SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com





PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

GB
PREMIUM HAND MIXER
Operating instructions

SE
PREMIUM HANDMIXER
Bruksanvisning

PL
MIKSER RĘCZNY
Instrukcja obsługi

EE
PREMIUM KÄSIMIKSER
Kasutusjuhend

DE
PREMIUM-HANDMIXER
Bedienungsanleitung

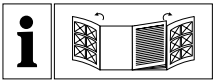
FI
PREMIUM-KÄSIVATKAIN
Käyttöohje

DK
PREMIUM HÅNDMIXER
Betjeningsvejledning

LT
„PREMIUM“ RANKINIS MAIŠYTUVAS
Naudojimo instrukcija

LV
„PREMIUM“ KVALITĀTES KLASES ROKAS MIKSERIS
Lietošanas pamācība

IAN 523489_2601



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

(FI)
Käännä ennen lukemista molemmat kuvalliset sivut esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)
Vik ut båda bildsidorna och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)
Før du læser, vend begge sidene med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć obie strony z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

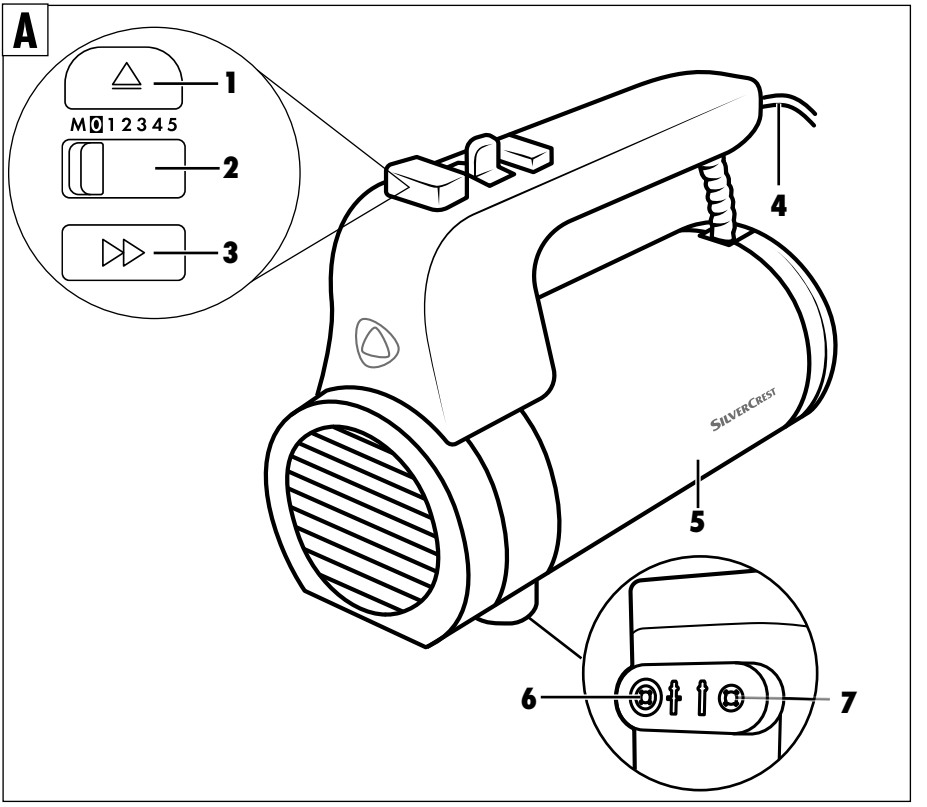
(LT)
Prieš skaitydami atsiverskite abu lapus su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

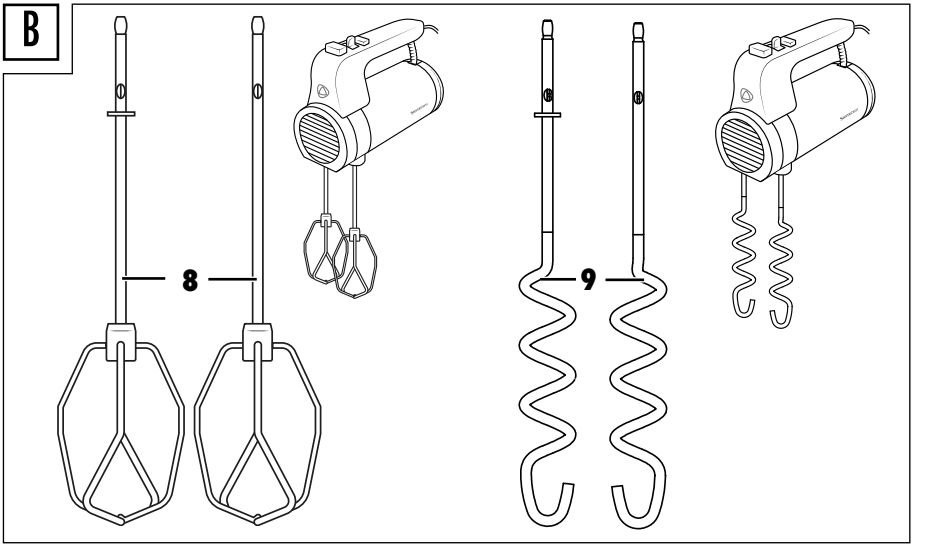
(EE)
Pöörake enne lugemist mõlemad joonistega leheküljed lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

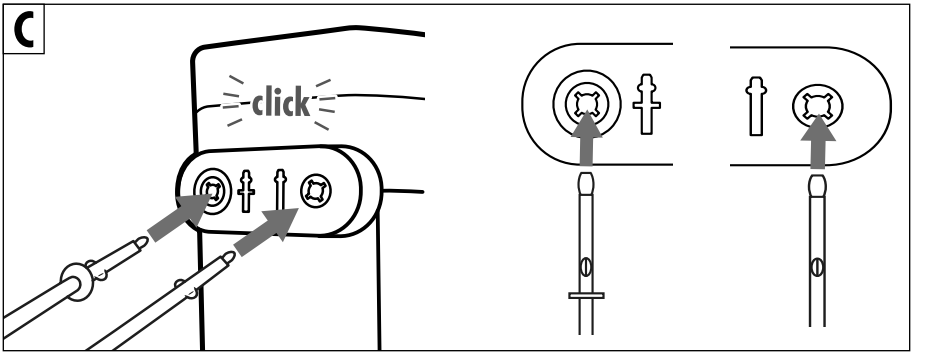
(LV)
Pirms lasīšanas atlokiet abas lappuses ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

