



PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

FI

PREMIUM-KÄSIVATKAIN

Käyttöohje

DE AT CH

PREMIUM-HANDMIXER

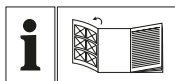
Bedienungsanleitung

SE

PREMIUM HANDMIXER

Bruksanvisning

IAN 513797_2501



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

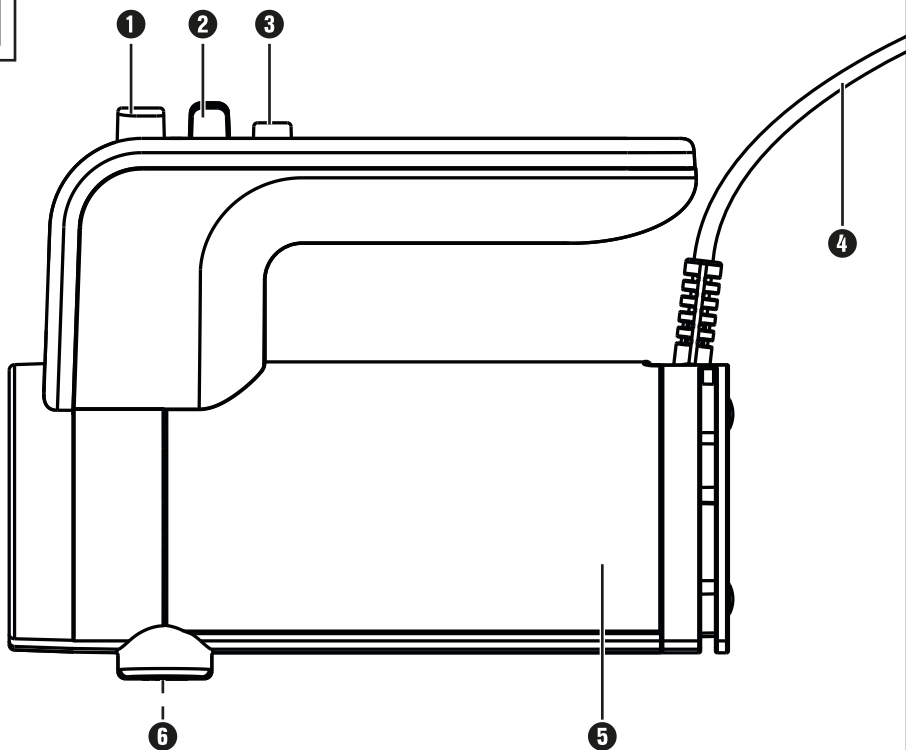
Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

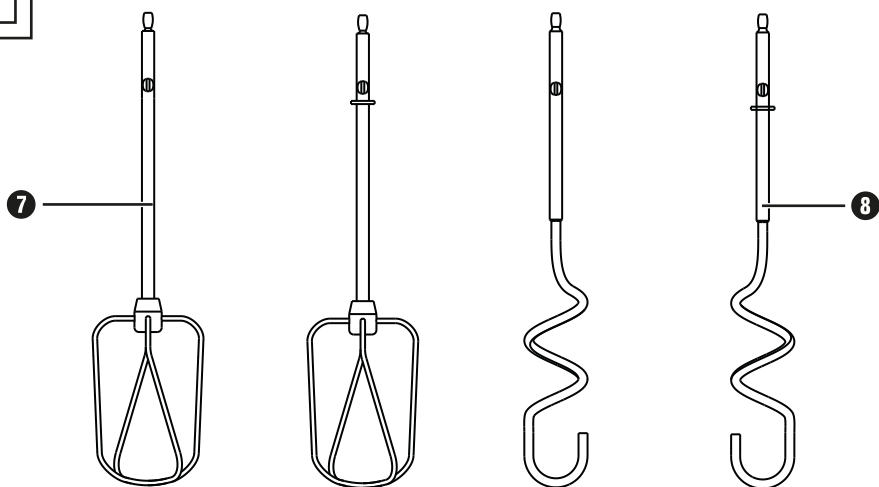
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

Suomalainen	Käyttöohje	Sivu	1
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	13
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	25

