 100 g mekog maslaca
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 2 kesice vanilin šećera
- 150 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 supene kašike mleka
- masnoća za kalup za pečenje
- eventualno malo šećera u prahu

- 1) Stavite meki maslac sa šećerom, vanilin šećerom, mlekom i jajima u činiju i promešajte sve metlicama za mešanje ⑦.
- 2) Pomešajte prašak za pecivo sa brašnom i dodajte ga u činiju. Nastavite sa mešanjem sastojaka dok testo ne postane glatko.
- 3) Sipajte testo u podmazan kalup za kolače.
- 4) Pecite kolač oko 40 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici na 160 °C sa cirkulacijom vazduha.
- 5) Nakon pečenja ostavite kolač 5 minuta da se ohladi, pre nego što ga preokrenete.
- 6) Pospite kolač sa malo šećera u prahu.
- 7) den Kuchen mit etwas Puderzucker.

16.4. Testo za picu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svežeg kvasca
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Testo je dovoljno za 2 okrugle pice ili jedan pleh za pečenje.

- 1) Stavite sve sastojke u činiju i sve dobro izmesite oko 5 minuta nastavkom za mešenje testa **7**.
Ukoliko je testo lepljivo, dodajte još malo brašna.
- 2) Ostavite testo oko 30 minuta da miruje.
- 3) Podelite testo na 2 porcije, koje treba oblikovati u lopte.
- 4) Razvucite testo oklagijom u podloge za picu i stavite namirnice na podloge za picu, prema želji.

Pecite picu oko 15–20 minuta na 220 °C uz cirkulaciju vazduha.

16.5. Puslice

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 belanca

- 1) Izlupajte belanca nastavcima za mešanje **7** i postepeno sipajte šećer, dok belance ne bude čvrsto.
- 2) Zagrejte pećnicu na 120 °C i obložite pleh za pečenje papirom za pečenje.
- 3) Stavite masu u slastičarsku vrećicu i istisnite je u željenom obliku na papir za pečenje.

U zavisnosti od veličine istisnutih oblika, ostavite ih da se suše oko 100 minuta u pećnici.

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.

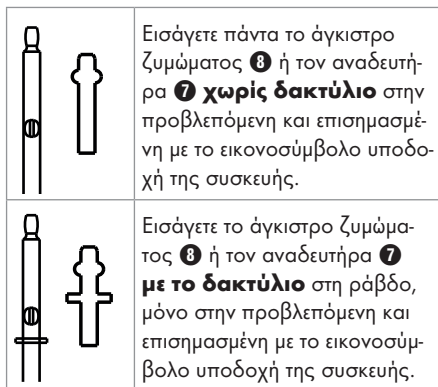
ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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 μωτέρ 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.

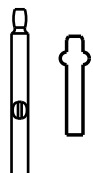
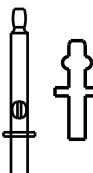
Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

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:

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

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

4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 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 Hausmüll 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

Stanje informacija · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 06 / 2025 · Ident.-No.: SHM500A1-052025-2

IAN 513797_2501