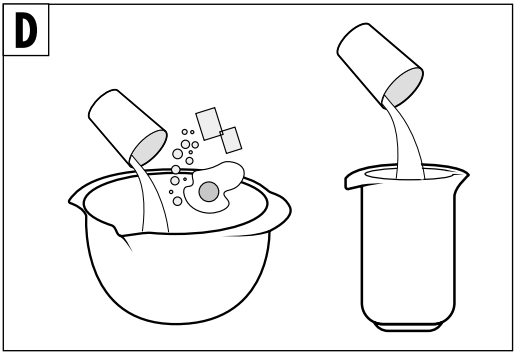
(DE)
Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

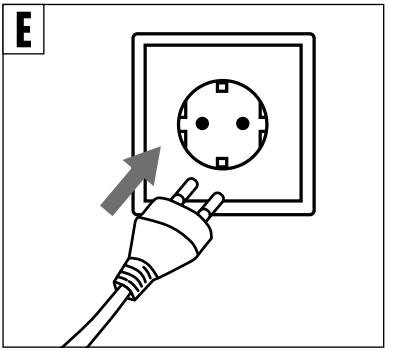
English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	11
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	21
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	31
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	41
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	51
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	61
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	71
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	81

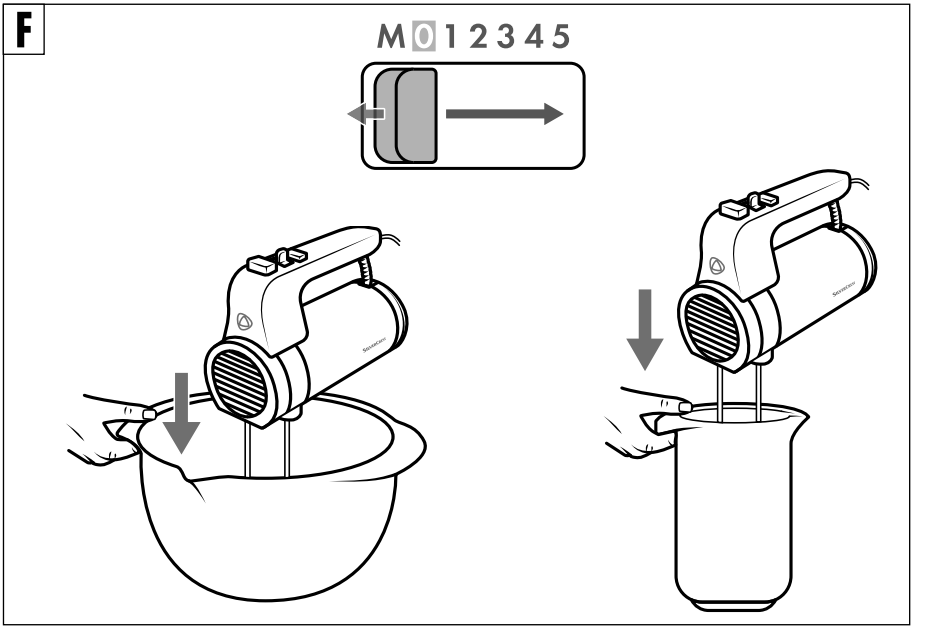

A
1
M 0 1 2 3 4 5
2
3
4
SILVERCREST
5
6
7

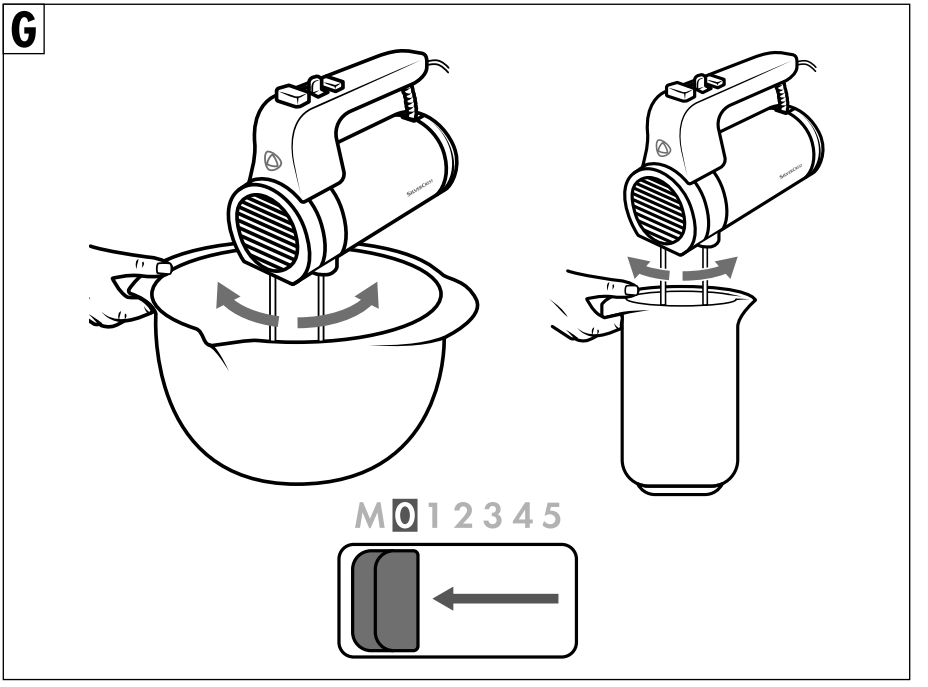

B
8
9

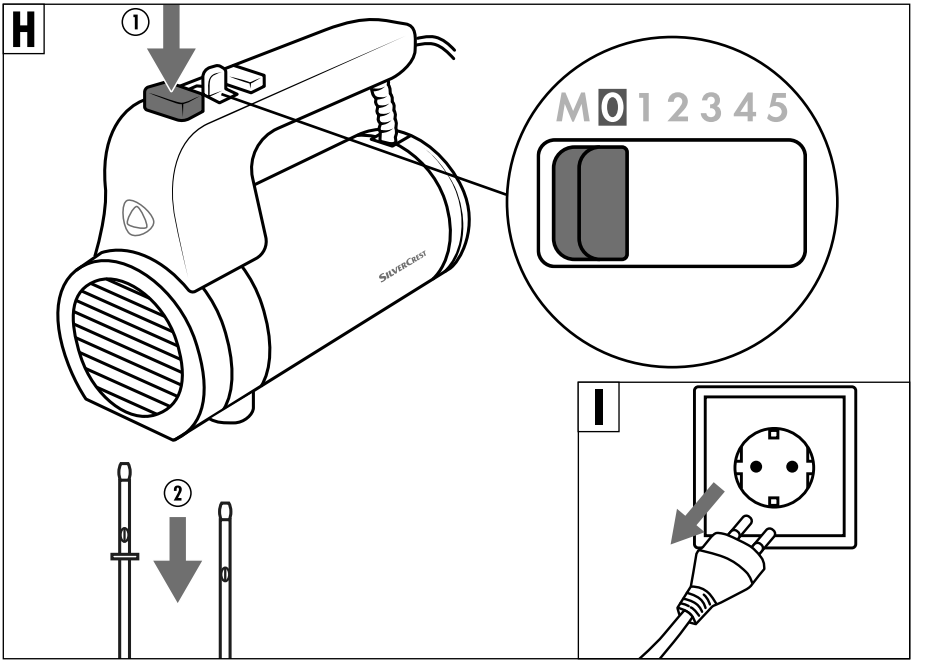

C
click


D

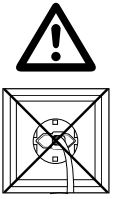

E

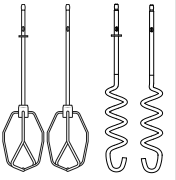

F
M 0 1 2 3 4 5


G
M 0 1 2 3 4 5


H
①
M 0 1 2 3 4 5
SILVERCREST
②
I

J



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 3

4. Package contents 5

5. Appliance description 5

6. Technical details 5

7. Unpacking 5

8. Operation 5

9. Cleaning 6

10. Storage 6

11. Disposal 7

12. Kompernass Handels GmbH warranty 7

12.1. Service 8

12.2. Importer 8

13. Ordering replacement parts 8

14. Recipes 8

14.1. Mayonnaise. 8

14.2. Braided yeast bun 9

14.3. Simple sponge cake. 9

14.4. Pizza dough 10

14.5. Meringues. 10

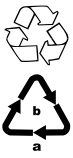
1. Intended use

This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is only suitable for processing foodstuffs.
This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

2. Warnings and symbols used

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

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.

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

3. Safety information

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- Do not kink or crush the power cable.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always remove the plug from the power socket before cleaning the appliance!
- Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!



Never immerse the motor unit in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children. The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never touch the whisks or dough hooks when the appliance is in use. Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.

- Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the section **9. Cleaning**.
- Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ⓘ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.
- Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
  If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

ⓘ Note

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

4. Package contents

- 1 motor unit
- 2 dough hooks
- 2 whisks
- Operating instructions

5. Appliance description

Figure A:

1 Tool-release button ⏏

2 Speed switch

3 Turbo button ▶▶

4 Power cable with mains plug

5 Motor unit

6 Slot for attachments
Opening for attachment with ring

7 Slot for attachments
Opening for attachment without ring

Figure B:

8 Whisks
For whipping cream and light batters

9 Dough hooks
For kneading heavy doughs

6. Technical details

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	500 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
CO time	10 min.
Protection class	II/ ⧈

CO time

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

7. Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section **9. Cleaning**.

8. Operation

⚠ WARNING!

► Do not insert the mains plug until all preparations for operating the appliance have been completed and the attachments are securely connected to the main unit. Never touch the rotating attachments. Only use identical attachments in pairs.

See figures C–I:

1) Insert the required attachments **(8)**/**(9)** into the corresponding openings **(6)**/**(7)**.
2) Place the ingredients into a suitable container.
3) Insert the mains plug.
4) Immerse the whisks or dough hooks into the ingredients and hold the container firmly.
5) Select the required speed setting.

Level	Use
M	Slow speed mode / anti-splash function: to avoid splashing at the start of operation. For sensitive preparations (fine creams / sauces).