A



B



Sisällysluettelo

1. Johdanto	2
2. Määräystenmukainen käyttö	2
3. Toimitussisältö	2
4. Laitteen kuvaus	2
5. Tekniset tiedot	2
6. Käytetyt varoitukset ja symbolit	3
7. Turvallisuusohjeet	4
8. Purkaminen pakkauksesta	6
9. Nopeustasot	6
10. Käyttö	6
11. Puhdistaminen	8
12. Säilytys	8
13. Hävittäminen	8
14. Kompernass Handels GmbH:n takuu	8
14.1. Huolto	9
14.2. Maahantuoja	9
15. Reseptit	10
15.1. Majoneesi	10
15.2. Hiiva palmikko	10
15.3. Helppo sokerikakku	11
15.4. Pitsataikina	11
15.5. Marenki	12

1. Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatu-
lla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

2. Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan taikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämehujen) sekoittamiseen ja ker-
man vaahdottamiseen. Se soveltuu yksinomaan elintarvikkeiden käsittelyyn. Tämä laite on tar-
koitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

3. Toimitussisältö

- 1 runko-osa
- 2 taikinakoukku
- 2 vispilää
- Käyttöohje

i Huomautus

- Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdol-
liset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen
pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon
puoleen.

4. Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Vapautuspainike ▲
- 2 Nopeuskytkin
- 3 Turbo-painike ►►
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Runko-osa
- 6 Sekoittimien liitäntäaukot

Kuva B:

- 7 Vispilät
- 8 Taikinakoukut

5. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	500 W
Tehontarve valmiustilassa	0,45 W
LK-aika:	10 min

LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan
laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori
ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun LK-ajan
jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes
moottori on jäähtynyt.

6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Vaihtovirta/-jännite

	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Käytä vain sisätiloissa.
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenneillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

7. Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
- Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakas-huolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä koskaan upota runko-osaa veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, jos sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koske vispilöihin äläkä taikinakoukkuun käytön aikana. Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.

- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Tarkista ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Muutoin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- Puhdista kaikki laitteen pinnat perusteellisesti, eritoten ne, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin. Noudata kohdassa ”11. Puhdistaminen” annettuja ohjeita.

❗ **HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!**

- Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

i **HUOMAUTUS**

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

8. Purkaminen pakkauksesta

- Ota kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkista, että toimitus sisältää kaikki siihen kuuluvat osat ja että laite on ehjä.
- Puhdista kaikki osat luvussa "11. Puhdistus" kuvatulla tavalla.

9. Nopeustasot

Nopeuskytkimen ② taso	Käyttö
M	Slow-Speed-tila / roiskumisenestotoiminto: Jotta roiskeet työstön alussa vältettäisiin. Aroille valmisteille (hienot kreemit / kastikkeet).
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten aineiden sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikainoiden sekoittamiseen.
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike ►► ③:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön. Paina Turbo-painiketta ►► ③ ja pidä sitä painettuna aina vain lyhyesti esim. jauho- tai kaakaokokkareiden poistoon tai sitkeämpien ainesosien, kuten esim. kovemman voin, sekoittamiseen.

10. Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistetuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.
- Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 500 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä! Suuremmat jauhomäärät voivat ylikuormittaa laitetta!
Jaa enemmän jauhoja sisältävät taikinamäärät tarvittaessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.

HUOMAUTUKSIA TYÖSTÖMÄÄRISTÄ

Ilmoitetut työstöajat ovat ohjearvoja. Tarkkaile työstötapahtumaa ja lisää/vähennä aikaa tarpeitteesi mukaan. Älä kuitenkaan ylitä 10 minuutin LK-aikaa.

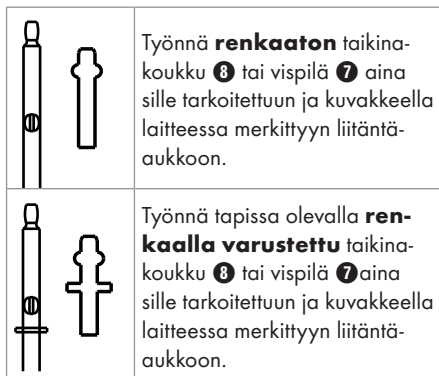
Käytä pieniä määriä varten kapeampaa sekoitusastiaa niin, että vispilät ⑦/taikinakoukut ⑧ uppoavat sekoitettavaan tuotteeseen vähintään 1 cm:n verran. Varmista myös suurempia astioita käytettäessä, että vispilät ⑦/taikinakoukut ⑧ uppoavat riittävän syvälle sekoitettavaan tuotteeseen.

