



www.lidl-service.com



BATIDORA AMASADORA SBATTITORE ELETTRICO SHM 300 B1

ES

BATIDORA AMASADORA

Instrucciones de uso

PT

BATEDEIRA

Manual de instruções

DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT MT

SBATTITORE ELETTRICO

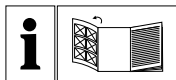
Istruzioni per l'uso

GB MT

HAND MIXER

Operating instructions

IAN 93166



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

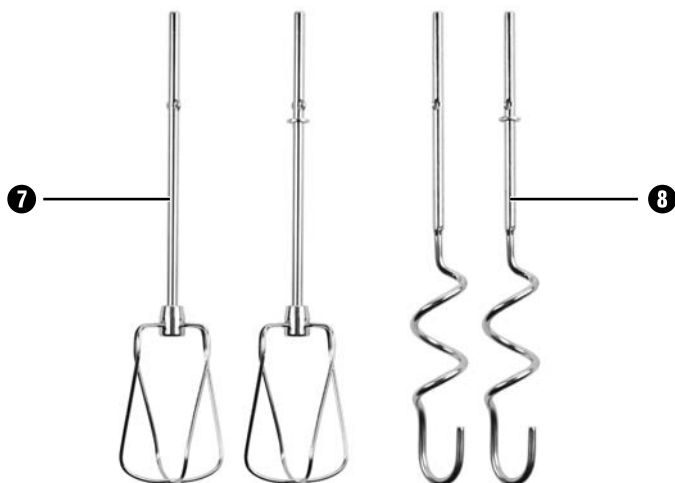
IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

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

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

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	9
PT	Manual de instruções	Página	17
GB/MT	Operating instructions	Page	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

ÍNDICE

PÁGINA

Introducción	2
Uso conforme a lo prescrito	2
Datos técnicos	2
Volumen de suministro	2
Descripción de las piezas	2
Indicaciones de seguridad importantes	3
Desembalaje	5
Graduaciones de velocidad	5
Manejo	5
Amasar y mezclar.....	5
Limpieza	6
Evacuación	6
Garantía y asistencia técnica	6
Importador	7
Receta	7
Bizcocho sencillo.....	7

BATIDORA AMASADORA


Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y la eliminación de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato está diseñado exclusivamente para remover y amasar masas, mezclar líquidos (p. ej., zumos de fruta) y montar nata. Solo está indicado para el uso en ámbitos privados. Está solo indicado para tratar alimentos. No lo utilice con fines comerciales.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potencia nominal:	300 W
Clase de protección:	II / 
Tiempo KB:	10 min.

Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo KB indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Volumen de suministro

- 1 batidora amasadora
- 2 brazos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- Instrucciones de uso

Descripción de las piezas

- 1 Tecla de expulsión
- 2 Interruptor de velocidad
- 3 Botón turbo
- 4 Cable de alimentación con clavija de red
- 5 Mango
- 6 Puntos de inserción para los accesorios
- 7 Varillas de molinillo
- 8 Brazo amasador

Indicaciones de seguridad importantes

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- El cable de red no debe encontrarse nunca cerca, ni ponerse en contacto con las superficies calientes del aparato, ni cualquier otra fuente de calor. Nunca coloque el cable sobre bordes o esquinas.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Al separar el aparato de la red eléctrica tire siempre de la clavija de red, no del cable de alimentación. ¡De lo contrario podría dañarse el cable de red!


⚠ Peligro de lesiones:

- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarlo los niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y lo realicen bajo vigilancia de un tutor.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente cuando no se esté supervisando y antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
- No toque las varillas de molinillo ni los brazos amasadores durante el funcionamiento. No deje que un pelo largo, una bufanda ni otro elemento cuelgue por encima de los cabezales.