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients
3	For mixing cake and bread doughs
4	For whipping butter, sugar, for desserts, whipped cream, etc.
5	For beating meringue, icing, etc.

6) To activate slow speed mode, slide and hold the speed switch **(2)** at position M.

Turbo button ▶▶ (3):

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
  Only press and hold the Turbo button briefly to remove clumps of flour or cocoa powder, for example, or to mix stubborn ingredients, such as hard butter.

7) Move the appliance back and forth during operation.
8) Move the speed switch to 0 as soon as the desired consistency is reached.
9) Wait until the appliance has come to a complete stop before removing the attachments from the mixture.
10) Remove the mains plug from the socket.
11) Press the tool-release button **(1)** ⏏ to remove the attachments.

ⓘ Note

► For safety reasons, the whisks **(8)** and dough hooks **(9)** can only be released if the speed switch is set to the position "0".

INFORMATION ON PROCESSING QUANTITIES

The processing times given are approximate. Follow the processing procedure and increase/decrease the time according to your needs. However, do not exceed the CO time of 10 minutes.
For small quantities, use a narrow mixing bowl so that the whisks **(8)**/dough hooks **(9)** are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks /dough hooks are immersed far enough into the food to be mixed.

Filling quantities for ...	Min. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)	Max. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)
Yeast dough	330 g	1:35 min	820 g	3-4 min
Cake mixture	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Cream	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Egg white (egg size M)	2x	1:10 min	10x	3:00 min

9. Cleaning

- See Fig. J.
- Clean the motor unit **(5)** containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **(8)** and the dough hooks **(9)** can be cleaned under running water or in warm water with detergent.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
  We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

ⓘ Note

►  The whisks and the dough hooks can also be cleaned in the dishwasher.

10. Storage

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

11. Disposal



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 523489_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

12.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 523489_2601

12.2. Importer

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

13. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523489_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

14. Recipes

Note

- These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values.
- Modify the suggested recipes to your personal taste.

14.1. Mayonnaise

Ingredients

- 300–400 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 5–10 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

1) Pour the egg yolk and vinegar or lemon juice into a tall and narrow mixing bowl. Hold the whisks **(8)** vertically in the bowl and set the appliance to the highest setting.
2) Pour in the oil slowly (within approx. 1 minute) in a uniformly thin stream so that the oil combines with the other ingredients.
3) Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

14.2. Braided yeast bun

Ingredients

- 350 g flour
- ½ cube yeast, fresh or
- 1 sachet of dried yeast
- 1 tsp. salt
- 50 g sugar
- 200 ml milk, lukewarm
- 65 g soft butter
- 1 egg yolk
- a little coarse sugar

1) Mix the flour with the salt and sugar in a bowl. Put the butter on top and knead everything using the dough hooks **(9)**.
2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the dough hooks.
3) Cover the dough and allow it to rise for about 1 hour in a warm place.
4) After rising, knead the dough again vigorously with your hands and divide it into 3 equal pieces.
5) Form a braid from the 3 strands. Place the braid on a baking sheet lined with baking paper.
6) Brush the braid with the egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

Bake the braided bun on the middle shelf at 160 °C for approx. 30 minutes.