Täyttömäärät	minimimäärä (Kaikkien ainesosien summa)	Työstöaika (noin)	maksimimäärä (Kaikkien ainesosien summa)	Työstöaika (noin)
Hiivataikina	330 g	1:30 minuuttia	820 g	3–4 minuuttia
Kakkutaikina	200 g	0:30 minuuttia	600 g	3:00 minuuttia
Raskas taikina (esim. murotaikina)	330 g	1:30 minuuttia	1000 g	3:00 minuuttia
Kerma	1 dl	1 – 1:30 minuuttia	1,3 l	5:00 minuuttia
Kananmunan valkuainen (munien kokoluokka M)	2 kpl	1 minuutti	10 kpl	2:30–3 minuuttia

1) Valitse sopiva lisäosa:

- Vispilät ⑦: kerman vaahdottamiseen ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen
- Taikinakoukut ⑧: raskaiden taikinoiden vaivaamiseen

2) Työnnä vispilät ⑦ tai taikinakoukut ⑧ niin syväälle liitäntäaukkoihin ⑥, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:



3) Kytke verkkopistoke ④ verkkopistorasiaan.

4) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin ② halutun nopeustason kohdalle. Voit valita tällöin 6 nopeustason ja turbopainikkeen ►► ③ välillä (ks. luku ”9. Nopeustasot”).

Aktivoi Slow-Speed-tila työntämällä nopeuskytkin ② tasolle M ja pitämällä sitä siinä.

5) Paina vapautuspainiketta ▲ ① irrottaaksesi vispilät ⑦ tai taikinakoukut ⑧.

① Huomautus

- Vispilät ⑦ tai taikinakoukut ⑧ voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen ② ollessa asennossa ”0”.

11. Puhdistaminen

VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Irrota verkkopistoke **4** pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!
- ▶  Älä koskaan upota runko-osaa **5** veteen tai muihin nesteisiin!
- Puhdista runko-osa **5** moottoreineen ai-noastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät **7** tai taikinakoukut **8** voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin. Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

Huomautus

- ▶  Vispilät **7** ja taikinakoukut **8** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

12. Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

13. Hävittäminen



Ylivivutun jätteen symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlaisen tai asiain käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiaksi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 513797_2501 tallessa todisteena ostosta.

- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisenä pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 513797_2501.

14.1. Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 513797_2501

14.2. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

15. Reseptit

Huomautus

- Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia.
- Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.

15.1. Majoneesi

Ainekset

- 300–400 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
 - 2 keltuainen
 - 5–10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
 - suolaa ja pippuria maun mukaan
- 1) Laita keltuainen ja etikka tai sitruunamehu korkeaan ja kapeaan sekoituskuuhon. Pidä vispilä  pystysuorassa sekoituskuuhossa ja säädä laite korkeimmalle teholle.
 - 2) Lisää öljyä tasaisen ohuena norona (noin 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sekoittuu muiden ainesosien kanssa.
 - 3) Mausta majoneesi lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

15.2. Hiiva palmikko

Ainekset

- 350 g jauhoja
 - 1/2 palaa tuorehiivaa tai
 - 1 paketti kuivahiivaa
 - 1 tl suolaa
 - 50 g sokeria
 - 200 ml maitoa, kädenlämpöistä
 - 65 g pehmeää voita
 - 1 keltuainen
 - raesokeria
- 1) Sekoita jauhot, suola ja sokeri kulhossa. Lisää joukkoon voi ja vaivaa kaikki taikinakoukuilla .
 - 2) Murena tuorehiiva tai ripottele kuivahiiva taikinan päälle ja lisää kädenlämpöinen maito. Vaivaa taikina taikinakoukuilla  voimakkaasti sekaisin.
 - 3) Peitä taikina ja anna sen kohota lämpimässä paikassa noin 1 tunti.
 - 4) Kun taikina on kohonnut, vaivaa sitä vielä voimakkaasti käsin ja jaa se kolmeen osaan.
 - 5) Letitä kolmesta taikinapötköstä pitko ja nosta se leivinpaperilla vuoratulle leivinpelleille.
 - 6) Voitele pitko keltuaisella ja ripottele pinnalle raesokeria.

Paista pullapitko 160 °C:ssa keskitasolla noin 30 minuuttia.

