

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HANDMIXER SHM 300 C1

DE AT CH

### HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT CH

### SBATTITORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

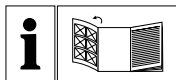
FR CH

### BATTEUR

Mode d'emploi

IAN 313616

DE AT  
CH



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.

---

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

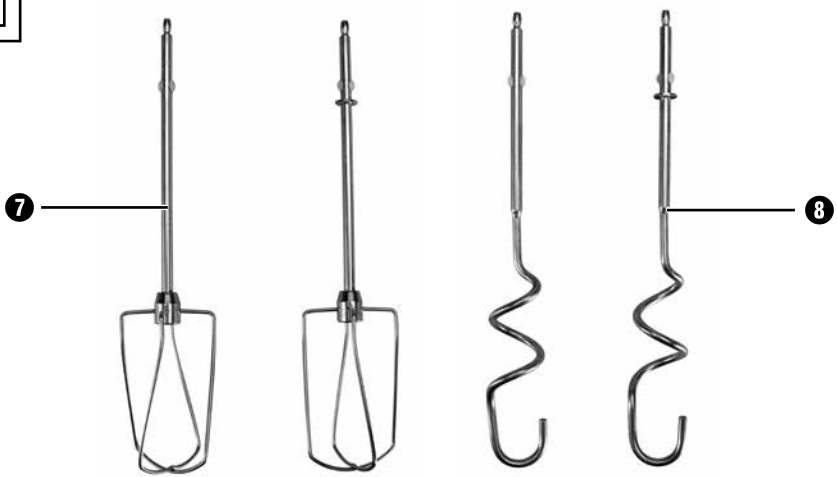
---

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	9
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	17

**A**



**B**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>5</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>5</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>5</b>
Kneten und Quirlen .....	5
<b>Reinigen</b> .....	<b>6</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>6</b>
<b>Rezept</b> .....	<b>6</b>
Einfacher Rührkuchen .....	6
<b>Entsorgung</b> .....	<b>7</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>7</b>
Service .....	8
Importeur .....	8

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 2 Knethaken
- 2 Quirle

Bedienungsanleitung

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- 1 Auswurf-Taste
- 2 Geschwindigkeits-Schalter
- 3 Turbo-Taste
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Handteil
- 6 Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

## Technische Daten


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

### KB-Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
  - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
  - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 Quirle oder die Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!

## 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.

## Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Geschwindigkeits-Stufen

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

### Turbo-Taste ③:

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

## Bedienen

### Kneten und Quirlen

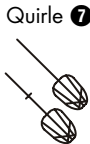



#### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 350 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.

- 1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

 <p>Quirle ⑦</p>		zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen
 <p>Kneithaken ⑧</p>		zum Kneten von schweren Teigen



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

	<p>Stecken Sie den Knethaken <b>8</b> oder den Quirl <b>7</b> <b>ohne Ring</b> immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p>
	<p>Stecken Sie den Knethaken <b>8</b> oder den Quirl <b>7</b> <b>mit dem Ring</b> am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p>

- 3) Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Netzsteckdose ein.
- 4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **2** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste **3** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
- 5) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Quirle **7** oder Knethaken **8** zu lösen.


## HINWEIS

- ▶ Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **7** oder Knethaken **8** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **2** auf der Position „0“ steht.

## Reinigen

### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.

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

## Aufbewahrung

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

## Rezept

### Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

- 1) Vermischen Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, den Vanillezucker und eine Prise Salz in einem zum Verrühren geeigneten Gefäß.
- 2) Geben Sie die Eier, das Mineralwasser und das Öl hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Fetten Sie eine Kastenform und geben Sie den Teig hinein.
- 4) Heizen Sie den Backofen auf 200 - 225°C Umluft vor und backen Sie den Kuchen ca. 40 - 45 Minuten.

## Entsorgung

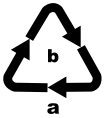


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoff



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

## Garantie der Kompersnaß 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

- DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)
- AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)
- CH Service Schweiz**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 313616

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>10</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>10</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>10</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>10</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>10</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>11</b>
<b>Déballage</b> .....	<b>13</b>
<b>Niveaux de vitesse</b> .....	<b>13</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>13</b>
Pétrir et fouetter .....	13
<b>Nettoyage</b> .....	<b>14</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>14</b>
<b>Recette</b> .....	<b>14</b>
Quatre-quarts facile .....	14
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>15</b>
Service après-vente .....	16
Importateur .....	16

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

## Matériel livré

1 batteur

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

### REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

## Description de l'appareil



Figure A :

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur de vitesses
- 3 Touche turbo
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Corps
- 6 Orifices pour les accessoires

Figure B :

- 7 Fouets
- 8 Crochets de pétrissage


## Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

### Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

**Consignes de sécurité**** DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
  - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
  - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
  - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

** AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

## **⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- ▶ Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !

## ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

## Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

## Niveaux de vitesse

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ②	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ③ :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.