14.3. Simple sponge cake

Ingredients

- 100 g soft butter
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 2 sachets vanilla sugar
- 150 g flour
- 2 tsp. baking powder
- 2 tbsp. milk
- butter for greasing the tin
- if necessary, a little icing sugar

1) Put the softened butter with the sugar, vanilla sugar, milk and eggs in a bowl and mix everything with the whisks **(8)**.
2) Mix the baking powder with the flour and add to the bowl. Continue mixing the ingredients until a smooth dough is formed.
3) Fill the dough into a greased cake tin.
4) Bake the cake in a preheated oven at 160 °C convection oven for approx. 40 minutes.
5) After baking, let it cool for 5 minutes before turning it out.
6) Sprinkle the cake with a little icing sugar.

14.4. Pizza dough

Ingredients

- 300 g flour
- 20 g yeast, fresh
- 1 tbsp. olive oil
- 200 ml water, lukewarm
- 7 g salt

The dough is sufficient for 2 round pizzas or a baking tray.

1) Put all the ingredients in a bowl and knead for about 5 minutes using the dough hooks **(9)**.
   If the dough is too sticky, add some more flour.
2) Allow the dough to rise for about 30 minutes.
3) Divide the dough into 2 portions, each formed into balls.
4) Roll out the dough into round pizza bases and top as desired.

Bake the pizza for approx. 15-20 minutes at 220 °C/hot air.

14.5. Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

1) Beat the egg whites with the whisks **(8)** and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.
2) Preheat the oven to 120 °C and line a baking tray with baking paper.
3) Put the mixture into a piping bag and pipe it onto the baking paper in the desired shape.

Depending on the size and shape of the piped forms, let them dry in the oven for about 80-100 minutes.

Test load for testing institutes

- 420 g maltose
- 100 g instant oat flakes
- 100 g honey

1) Place maltose, instant oat flakes and honey in a bowl.
2) Insert the whisks **(8)** and mix the ingredients on Turbo for 15 seconds.

Sisällysluettelo

1. Määräystenmukainen käyttö 12

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit 12

3. Turvallisuusohjeet 13

4. Toimitussisältö 15

5. Laitteen kuvaus 15

6. Tekniset tiedot 15

7. Purkaminen pakkauksesta 15

8. Käyttö 15

9. Puhdistaminen 16

10. Säilytys 17

11. Hävittäminen 17

12. Kompernass Handels GmbH:n takuu 17

12.1. Huolto 18

12.2. Maahantuoja. 18

13. Varaosien tilaaminen 18

14. Reseptit 18

14.1. Majoneesi 18

14.2. Hiiva palmikko 19

14.3. Helppo sokerikakku 19

14.4. Pitsataikina. 20

14.5. Marenki 20

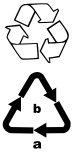
1. Määräystenmukainen käyttö

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

2. 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.
	**Lue ohje.** Huomioi kaikki käyttö- ja turvallisuusohjeet ennen tuotteen käyttöä. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, luovuta mukana kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

	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.
	Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

3. 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 asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa!
- 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 **9. Puhdistaminen** annettuja ohjeita.
- Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

(!) 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.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti 10 minuuttia kauempaa. Pidä 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.

(i) HUOMAUTUS

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

4. Toimitussisältö

- 1 runko-osa
- 2 taikinakoukkua
- 2 vispilää
- Käyttöohje

5. Laitteen kuvaus

Kuva A:

1 Vapautuspainike ⏏

2 Nopeuskytkin

3 Turbo-painike ▶▶

4 Virtajohto ja pistoke

5 Runko-osa

6 Liitäntäpaikka sekoittimille
Aukko renkaalla varustetulle työvälineelle

7 Liitäntäpaikka sekoittimille
Aukko renkaattomalle työvälineelle

Kuva B:

8 Vispilä
Kerman ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen.

9 Taikinakoukku
Raskaiden taikinoiden vaivaamiseen.

6. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	500 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	< 0,5 W
LK-aika:	10 min
Suojausluokka	II/ ⧈

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.

7. 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 **9. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.

8. Käyttö

⚠ VAROITUS!

► Liitä verkkopistoke vasta, kun kaikki laitteella työskentelyn valmistelut on suoritettu loppuun ja työvälineet on liitetty tiiviisti peruslaitteeseen. Älä koskaan koske pyöriviin työvälineisiin. Käytä vain samoja työvälineitä pareittain.

Katso kuva C–I:

1) Liitä halutut työvälineet **(8)/(9)** sopiviin aukkoihin **(6)/(7)**.

2) Täytä ainekset sopivaan astiaan.

3) Liitä verkkopistoke.

4) Upota vispilät tai taikinakoukut aineksiin ja pidä astiasta kiinni.

5) Kytke päälle tarvittava nopeustaso:

Taso	Käyttö
M	Slow-Speed-tila / roiskumisenestotoiminto: Roiskeiden välttämiseksi työstön alussa. Herkille valmisteille (hienot kreemit / kastikkeet).
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten ainesten sekoittamiseen
3	Kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen, kerman vaahdottamiseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kakkukuorrutuksen sekoittamiseen jne.

6) Aktivoi Slow-Speed-tila työntämällä nopeuskytkin **(2)** tasolle **M** ja pitämällä sitä siinä.

Turbo-painike ▶▶ **(3)**:

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

7) Liikuta laitetta työstön aikana edestakaisin.
8) Työnnä nopeuskytkin asentoon 0 heti, kun toivottu koostumus on saavutettu.
9) Odota laitteen pysähtymistä, ennen kuin vedät työvälineet irti sekoitettavasta aineesta.
10) Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
11) Paina vapautuspainiketta **(1)** ⏏ irrottaaksesi työvälineet.

ⓘ **Huomautus**

► Vispilät **(8)** tai taikinakoukut **(9)** voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen ollessa asennossa "0".

HUOMAUTUKSIA TYÖSTÖMÄÄRISTÄ

Ilmoitetut työstöajat ovat ohjearvoja. Tarkkaile työstötapahtumaa ja lisää/vähennä aikaa tarpeittesi mukaan. Älä kuitenkaan ylitä 10 minuutin LK-aikaa.
Käytä pieniä määriä varten kapeampaa sekoitusastiaa niin, että vispilät **(8)**/taikinakoukut **(9)** uppoavat sekoitettavaan tuotteeseen vähintään 1 cm:n verran. Varmista myös suurempia astioita käytettäessä, että vispilät/taikinakoukut uppoavat riittävän syvälle sekoitettavaan tuotteeseen.