15.3. Helppo sokerikakku

Ainekset

- 100 g voita, pehmeää
- 100 g sokeria
- 2 kananmunaa
- 2 pakkausta vaniljasokeria
- 150 g jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 rkl maitoa
- Rasvaa vuokaan
- tarvittaessa hieman tomusokeria

- 1) Mittaa pehmeä voi yhdessä sokerin ja vaniljasokerin, maidon ja munien kanssa kulhoon ja sekoita kaikki vispilöillä 7.
- 2) Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja kaada ne mukaan kulhoon. Sekoita aineksia edelleen, kunnes syntyy tasainen taikina.
- 3) Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan.
- 4) Paista kakku esilämmitetyssä uunissa 160 °C:n kiertoilmassa noin 40 minuuttia.
- 5) Anna kakun jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin irrotat sen vuosta.
- 6) Ripottele kakun päälle hieman tomusokeria.

15.4. Pitsataikina

Ainekset

- 300 g jauhoja
- 20 g tuorehiivaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 200 ml vettä, kädenlämpöistä
- 7 g suolaa

Taikina riittää kahteen pyöreään pitsaan tai leivinpellilliseen.

- 1) Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinakoukuilla 8 noin 5 minuuttia hyvin sekaisin.
Jos taikina on liian tahmeaa, lisää vielä hieman jauhoja.
- 2) Anna taikinan kohota noin 30 minuuttia.
- 3) Jaa taikina kahteen osaan, kahdeksi palloksi.
- 4) Kauli taikina pyöreiksi pitsapohjiksi, ja täytä mielesi mukaan.

Paista pitsaa 220 °C:ssa kiertoilmassa noin 15–20 minuuttia.

15.5. Marenki

Ainekset

- 200 g sokeria
- 3 valkuaista

- 1) Vatkaa valkuaisia vispilöillä ⑦ ja kaada sokeri joukkoon vähitellen, kunnes valkuaisvahto muuttuu kovaksi.
- 2) Kuumenna uuni 120 °C:seen, ja vuoraa leivinpelti leivinpaperilla.
- 3) Täytä massa pursotinpussiin ja pursota leivinpaperille halutun mallisia marenkeja.

Anna marenkien kuivua uunissa noin 100 minuuttia, riippuen koosta ja muodosta.

Innehållsförteckning

1. Inledning	14
2. Föreskriven användning	14
3. Leveransens innehåll	14
4. Beskrivning	14
5. Tekniska data	14
6. Varningar och symboler	15
7. Säkerhetsanvisningar	16
8. Uppackning	18
9. Hastigheter	18
10. Användning	18
11. Rengöring	20
12. Förvaring	20
13. Kassering	20
14. Garanti från Kompernass Handels GmbH	20
14.1. Service	21
14.2. Importör	21
15. Recept	22
15.1. Majonnäs	22
15.2. Fläta	22
15.3. Enkel sockerkaka	23
15.4. Pizzadeg	23
15.5. Maräng	24

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten.

Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

2. Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att röra och knåda deg, mixa vättskor (t ex fruktsajter) och vispa grädde.

Den ska endast användas för att bearbeta livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

3. Leveransens innehåll

- 1 handenhet
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- Bruksanvisning

Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

4. Beskrivning

Bild A:

- 1 Utstöttningsknapp 
- 2 Hastighetsreglage
- 3 Turboknapp 
- 4 Strömkabel med kontakt
- 5 Handenhet
- 6 Fäste för tillbehör

Bild B:

- 7 Vispar
- 8 Degkrokar

5. Tekniska data

Märkspänning	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	500 W
Strömförbrukning i standby-läge	0,45 W
Kontinuerlig drifttid	10 min.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

6. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Växelström/-spänning

	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Använd endast produkten inomhus.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

7. Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
- Bocka eller kläm inte kabeln.
- Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten får inte användas av barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Rör aldrig visparna eller degkrokarna när produkten arbetar. Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över produktens delar.
- Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.

- Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- Du får absolut inte använda produkten om delar är skadade eller fattas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- Missbruka inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!
- Rengör alla ytor noga, i synnerhet de som kommer i kontakt med livsmedel. Läs kapitel 11. Rengöring.

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.

i Observera

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

8. Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel 11. **Rengöring.**

9. Hastigheter

Läge för hastighets-reglaget ②	Användning
M	Slow-Speed-läge / Anti-stänkfunktion: För att ingredienserna inte ska stänka ut när man börjar arbeta. För ömtåliga rätter (fina krämer och såser).
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar.
4	För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, gräddde etc.

Turboknapp ►► ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.
Håll bara Turbo-knappen ►► ③ inne en kort stund för att t ex lösa upp klumpar av mjöl eller kakao eller blanda ner ingredienser som är svårare att bearbeta, t ex hårt smör.

10. Användning

⚠ **VARNING!** **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

⚠ **Akta! Risk för saksador!**

- Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.
- Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.