## Utilisation

### Pétrir et fouetter

#### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

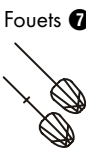



- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

#### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


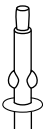
- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 350 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !  
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.



1) Sélectionnez l'accessoire adapté :

<p>Fouets <b>7</b></p> 		<p>pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères</p>
<p>Crochets de pétrissage <b>8</b></p> 		<p>pour pétrir des pâtes lourdes</p>

2) Insérez les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** dans les orifices **6** jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible :

	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage <b>8</b> ou le fouet <b>7</b> <b>sans bague</b> dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.</p>
	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage <b>8</b> ou le fouet <b>7</b> <b>avec la bague</b> sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.</p>

- 3) Branchez la fiche secteur **4** dans une prise secteur.
- 4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses **2** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **3** (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
- 5) Appuyez sur la touche d'éjection **1**, pour détacher les fouets **7** ou les crochets de pétrissage **8**.


## REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses **2** se trouve sur la position "0".

## Nettoyage

### ⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur **4** de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **5** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

- Nettoyez le corps **5** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

## REMARQUE



Les fouets **7** et les crochets de pétrissage **8** peuvent également passer au lave-vaisselle.

## Rangement

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## Recette

### Quatre-quarts facile

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse d'eau minérale
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

- 1) Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un récipient adapté.
- 2) Ajoutez les œufs, l'eau minérale et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 3) Graissez un moule à manqué et versez-y la pâte.
- 4) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 - 225 °C et faites cuire le gâteau env. 40-45 minutes.

## Mise au rebut

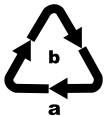


**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.

## Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

### CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 313616

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>18</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>18</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>18</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>18</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>18</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>19</b>
<b>Apertura della confezione</b> .....	<b>21</b>
<b>Livelli di velocità</b> .....	<b>21</b>
<b>Uso</b> .....	<b>21</b>
Impasto e frullatura .....	21
<b>Pulizia</b> .....	<b>22</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>22</b>
<b>Ricetta</b> .....	<b>22</b>
Torta semplice .....	22
<b>Smaltimento</b> .....	<b>23</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>23</b>
Assistenza .....	24
Importatore .....	24

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

## Uso conforme

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

## Volume della fornitura

1 sbattitore elettrico

2 ganci da impasto

2 fruste

Manuale di istruzioni

### NOTA

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

## Descrizione dell'apparecchio


Figura A:

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

Figura B:

- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

## Dati tecnici


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

## Ciclo di funzionamento breve

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

## Indicazioni relative alla sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

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

### **AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

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

## **⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

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

## ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

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

## Apertura della confezione

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

## Livelli di velocità

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

Tasto Turbo ③:

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

## Uso

### Impasto e frullatura

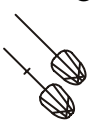



#### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

#### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!


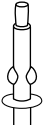
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 350 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

1) Scegliere l'accessorio adeguato:

<p>Frullino ⑦</p> 		<p>per montare panna e mescolare impasti leggeri</p>
<p>Ganci da impasto ⑧</p> 		<p>per mescolare impasti pesanti</p>



- 2) Spingere le fruste **7** o i ganci da impasto **8** nei rispettivi scomparti **6** finché non si innestano in modo sicuro e percepibile:

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

- 3) Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.  
 4) Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. Qui è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "Livelli di velocità").  
 5) Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **7** o i ganci da impasto **8**.


## NOTA

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

## Pulizia

### ⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

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

- Pulire l'impugnatura **5** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.

- Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.

Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

## NOTA



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

## Conservazione

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

## Ricetta

### Torta semplice

Ingredienti

- 3 tazze di farina
- 2 tazze di zucchero
- 1 tazza di olio di semi di girasole
- 1 tazza di acqua minerale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito in polvere
- 4 uova
- 1 pizzico di sale

- 1) Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale in un recipiente adeguato.
- 2) Aggiungere le uova, l'acqua minerale e l'olio e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Imburrare uno stampo a cassetta e immettervi l'impasto.
- 4) Riscaldare il forno ventilato a 200 - 225 °C e lasciare cuocere la torta per circa 40 - 45 minuti.

## Smaltimento

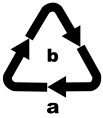


**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.**

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

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



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

## Garanzia della Kompersnass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

## Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

### IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

### CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 313616

## Importatore

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen - Version des informations

Versione delle informazioni:

07/2018 - Ident.-No.: SHM300C1-072018-1

IAN 313616

1