Täyttömäärät	minimimäärä (Kaikkien ainesosien summa)	Työstöaika (noin)	maksimimäärä (Kaikkien ainesosien summa)	Työstöaika (noin)
Hiivataikina	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Kakkutaikina	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Raskas taikina (esim. murotaikina)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Kerma	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Kananmunan valkuainen (munien kokoluokka M)	2 kpl	1:10 min	10 kpl	3:00 min

9. Puhdistaminen

- Katso kuva J.
- Puhdista runko-osa **(5)** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät **(8)** tai taikinakoukut **(9)** 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 ja taikinakoukut voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

10. Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

11. Hävittäminen



Yliviivatun jäteastian 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 materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti..

12. 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 ilmenemisajankohta.

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

Laite 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 kuluvina 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 kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 523489_2601 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 viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

12.1. Huolto

(FI) **Huolto Suomi**

Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 523489_2601

12.2. Maahantuoja

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

13. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa **www.kompernass.com**.

Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 523489_2601.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

14. Reseptit

Huomautus

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

14.1. Majoneesi

Ainekset

- 300–400 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 2 keltuaista
- 5–10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

1) Laita keltuainen ja etikka tai sitruunamehu korkeaan ja kapeaan sekoituskulhoon. Pidä vispilä **(8)** pystysuorassa sekoituskulhossa 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.

14.2. 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 **(9)**.
2) Murenna 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 leivinpellille.
6) Voitele pitko keltuaisella ja ripottele pinnalle raesokeria.

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

14.3. 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 **(8)**.
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 vuoasta.
6) Ripottele kakun päälle hieman tomusokeria.

14.4. 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 **(9)** 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.

14.5. Marenki

Ainekset

- 200 g sokeria
- 3 valkuaista

1) Vatkaa valkuaisia vispilöillä **(8)** ja kaada sokeri joukkoon vähitellen, kunnes valkuaisvaahto muuttuu kovaksi.
   Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.
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.

Kuormitusmassa testauslaitoksille

- 420 g maltoosia
- 100 g pikakauraflokeja
- 100 g hunajaa

1) Laita maltoosi, pikakaurahiutaleet ja hunaja kulhoon.
2) Kiinnitä vatkaimet **(8)** ja sekoita ainekset Turbo-tasolla 15 sekunnin ajan.

Innehållsförteckning

1. Föreskriven användning 22

2. Varningar och symboler 22

3. Säkerhetsanvisningar 23

4. Leveransens innehåll 25

5. Beskrivning 25

6. Tekniska data 25

7. Uppackning 25

8. Använda produkten 25

9. Rengöring 26

10. Förvaring 26

11. Kassering 27

12. Garanti från Kompernass Handels GmbH 27

12.1. Service 28

12.2. Importör 28

13. Beställa reservdelar 28

14. Recept 28

14.1. Majonnäs 28

14.2. Fläta. 29

14.3. Enkel sockerkaka 29

14.4. Pizzadeg 30

14.5. Maränger 30

1. Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att röra och knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter) och vispa grädde.
Den ska endast användas för att bearbeta livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

2. 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 sakskador om den inte undviks.
	**Observera:** Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	**Läs instruktionerna.** Beakta alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Om produkten överlåts till tredje part ska alla dokument som hör till produkten överlämnas.

	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.
	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.

3. 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.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten!
- 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 **9. Rengöring**.
- 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 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.
- 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.

(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.

4. Leveransens innehåll

- 1 handenhet
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- Bruksanvisning

5. Beskrivning

Bild A:

1 Utstötningsknapp ⏏

2 Hastighetsreglage

3 Turbo-knapp ▶▶

4 Strömsladd med kontakt

5 Handenhet

6  Fäste för tillbehör
Öppning för redskap med ring

7  Fäste för tillbehör
Öppning för redskap utan ring

Bild B:

8 Visp
För att vispa grädde och tunn smet.

9 Degkrok
För att knåda tyngre degar.

6. Tekniska data

Märkspänning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	500 W
Strömförbrukning i av-läge	< 0,5 W
Kontinuerlig drifttid	10 min.
Skyddsklass	II/ ⧈

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.

7. 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 **9. Rengöring.**

8. Använda produkten

⚠ VARNING!

► Sätt inte kontakten i uttaget förrän du är klar med alla förberedelser för att arbeta med produkten och alla redskap sitter ordentligt fast på basenheten. Stoppa aldrig in fingrarna i ett redskap som roterar. Använd alltid två likadana redskap.

Se bild C–I:

1) Stick in det redskap **(8)/(9)** du vill ha i de öppningar **(6)/(7)** som passar.
2) Häll ingredienserna i ett lämpligt kärl.
3) Sätt i stickkontakten i ett eluttag.
4) Doppa ner vispen eller degkrokarna i kärlet och håll produkten i ett stadigt grepp.
5) Ställ in rätt hastighet:

Läge	Användning
M	Slow-Speed-läge / Antistänkfunktion: 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 mjukare ingredienser, t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande ingredienser
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar
4	För att röra smör och socker pösigt, till efterrätter, grädde etc.
5	För att vispa äggvita, glasyr etc.

6) För att aktivera Slow-Speed-läget för du hastighetsreglaget **(2)** till läge **M** och håller kvar det där.

Turbo-knapp ▶▶ **(3)**:

- Med den här knappen kan du utnyttja den totala effekten direkt.
  Håll bara Turbo-knappen 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.

7) För produkten lite fram och tillbaka när du arbetar.
8) Sätt hastighetsreglaget på 0 så snart blandningen har rätt konsistens.
9) Vänta tills motorn stannat innan du tar upp redskapen ur blandningen.
10) Dra ut stickkontakten ur eluttaget.
11) Tryck på utstötningsknappen **(1)** ⏏ för att ta av redskapen.

ⓘ Observera

► Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar **(8)** och degkrokar **(9)** när hastighetsreglaget står på läge 0.

INFORMATION OM BEARBETNINGSMÄNGDER

De bearbetningstider som anges är riktvärden. Observera förloppet 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 **(8)**/degkrokarna **(9)** sticker ned minst 1 cm i blandningen. Kontrollera även om visparna/degkrokarna sänks tillräckligt långt ner i större kärl.