INFORMATION OM BEARBETNINGSMÄNGDER

De angivna bearbetningstiderna är riktvärden. Observera processen och förläng eller förkorta tiden för att få det resultat du vill ha. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttiden på 10 minuter.

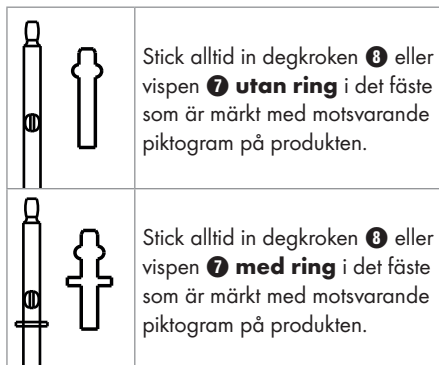
Välj ett smalare kärl om du ska bearbeta mindre mängder så att visparna ⑦/degkrokarna ⑧ sticker ned minst 1 cm i smeten. Om kärlet är stort måste visparna ⑦/degkrokarna ⑧ sänkas längre ned i smeten.

Påfyllningsmängder för...	min. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid (ca)	max. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid (ca)
Jäsdeg	330 g	1:30 minut	820 g	3–4 minuter
Kaksmet	200 g	0:30 minut	600 g	3:00 minuter
Kompakt deg (t ex mördeg)	330 g	1:30 minut	1000 g	3:00 minuter
Grädde	100 ml	1–1:30 minut	1300 ml	5:00 minuter
Äggvita (medel- stora ägg)	2 st.	1 minut	10 st.	2:30–3 minuter

1) Välj ett lämpligt tillbehör:

- Vispar ⑦: för att vispa grädde och tunn smet.
- Degkrokar ⑧: för att knåda tyngre degar.

2) Stick in visparna ⑦ eller degkrokarna ⑧ så långt det går i fästet ⑥ tills du hör att de låser fast ordentligt:



3) Sätt kontakten ④ i ett eluttag.

4) För hastighetsreglaget ② till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 6 olika hastigheter plus turboknappen ►► ③ (se kapitel 9. **Hastigheter**). För att aktivera Slow-Speed-läget för du hastighetsreglaget ② till läge M och håller kvar det där.

5) Tryck på utstötningsknappen ▲ ① för att lossa vispar ⑦ eller degkrokar ⑧.

① Observera

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar ⑦ och degkrokar ⑧ när hastighetsreglaget ② står på läge 0.

11. Rengöring

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten **4** ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
-  Doppa aldrig ner handenheten **5** i vatten eller andra vätskor!
- Rengör endast handenheten **5** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Vispar **7** och degkrokar **8** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar nogga efter rengöringen.
Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter varje användning. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

Observera

-  Visparna **7** och degkrokarna **8** kan även diskas i maskin.

12. Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

13. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 513797_2501 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.

- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 513797_2501.

14.1. Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 513797_2501

14.2. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

15. Recept

Observera

- Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer.
- Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.

15.1. Majonnäs

Ingredienser

- 300–400 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 2 äggula
- 5–10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

- 1) Lägg äggulan i en smal skål med hög kant och häll vinäger, ättika eller citronsaft över den. Håll visparna  lodrätt i skålen och ställ in den högsta hastigheten.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra majonnäsen efter smak.

15.2. Fläta

Ingredienser

- 350 g mjöl
- 1/2 paket färsk jäst eller
- 1 kuvert torrjäst
- 1 tsk salt
- 50 g socker
- 2 dl ljummen mjölk
- 65 g mjukt smör
- 1 äggula
- lite pärlsocker

- 1) Blanda mjöl, salt och socker i en skål. Häll smöret över blandningen och knåda ihop med degkrokarna .
- 2) Strö färsk eller torr jäst över degen och tillsätt den ljumma mjölken. Knåda degen kraftigt med degkrokarna .
- 3) Täck över degen och låt den jäsa i ca 1 timme på ett varmt ställe.
- 4) Knåda degen kraftigt en gång till med händerna och dela upp den i tre lika stora bitar.
- 5) Rulla ut degbitarna till avlånga rullar och gör en fläta av dem. Lägg flätan på en plåt täckt med bakplåtspapper.
- 6) Pensla flätan med äggula och strö på pärlsocker.

Grädda flätan mitt i ugnen i ca 30 minuter på 160°C.