- Intente no montar nunca al mismo tiempo cabezales con diferentes funciones.
- Extraiga después de cada uso y antes de cualquier limpieza la clavija de red con el fin de evitar un arranque involuntario.
- Extraiga siempre la clavija de red antes de cambiar el accesorio, con el fin de evitar un arranque involuntario.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- No toque ninguna pieza en movimiento del aparato y espere siempre hasta que se detenga. ¡Peligro de lesiones!
- Se aconseja antes de cada uso comprobar el aparato y todas las piezas por si presentan daños visibles. Sólo en estado correcto puede funcionar el concepto de seguridad del aparato.
- No utilice el aparato bajo ningún concepto si alguna pieza falla o está dañada. De otro modo se puede producir algún accidente.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡De lo contrario, existe peligro de lesiones!

⚠ ¡Atención! ¡Daños en el aparato!

- No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para el uso doméstico y en el interior de la casa.
- Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por personal especializado. Diríjase en este caso al Centro de servicio técnico asociado en su país.

 No sumerja el mango en agua. De otro modo podría estropear el aparato de forma irreparable.

Desembalaje

- Saque todas las piezas del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje y seguridad del transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro se encuentra completo y si presenta daños.

Graduaciones de velocidad

0 el aparato está apagado

1 velocidad de salida buena para ingredientes "blandos" como harina, mantequilla, etc.

Una posición de ajuste superior:

la mejor velocidad para la mezcla de ingredientes líquidos

Una posición de ajuste superior:

óptima para las masas de bizcocho y pan

Una posición de ajuste superior:

para batir de forma esponjosa mantequilla, azúcar, para platos dulces, etc.

5 para batir clara de huevo, mezclas para pasteles, montar nata, etc.

Turbo:

- Esta tecla le permite disponer inmediatamente de la potencia total del aparato.

Manejo

Amasar y mezclar

Atención:

No utilice bajo ningún concepto recipientes de cristal u otros materiales que se puedan romper con facilidad. Estos recipientes pueden resultar dañados y provocar lesiones.

Advertencia:

No deje que el robot de cocina funcione más de 10 minutos continuados. Tras 10 minutos haga una pausa, hasta que el aparato se haya enfriado.

1. Antes del primer uso limpie los cabezales (7, 8).
2. Inserte las varillas de molinillo 7 o los brazos amasadores 8 en los puntos de inserción 6 hasta que encajen de forma segura y perceptible.



Inserte siempre el gancho amasador 8 o la varilla de molinillo 7 **sin anillo** en el alojamiento previsto y señalado mediante un pictograma en el aparato.



Inserte siempre el gancho amasador 8 o la varilla de molinillo 7 **con el anillo** en el brazo siempre en el alojamiento previsto y señalado mediante pictograma en el aparato.

3. Introduzca la clavija de red 4 en una base de enchufe.

- Para poner en funcionamiento el robot de cocina, deslice el interruptor de velocidad **2** hasta la graduación de velocidad deseada. Puede elegir entre 5 graduaciones de velocidad y, adicionalmente, la tecla turbo **3** (v. capítulo "Graduaciones de velocidad").
- Pulse la tecla de expulsión **1** para liberar las varillas de molinillo **7** o brazos amasadores **8**.

i Advertencia:

Por motivos de seguridad el molinillo **7** o bien brazos amasadores **8** sólo se puede soltar si el interruptor de velocidad **2** se encuentra en la posición „0“.

Limpieza

⚠ Atención:

Antes de la limpieza extraiga la clavija de red **4**. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



¡No se debe sumergir de ningún modo el mango **5** en agua u otros líquidos! Aquí se puede producir peligro de muerte a causa de una descarga eléctrica si penetran restos de líquidos sobre piezas sometidas a tensión.

- Limpie el mango **5** con un paño húmedo y, si es necesario, con un detergente suave.
- Puede limpiar la varilla de molinillo **7** o el gancho amasador **8** con un producto de limpieza bajo el agua corriente o sumergido en agua caliente. Séquelos adecuadamente después de la limpieza.
- Le recomendamos limpiar los cabezales justo después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. Finalizado el período de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 93166

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompennass.com

Receta

Bizcocho sencillo

Ingredientes

- 3 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite de girasol
- 1 taza de agua mineral
- 1 paquetitos de vainilla azucarada
- 1 sobre de levadura en polvo
- 4 huevos
- 1 pellizco de sal

1. Mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo, la vainilla azucarada y un pellizco de sal en un recipiente apto para mezclar.
2. Añada los huevos, el agua mineral y el aceite y mezcle todo hasta que forme una masa lisa.
3. Engrase un molde y ponga dentro la masa.
4. Caliente el horno previamente a 200 - 225 °C y deje hacer el bizcocho unos 40 - 45 minutos.