Påfyllningsmängder för...	Min. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid (ca)	Max. mängd (summan av alla ingredienser)	Bearbetningstid (ca)
Jäsdeg	330 g	1:35 min	820 g	3 - 4 min
Kaksmet	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Kompakt deg (t ex mördeg)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Grädde	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Äggvita (medelstora ägg)	2 st.	1:10 min	10 st.	3:00 min

9. Rengöring

- Se bild J.
- Rengör endast handenheten **(5)** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite milt rengöringsmedel.
- Vispar **(8)** och degkrokar **(9)** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel.
- Torka av alla delar noga 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 och degkrokarna kan även diskas i maskin.

10. Förvaring

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

11. 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 material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

12. 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 fabrikationsfel. 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) 523489_2601 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.

12.1. Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 523489_2601

12.2. Importör

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

13. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på **www.kompernass.com**.

Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta. Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 523489_2601 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

14. 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.

14.1. Majonnäs

Ingredienser

- 300–400 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 2 äggulor
- 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 **(8)** 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.

14.2. 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 **(9)**.
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.

14.3. 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 **(8)**.
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 förvärmd varmluftsugn på 160 °C i ca 40 minuter.
5) Låt kakan stå och svalna i 5 minuter innan du stjälper upp den.
6) Strö lite florsocker över kakan.

14.4. 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 **(9)** 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.

14.5. Maränger

Ingredienser

- 200 g socker
- 3 äggvitor

1) Vispa äggvitan med visparna **(8)** och strö i sockret lite i taget tills marängsmeten stelnar. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.
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.

Belastningmassa för testinstitut

- 420 g maltos
- 100 g snabbhavreflingor
- 100 g honung

1) Lägg maltos, snabbhavreflingor och honung i en skål.
2) Sätt i vispen **(8)** och blanda ingredienserna på Turbo i 15 sekunder.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde **32**

2. Anvendte advarsler og symboler **32**

3. Sikkerhedsanvisninger **33**

4. Pakkens indhold **35**

5. Beskrivelse af produktet **35**

6. Tekniske data **35**

7. Udpakning **35**

8. Betjening **35**

9. Rengøring **36**

10. Opbevaring **36**

11. Bortskaffelse **37**

12. Garanti for Kompernass Handels GmbH **37**

12.1. Service 38

12.2. Importør 38

13. Bestilling af reservedele **38**

14. Opskrifter **38**

14.1. Mayonnaise. 38

14.2. Fletbrød 39

14.3. Nem rørekage 39

14.4. Pizzadej 40

14.5. Marengs 40

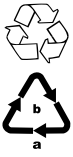
1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til at røre og ælte dej samt til blanding af væsker (f.eks. frugtsaft) og piskning af fløde. Det er kun beregnet til tilberedning af fødevarer.
Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private hjem. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	**FARE!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**ADVARSEL!** En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**FORSIGTIG!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**OBS!** En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	**Bemærk:** "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	**Læs vejledningen.** Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Brug kun produktet inden døre.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

3. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Strømledningen må aldrig komme i berøring med produktets varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Strømledningen må ikke bukkes eller klemmes.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalificationer, så farlige situationer undgås.
- Tag strømstikket ud af stikkontakten før rengøring!
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder produktet fra strømnettet. Ellers kan strømledningen ødelægges!

Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være forbundet med livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele, mens produktet er i brug.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Rør ikke ved piskeriset eller æltekrogene under brug. Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- Prøv aldrig på at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.

- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader.
  Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet
  9. Rengøring.
- Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

ⓘ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.
- Lad ikke produktet køre i mere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til produktet er kølet af.
- Ælt aldrig dej, der indeholder mere mel end 500 g. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet!
  Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.

ⓘ BEMÆRK

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

4. Pakkens indhold

- 1 motordel
- 2 ældekroge
- 2 piskeris
- Betjeningsvejledning

5. Beskrivelse af produktet

Figur A:

1 ⏏ Udløserknap

2 Hastighedsknap

3 Turboknap ▶▶

4 Strømledning med stik

5 Motordel

6 Stikpladser til redskaber
Åbning til redskab med ring

7 Stikpladser til redskaber
Åbning til redskab uden ring

Figur B:

8 Piskeris
Til piskning af flødeskum og lette deje.

9 Ældekrog
Til ældning af tunge deje.

6. Tekniske data

Mærkespænding	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt	500 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W
Tid for korttidsdrift	10 min.
Beskyttelsesklasse	II/ ⧈

Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

7. Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **9. Rengøring**.

8. Betjening

⚠ ADVARSEL!

► Sæt først strømstikket ind, når alle forberedelser til arbejdet med produktet er afsluttet, og redskaberne er fast forbundet med basisproduktet. Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber. Brug kun de samme redskaber parvist.

Se figur C–I:

1) Sæt de ønskede redskaber **(8)/(9)** ind i de tilhørende åbninger **(6)/(7)**.

2) Hæld ingredienserne i en skål.

3) Sæt stikket i en stikkontakt.

4) Hold piskeriset eller ældekrogen ned i ingredienserne, og hold fast i skålen.

5) Tænd for det ønskede hastighedstrin:

Trin	Anvendelse
M	Slow-speed-modus / antisprøjtefunktion: For at undgå sprøjt, når du begynder tilberedningen. Til finere tilberedninger (cremer / saucer).
0	Produktet er slukket
1	God udgangshastighed til røring af "bløde" ingredienser som mel, smør osv.
2	Til piskning af flydende ingredienser
3	Til røring af kage- og brøddej
4	Til piskning af smør, sukker, desserter, flødeskum osv.
5	Til piskning af æggehvide, kageglasur osv.

6) For at aktivere slow-speed-funktionen skal du stille hastighedsknappen **(2)** på trin **M** og holde den nede.

Turboknap ▶▶ **(3)**:

- Med denne knap opnår du omgående produktets fulde effekt.
  Tryk på turbo-knappen, og hold den altid kun nede i kort tid til f.eks. opløsning af klumper i mel eller kakao eller for at piske vanskelige ingredienser som f.eks. hårdt smør sammen.

7) Bevæg produktet frem og tilbage under arbejdet.
8) Stil hastighedsknappen på 0, så snart den ønskede konsistens er opnået.
9) Vent, til produktet er helt stoppet, før du tager redskaberne ud af de blandede ingredienser.
10) Tag stikket ud af stikkontakten.
11) Tryk på udløserknappen **(1)** ⏏ for at tage redskaberne af.

ⓘ Bemærk

► Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **(8)** eller æltekrogene **(9)** kun løsnes, når hastighedskontakten står på positionen "0".