15.3. Enkel sockerkaka

Ingredienser

- 100 g mjukt smör
- 100 g socker
- 2 ägg
- 2 kuvert vaniljsocker (ca 16 g)
- 150 g mjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 msk mjölk
- fett för att smörja formen
- ev. lite florsocker

- 1) Lägg det mjuka smöret, sockret, vaniljsockret, mjölken och äggen i en skål och rör ihop allt med visparna ⑦.
- 2) Rör ut bakpulvret i mjölet och tillsätt blandningen i smeten. Rör ihop allt till en jämn smet.
- 3) Häll smeten i en smord kakform.
- 4) Grädda i förvärmad varmluftsugn på 160°C i ca 40 minuter.
- 5) Låt kakan stå och svalna i 5 minuter innan du stjälpur upp den.
- 6) Strö lite florsocker över kakan.

15.4. Pizzadeg

Ingredienser

- 300 g mjöl
- 20 g färsk jäst
- 1 msk olivolja
- 2 dl ljummet vatten
- 7 g salt

Degen räcker till två runda pizzor eller en bakplåt.

- 1) Häll alla ingredienser i en skål och knåda ihop ordentligt med degkrokarna ⑧ i ca 5 minuter.
Om degen eller smeten känns för kladdig kan man tillsätta lite mer mjöl.
- 2) Låt degen jäsa i ca 30 minuter.
- 3) Dela upp degen i två delar och forma en kula av varje del.
- 4) Kavla ut degen till runda pizzabottnar och lägg på den fyllning du vill ha.

Grädda pizzorna i ca 15–20 minuter på 220°C/varmluft.

15.5. Maränger

Ingredienser

- 200 g socker
- 3 äggvitor

- 1) Vispa äggvitan med visparna ⑦ och strö i sockret lite i taget tills marängsmeten stelnar.
- 2) Värm ugnen till 120°C och lägg ett bakplåtspapper på en bakplåt.
- 3) Fyll marängsmeten i en spritsstrut och tryck ut maränger med den form du vill ha på bakplåtspappret.

Låt marängerna torka i ugnen i ca 80–100 minuter, beroende på storlek och form.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	26
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
3. Lieferumfang	26
4. Gerätebeschreibung	26
5. Technische Daten	26
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	27
7. Sicherheitshinweise	28
8. Auspacken	31
9. Geschwindigkeitsstufen	31
10. Bedienen	31
11. Reinigen	33
12. Aufbewahrung	33
13. Entsorgung	33
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
14.1. Service	35
14.2. Importeur	35
15. Rezepte	36
15.1. Mayonnaise	36
15.2. Hefezopf	36
15.3. Einfacher Rührkuchen	37
15.4. Pizzateig	37
15.5. Baiser	38

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

3. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

Hinweis

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

4. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❷ Rührbesen
- ❸ Knethaken

5. Technische Daten

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

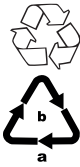
KB-Zeit

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

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

7. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Kneithaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.

- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „1.1. Reinigen“.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

ⓘ **Hinweis**

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

8. Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „11. Reinigen“ beschrieben.

9. Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeits-schalter ②	Verwendung
M	Slow-Speed-Modus / Anti-spritzfunktion: Um Spritzer zum Beginn der Verarbeitung zu vermeiden. Für empfindliche Zubereitungen (feine Cremes / Soßen).
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste ►► ③:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
Drücken und halten Sie die Turbo-Taste ►► ③ immer nur kurzzeitig um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

10. Bedienen

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

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

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

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

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

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

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



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

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

Um den Slow-Speed-Modus zu aktivieren, schieben und halten Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die Stufe M.

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

① Hinweis

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

11. Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **7** oder Knethaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Hinweis

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

12. Aufbewahrung

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

13. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 513797_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 513797_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.de

(CH) Service Schweiz

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

IAN 513797_2501

14.2. Importeur

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

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

15. Rezepte

Hinweis

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

15.1. Mayonnaise

Zutaten

- 300–400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 5–10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

- 1) Geben Sie die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **7** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
- 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

15.2. Hefezopf

Zutaten

- 350 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **8**.
- 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarme Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken **8** kräftig durch.
- 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
- 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 30 Minuten.

15.3. Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen **7**.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

15.4. Pizzateig

Zutaten

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

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken **8** gut durch. Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15–20 Minuten bei 220°C/Umluft.

15.5. Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen ⑦ und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 80–100 Minuten im Backofen trocknen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stand der Informationen:
06 / 2025 · Ident.-No.: SHM500A1-052025-2

IAN 513797_2501