INDICE

PAGINA

Introduzione	10
Uso conforme	10
Dati tecnici	10
Fornitura	10
Definizioni dei componenti	10
Importanti indicazioni di sicurezza	11
Disimballaggio	13
Livelli di velocità	13
Funzionamento	13
Impastare e frullare.....	13
Pulizia	14
Smaltimento	14
Garanzia & assistenza	14
Importatore	15
Ricetta	15
Torta semplice.....	15

SBATTITORE ELETTRICO


Introduzione

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

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 previsto esclusivamente per l'uso in ambienti domestici privati. Esso è utilizzabile unicamente con gli alimenti. Non utilizzare a fini commerciali.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potenza nominale: 300 W
Classe di protezione: II / 
Tempo di funzionamento abbreviato: 10 min.

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Fornitura

1 sbattitore elettrico
2 ganci da impasto
2 fruste
Istruzioni per l'uso

Definizioni dei componenti

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Commutatore di velocità
- 3 Tasto Turbo
- 4 Cavo di rete con spina di rete
- 5 Impugnatura
- 6 Punti di inserzione per gli accessori
- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

Importanti indicazioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

- Non collocare il cavo di rete vicino o a contatto con parti surriscaldate dell'apparecchio o altre fonti di calore. Non posizionare il cavo di rete su spigoli o angoli.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Fare riparare immediatamente i danni alla spina o al cavo da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare rischi.
- Tirare sempre dalla spina e mai dal cavo se si desidera staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!


⚠ 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 risultanti pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini di età inferiore agli 8 anni e non sorvegliati.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Se l'apparecchio resta incustodito nonché prima del suo montaggio, smontaggio o pulizia deve essere sempre staccato dalla corrente di rete.
- Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Evitare accuratamente di sospendere capelli lunghi, sciarpe o altri oggetti simili sull'apparecchio.

- Non montare mai contemporaneamente accessori con funzioni diverse.
- Dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente, al fine di evitare accensioni accidentali.
- Prima di cambiare gli accessori, staccare sempre la spina per evitare un'accensione involontaria.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non toccare alcuna delle parti in movimento dell'apparecchio e attenderne sempre l'arresto. Pericolo di lesioni!
- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio e tutte le sue parti non presentino danni visibili. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di componenti danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!

 *Attenzione! Danni all'apparecchio!*

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale specializzato. In tal caso rivolgersi al partner di assistenza della propria nazione.

-  Non immergere mai l'impugnatura nell'acqua. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

Disimballaggio

- Rimuovere tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i fissaggi del trasporto e i materiali di imballaggio.
- Controllare la fornitura in relazione alla sua completezza e integrità.

Livelli di velocità

0 Apparecchio spento
buona velocità per mescolare ingredienti „morbidi”,
come farina, burro, ecc.

Una tacca superiore:
velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi

Una tacca superiore:
velocità ottimale per lavorare impasti per dolci
e panificazione

Una tacca superiore:
velocità ottimale per montare a neve burro,
zucchero, dolci, ecc.

5 Per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Turbo:

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

Funzionamento

Impastare e frullare

Attenzione:

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

Attenzione:

non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

1. Pulire gli accessori (7, 8) prima del primo impiego.
2. Spingere le fruste 7 o i ganci da impasto 8 negli appositi punti di inserzione 6, fino a ottenerne l'innesto stabile e udibile.



Inserire i ganci da impasto 8 o la frusta 7 **senza anello** sempre nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.



Inserire i ganci da impasto 8 o la frusta 7 **con l'anello** sull'asta solo nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

3. Inserire la spina di rete 4 in una presa di rete.
4. Per mettere in funzione il frullatore, spingere il commutatore di velocità 2 sul livello di velocità desiderato. In tal caso 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 staccare le fruste 7 o i ganci 8.


Avviso:

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

Pulizia

Attention:

Staccare la spina **4** prima di pulire l'apparecchio. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

 Non immergere assolutamente l'impugnatura **5** in acqua o altri liquidi! Il contatto fortuito di elementi sotto tensione con residui di liquido durante il funzionamento può comportare il pericolo di morte per scossa elettrica.

- Ripulire l'impugnatura **5** solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **7** o i ganci **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
- Consigliamo di pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i resti di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile

garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. 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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 93166

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 93166

Raggiungibilità della hotline:

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

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 pacchetto di zucchero vanigliato
1 bustina di lievito in polvere
4 uova
1 pizzico di sale

1. Mescolare la farina, lo zucchero, lo 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 immettetevi l'impasto.
4. Riscaldare il forno ventilato a 200 - 225 °C e lasciare cuocere la torta per ca. 40 - 45 minuti.

ÍNDICE	PÁGINA
Introdução	18
Utilização correcta	18
Dados técnicos	18
Material fornecido	18
Designação das peças	18
Indicações de segurança importantes	19
Desembalar	21
Níveis de velocidade	21
Funcionamento	21
Amassar e bater	21
Limpeza	22
Eliminação	22
Garantia e Assistência Técnica	22
Importador	23
Receita	23
Bolo simples	23

BATEDEIRA


Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correcta

Este aparelho serve exclusivamente para mexer e amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas) e bater natas. Foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica. Indicado exclusivamente para alimentos. Não o utilize para fins comerciais.

Dados técnicos

Tensão nominal:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potência nominal:	300 W
Classe de protecção:	II / 
Tempo de funcionamento contínuo:	10 min.

Tempo de funcionamento contínuo

O tempo de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo é possível trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e se danifique. Após o tempo de funcionamento contínuo, o aparelho deverá ser desligado até que o motor arrefeça.

Material fornecido

- 1 batedeira
- 2 varas para amassar
- 2 varas para bater
- Manual de instruções

Designação das peças

- 1 Botão de ejeção
- 2 Interruptor de velocidades
- 3 Cabo de alimentação com ficha de rede
- 4 Batedeira
- 5 Orifícios de encaixe dos acessórios
- 6 Botão Turbo
- 7 Varas para bater
- 8 Varas para amassar

Indicações de segurança importantes

⚠ Perigo de choque elétrico!

- O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
- Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da rede elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado.


⚠ Perigo de ferimentos:

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Desligue sempre o aparelho quando estiver sem vigilância, bem como antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não toque nas varas para bater ou amassar durante o funcionamento. Não utilize o cabelo comprido solto, nem lenços ou algo semelhante sobre os acessórios.

- Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- Após cada utilização e antes de cada limpeza, retire sempre a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, a fim de evitar uma ativação inadvertida.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. A segurança só pode ser garantida em caso de funcionamento em perfeitas condições.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento, em caso de peças em falta ou danificadas. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Caso abandone o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para outros fins que os descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!

 Atenção! Danos no aparelho!

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

 Não mergulhe a unidade portátil em água. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis.

Desembalar

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as protecções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.

Níveis de velocidade

0 o aparelho está desligado

1 boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.

Uma posição de encaixe acima:

a melhor velocidade para misturar ingredientes líquidos

Uma posição de encaixe acima:

ótima para misturar massas de bolos e de pão

Uma posição de encaixe acima:

para bater manteiga, açúcar, etc. para doces até ficarem cremosos

5 para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc.

Turbo:

- este botão permite-lhe ter de imediato à disposição a potência total do seu aparelho.

Funcionamento

Amassar e bater

Atenção:

Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes pode ficar danificados e provocar ferimentos.

Aviso:

Não utilize a batedeira eléctrica manual por um período superior a 10 minutos sem interrupção. Após 10 minutos, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.

1. Antes da primeira utilização, limpe os acessórios (7, 8).
2. Introduza as varas para bater 7 ou para amassar 8 nos orifícios de encaixe 6 até que estas encaixem de modo audível e seguro.



Encaixe as varas para amassar 8 ou as varas para bater 7 **sem anel** sempre na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.



Encaixe as varas para amassar 8 ou as varas para bater 7 **com o anel** na barra, apenas na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.

3. Insira a ficha de rede 4 numa tomada.
4. Para colocar a batedeira em funcionamento, desloque o interruptor de velocidades 2 para o nível de velocidade pretendido. Aqui pode optar entre 5 níveis de velocidade e ainda o botão Turbo 3 (ver capítulo "Níveis de velocidade").
5. Prima a tecla de ejeção 1 para soltar as varas para bater 7 ou amassar 8.


Nota:

Por motivos de segurança, soltar as varas para bater 7 ou para amassar 8 apenas caso o interruptor de velocidade 2 se encontre na posição "0".

Limpeza

Atenção:

Antes de cada limpeza, retire a ficha de rede **4**. Existe perigo de choque eléctrico!

 Nunca mergulhe a batedeira **5** em água ou outros líquidos! O contacto de resíduos líquidos com peças sob tensão durante o funcionamento pode representar perigo de morte por choque eléctrico.

- Limpe a batedeira **5** apenas com um pano húmido e, se necessário, um produto de limpeza suave.
- Pode limpar as varas para bater **7** ou para amassar **8** com água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza.
- Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

Eliminação



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actuais válidos. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 93166

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Receita

Bolo simples

Ingredientes

3 chávenas de farinha
2 chávenas de açúcar
1 chávena de óleo de girassol
1 chávena de água mineral
1 pacote de açúcar baunilhado
1 saqueta de fermento em pó
4 ovos
1 pitada de sal

1. Misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o açúcar baunilhado e uma pitada de sal numa taça.
2. Adicione os ovos, a água mineral e o óleo, e mexa bem até obter uma massa lisa e macia.
3. Unte a forma e verta a massa.
4. Preaqueça o forno a 200 - 225 °C com ar circulante e deixe o bolo cozer entre 40 e 45 minutos.

CONTENT	PAGE
Introduction	26
Proper use	26
Technical data	26
Items supplied	26
Description of Components	26
Important safety instructions	27
Unpacking	29
Speed levels	29
Operation	29
Kneading and Whisking.....	29
Cleaning	30
Disposal	30
Warranty and Service	30
Importer	31
Recipe	31
Simple sponge cake.....	31

HAND MIXER

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).


Proper use

This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is intended exclusively for use in domestic households. It is only suitable for foodstuffs. Not to be used for commercial purposes.

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Rated output: 300 W

Protection class: II / 

Continuous operating time: 10 min.

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Items supplied

- 1 Hand Mixer
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- Operating instructions

Description of Components

- ① Tool-release button
- ② Speed switch
- ③ Turbo button
- ④ Power cable with power plug
- ⑤ Hand element
- ⑥ Insertion slots for the accessories
- ⑦ Whisks
- ⑧ Kneading hooks

Important safety instructions

⚠ *Danger of electrical shocks!*


- The power cable must never come close to or in contact with hot parts of the appliance or other sources of heat. Do not allow the power cable to lie on sharp rims or edges.
- Do not fold or crush the power cable.
- To avoid risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- When removing the plug from the mains power socket, always pull the plug itself, never the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

⚠ *Danger of injuries:*

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- DO NOT touch the whisks or kneading hooks when the appliance is in use. Do not allow long hair, scarves and suchlike to hang over the mixing attachments.

- NEVER attempt to assemble accessories with differing functions at the same time.
- Unplug the appliance after every use and before cleaning, so as to prevent the appliance from switching on inadvertently.
- Unplug the appliance before changing the accessories, so as to prevent the appliance from switching on inadvertently.
- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never touch any parts of the appliance that are in motion, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Before each use, check the appliance and all parts for signs of visible damage. The safety concept of the appliance can only function if it is in a faultless condition.
- Under NO circumstances should you use the appliance if parts are damaged or missing. If you do, there will be an increased risk of accidents.
- Do not operate the appliance unsupervised. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. If you do, you run a risk of serious injury!

 Attention! Appliance damage!

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
 - Have all repairs carried out by trained personnel only. If required, contact our service partner responsible for your country.
-  Do not submerge the hand element in water! Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

Unpacking

- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- One position higher:
Best speed for blending liquid ingredients
- One position higher:
Optimum mixing cake and bread doughs
- One position higher:
For whipping butter, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating meringue, cake jelly, whipped cream etc.

turbo:

- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.

Operation

Kneading and Whisking

Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

1. Before using them for the first time, clean the ancillaries (7, 8).
2. Push the whisks 7 or the kneading hooks 8 into the insertion slots 6 until they are safely and audibly engaged.



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



Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 **with the ring** on the rod into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

3. Insert the power plug 4 into a wall power socket.
4. To set the mixer to work, push the speed switch 2 to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and, additionally, the turbo button 3 (see section "Speed levels").
5. Press the tool-release button 1 to unfasten the whisks 7 or the kneading hooks 8.


Note:

For safety reasons, the whisks 7 or the dough hooks 8 can only be released when the speed switch 2 is in the position "0".

Cleaning

Attention:

Always remove the power plug **4** before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!

 Under no circumstances may the hand element **5** be submersed in water or other liquids!

This would incur the risk of a potentially fatal electrical shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element **5** only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **7** and the kneading hooks **8** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.
- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.


The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)


E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

 IAN 93166

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

 IAN 93166

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Recipe

Simple sponge cake

Ingredients

3 cups of flour
2 cups of sugar
1 cup of sunflower oil
1 cup of mineral water
1 packet of vanilla sugar
1 pack baking powder
4 eggs
1 pinch salt

1. Mix the flour, the vanilla sugar and a pinch of salt in a container that is suitable for mixing.
2. Add the eggs, mineral water and oil, then mix everything into a smooth dough.
3. Grease a cake tin and add the dough.
4. Pre-heat the oven to 200–225 °C (convection) and bake the cake for approx. 40–45 minutes.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einführung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Technische Daten	34
Lieferumfang	34
Teilebezeichnungen	34
Wichtige Sicherheitshinweise	35
Auspacken	37
Geschwindigkeits-Stufen	37
Bedienen	37
Kneten und Quirlen.....	37
Reinigen	38
Entsorgen	38
Garantie und Service	38
Importeur	39
Rezept	39
Einfacher Rührkuchen.....	39

HANDMIXER

Einführung


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 ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nur für Lebensmittel geeignet. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung: 300 W
Schutzklasse: II/ 
KB-Zeit: 10 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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.

Lieferumfang

1 Handmixer
2 Knethaken
2 Quirle
Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- ① Auswurf-Taste
- ② Geschwindigkeits-Schalter
- ③ Turbo-Taste
- ④ Netzkabel mit Netzstecker
- ⑤ Handteil
- ⑥ Steckplätze für die Aufsätze
- ⑦ Quirle
- ⑧ Knethaken

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Gefahr durch elektrischen 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!


⚠ 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Da 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 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! Geräteschäden!

- 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.

-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Geschwindigkeits-Stufen

0 Gerät ist ausgeschaltet

1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.

Eine Raststellung höher:

beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten

Eine Raststellung höher:

Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen

Eine Raststellung höher:

Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.

5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo:

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

Bedienen

Kneten und Quirlen

Achtung:

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

Warnung:

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.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (7, 8).
2. Schieben Sie die Quirle 7 oder Kneithaken 8 so weit in die Steckplätze 6, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 7 **ohne Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 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 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 Kneithaken 8 zu lösen.

Hinweis:

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

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4**. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Auf keinen Fall darf das Handteil **5** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil **5** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **7** oder Kneithaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen 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.

Entsorgen



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 93166

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 93166

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 93166

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
09 / 2013 · Ident.-No.: SHM300B1-072013-2

IAN 93166