INFORMATIONER OM TILBEREDNINGSMÆNGDERNE

De angivne tilberedningstider er vejledende. Vær opmærksom under arbejdet, og forlæng/afkort tiden efter behov. Overskrid dog ikke tiden for korttidsdrift på 10 minutter.
Brug en smallere blenderbeholder til mindre mængder, så piskerisene **(8)**/æltekrogene **(9)** går mindst 1 cm ned i ingredienserne. Sørg også for, at piskerisene/æltekrogene går langt nok ned i ingredienserne, når du bruger større skåle.

Påfyldningsmængde til...	Min. mængde (alle ingredienser samlet)	Tilberedningstid (ca.)	Maks. mængde (alle ingredienser samlet)	Tilberedningstid (ca.)
Gærdej	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Røredej	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Tung dej (f.eks. mørdej)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Fløde	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Æggehvide (æg af størrelse M)	2 stk	1:10 min	10 stk	3:00 min

9. Rengøring

- Se fig. J.
- Rengør motordelen **(5)** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Piskerisene **(8)** og æltekrogene **(9)** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel.
- Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
  Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

ⓘ Bemærk

►  Piskeriset og æltekrogene kan også vaskes i opvaskemaskinen.

10. Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

11. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

12. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 523489_2601 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

12.1. Service

(DK) **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 523489_2601

12.2. Importør

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

13. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 523489_2601, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

14. Opskrifter

Bemærk

- Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende.
- Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

14.1. Mayonnaise

Ingredienser

- 300–400 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 2 æggeblommer
- 5–10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

1) Hæld æggeblommen og eddiken eller citronsaften i et højt og smalt mixerbæger. Hold piskerisene **(8)** lodret ned i mixerbægeret, og stil produktet på det højeste trin.
2) Hæld olien langsomt i med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
3) Smag mayonnaisen til med salt og peber efter ønske.

14.2. Fletbrød

Ingredienser

- 350 g mel
- 1/2 pk. gær, frisk eller
- 1 brev tørgær
- 1 tsk. salt
- 50 g sukker
- 200 ml lunken mælk
- 65 g smør, blødt
- 1 æggeblomme
- lidt perlesukker

1) Bland melet med salt og sukker i en skål. Tilsæt smørret, og ælt det hele med ældtekrogene **(9)**.
2) Smuldr gæren eller tørgæren henover, og tilsæt den lunkne mælk. Ælt derefter dejen igennem med ældtekrogene.
3) Lad dejen stå tildækket ca. 1 time på et lunt sted.
4) Ælt dejen godt igennem igen efter hævningen, og del den i 3 lige store stykker.
5) Form en fletning af de 3 stykker, læg fletningen på en bageplade med bagepapir.
6) Pensl fletningen med den sammenpiskede æggeblomme, og strø perlesukker over.

Bag fletbrødet ved 160 °C i ca. 30 minutter på den midterste rille.

14.3. Nem rørekage

Ingredienser

- 100 g smør, blødt
- 100 g sukker
- 2 æg
- 2 brev vaniljesukker
- 150 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 2 spsk. mælk
- Fedtstof til formen
- evt. lidt flormelis

1) Hæld det blødgjorte smør i en skål sammen med sukkeret, vaniljesukkeret, mælken og æggene, og rør det godt sammen med piskerisene **(8)**.
2) Bland bagepulveret med melet, og hæld det i skålen. Rør alle ingredienserne sammen, indtil dejen er glat.
3) Hæld dejen i en smurt kageform.
4) Bag kagen i en forvarmet ovn ved 160 °C i ca. 40 minutter.
5) Lad den køle af i 5 minutter efter bagning, før du hælder den ud af formen.
6) Strø kagen med lidt flormelis.

14.4. Pizzadej

Ingredienser

- 300 g mel
- 20 g gær, frisk
- 1 spsk. olivenolie
- 200 ml vand, lunkent
- 7 g salt

Dejen rækker til 2 runde pizzaer eller en bageplade.

1) Hæld ingredienserne i en skål, og ælt det hele godt med æltekrogene **(9)** i ca. 5 minutter. Hvis dejen er for klæbrig, kan du tilsætte mere mel.
2) Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.
3) Del dejen i 2 portioner, som formes til kugler.
4) Rul dejen ud til runde pizzabunde, og læg fyld på efter ønske.

Bag pizzaen i ca. 15–20 minutter ved 220 °C/varmluft.

14.5. Marengs

Ingredienser

- 200 g sukker
- 3 æggehvider

1) Pisk æggehviderne med piskerisene **(8)**, og tilsæt sukkeret lidt efter lidt, indtil det bliver stift. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.
2) Varm ovnen op til 120 °C, og læg bagepapir på en bageplade.
3) Hæld marengsdejen i en sprøjtepose, og sprøjt med den ønskede form på bagepapiret.

Afhængigt af kagernes størrelse og form skal de tørre ca. 80–100 minutter i ovnen.

Belastningsmasse til testinstitutter

- 420 g maltose
- 100 g instant havregryn
- 100 g honning

1) Kom maltose, instant havregryn og honning i en skål.
2) Sæt piskerisene **(8)** i og bland ingredienserne på Turbo i 15 sekunder.

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 42

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole 42

3. Wskazówki bezpieczeństwa 43

4. Zakres dostawy 45

5. Opis urządzenia 45

6. Dane techniczne 45

7. Rozpakowanie 45

8. Obsługa 45

9. Czyszczenie 47

10. Przechowywanie 47

11. Utylizacja 47

12. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 47

12.1. Serwis 48

12.2. Importer 48

13. Zamawianie części zamiennych 48

14. Przepisy 48

14.1. Majonez 48

14.2. Chałka 49

14.3. Prosty biszkopt 49

14.4. Ciasto na pizzę 50

14.5. Beza 50

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych) i ubijania śmietany. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych.
Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO" oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**OSTRZEŻENIE!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**PRZESTROGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	**UWAGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA" oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

	**Przeczytaj instrukcję.** Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzanymi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk gniazda!
- Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!

W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- Nigdy nie dotykać w czasie pracy urządzenia trzepaczek ani haków do wyrabiania ciasta. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.

- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale **9. Czyszczenie**.
- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

(!) UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
  W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

ⓘ Wskazówka

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

4. Zakres dostawy

- 1 rękojeść
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki
- Instrukcja obsługi

5. Opis urządzenia

Rysunek A:

1 Przycisk zwalniania końcówek ⏏

2 Przełącznik prędkości

3 Przycisk Turbo ▶▶

4 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym

5 Rękojeść

6 Gniazdo na końcówki
Otwór na narzędzie z pierścieniem

7 Gniazdo na końcówki
Otwór na narzędzie bez pierścienia

Rysunek B:

8 Trzepaczka
Do ubijania śmietany i rzadkich ciast.

9 Hak do wyrabiania ciasta
Do wyrabiania gęstych ciast.

6. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220–240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	500 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W
Czas pracy krótkotrwałej	10 min.
Klasa ochrony	II/ ⧈

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

7. Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **9. Czyszczenie**.

8. Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Wtyk sieciowy należy podłączyć dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań do pracy z urządzeniem i podłączeniu narzędzi do urządzenia głównego. Nigdy nie sięgać do obracających się narzędzi. Używać w parach wyłącznie tych samych narzędzi.

Patrz rysunek C–I:

1) Włóż żądane narzędzia **(8)/(9)** do pasujących otworów **(6)/(7)**.
2) Dodaj składniki do odpowiedniego naczynia.
3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
4) Zanurz trzepaczki lub haki do wyrabiania ciasta w składnikach i mocno trzymaj naczynie.

5) Włącz wymagany stopień prędkości:

Stopień	Zastosowanie
M	Tryb wolnej prędkości / funkcja przeciwrozpryskowa: Do unikania rozprysków na początku przetwarzania. Do przyrządzania wrażliwych potraw (delikatne kremy/sosy).
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania „miękkich" składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów, bitej śmietany itp.
5	Do ubijania piany, polewy itd.

6) Aby aktywować tryb wolnej prędkości, przesuń i przytrzymaj przełącznik prędkości **(2)** na stopień **M**.

Przycisk Turbo ▶▶ **(3)**:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie pełnej mocy urządzenia.
  Naciskaj i przytrzymuj przycisk Turbo zawsze tylko krótko, aby np. rozbić grudki w mące bądź kakao lub wymieszać bardziej uporczywe składniki, jak np. twardsze masło.

7) Podczas przetwarzania produktów poruszaj urządzeniem do przodu i do tyłu.

8) Przesuń przełącznik prędkości w położenie 0, gdy tylko zostanie osiągnięta żądana konsystencja.

9) Przed wyjęciem narzędzi z miksowanych produktów poczekaj, aż urządzenie się zatrzyma.

10) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

11) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek **(1)** ⏏, aby wyjąć narzędzia.

ⓘ Wskazówka

► Ze względów bezpieczeństwa trzepaczkę **(8)** lub hak do wyrabiania ciasta **(9)** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości znajduje się w położeniu „0".

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZETWARZANYCH ILOŚCI

Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie należy jednak przekraczać czasu pracy krótkotrwałej wynoszącego 10 minut.
Do małych ilości używaj wąskiego pojemnika do miksowania, aby trzepaczki **(8)** / haki do wyrabiania ciasta **(9)** mogły zanurzyć się w miksowanym produkcie na co najmniej 1 cm. Również w przypadku większych naczyń zwracaj uwagę, aby trzepaczki / haki do wyrabiania ciasta zanurzały się dostatecznie głęboko w miksowanym produkcie.

Ilości napełnienia dla...	Min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)
Ciasto drożdżowe	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Rzadkie ciasto	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Śmietana	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Białko (jaja w rozmiarze M)	2 szt.	1:10 min	10 szt.	3:00 min

9. Czyszczenie

- Patrz rys. J.
- Rękojeść **(5)** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki **(8)** lub haki do wyrabiania ciasta **(9)** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania.
- Po umyciu wysusz wszystko starannie.
  Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

Wskazówka



Trzepaczki i haki do wyrabiania ciasta są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

10. Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

11. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie składa się z materiałów, które można oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

12. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi.

Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 523489_2601 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

12.1. Serwis

(PL) **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 523489_2601

12.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

13. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 523489_2601.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

14. Przepisy

Wskazówka

- Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi.
- Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

14.1. Majonez

Składniki

- 300 - 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 2 żółtka
- 5 - 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtka jaj i ocet lub sok z cytryny. Przytrzymaj trzepaczki **(8)** pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.

2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

14.2. Chałka

Składniki

- 350 g mąki
- 1/2 kostki drożdży świeżych lub
- 1 opakowanie drożdży suszonych
- 1 łyżeczka soli
- 50 g cukru
- 200 ml mleka, letniego
- 65 g masła, miękkiego
- 1 żółtko
- trochę cukru gruboziarnistego

1) Wymieszaj mąkę z solą i cukrem w misce. Dodaj masło na wierzch i ugniataj wszystko za pomocą haków do wyrabiania ciasta **(9)**.
2) Rozdrobnij drożdże nad ciastem lub posyp ciasto suchymi drożdżami i dodaj letnie mleko. Następnie energicznie wyrób ciasto hakami do wyrabiania ciasta.
3) Zostaw ciasto przykryte w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, by się ustało.
4) Po odstaniu ugniataj ciasto ponownie energicznie rękami i podziel je na 3 równe kawałki.
5) Uformuj warkocz z 3 nitek, umieść go na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
6) Posmaruj warkocz żółtkiem jajka za pomocą pędzla i posyp cukrem gruboziarnistym.

Piecz chałkę na środkowej półce w temperaturze 160 °C przez ok. 30 minut.

14.3. Prosty biszkopt

Składniki

- 100 g masła, miękkiego
- 100 g cukru
- 2 jaja
- 2 opak. cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki mleka
- Tłuszcz do wysmarowania formy
- ewent. trochę cukru pudru

1) Włóż miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i jajkami do miski, a następnie wymieszaj trzepaczkami **(8)**.
2) Wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i dodaj do miski. Mieszaj składniki dalej, aż powstanie gładkie ciasto.
3) Wlej ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy do ciasta.
4) Piecz ciasto w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 160 °C przez ok. 40 minut z włączonym termoobiegiem.
5) Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia na 5 minut przed wyjęciem ciasta z formy.
6) Posyp ciasto niewielką ilością cukru pudru.

14.4. Ciasto na pizzę

Składniki

- 300 g mąki
- 20 g drożdży, świeżych
- 1 łyżka oliwy
- 200 ml wody, letniej
- 7 g soli

Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

1) Wszystkie składniki dodaj do miski i wyrabiaj przez około 5 minut za pomocą haków do wyrabiania ciasta **(9)**. Jeśli ciasto zbytnio się klei, dodaj do niego nieco mąki.
2) Odstaw ciasto na ok. 30 minut.
3) Podziel ciasto na 2 porcje, a z każdej z nich uformuj kulki.
4) Rozwałkuj ciasto na okrągłe spody do pizzy i przykryj je według własnych upodobań.

Piecz pizzę przy włączonym termoobiegu przez około 15 - 20 minut w temperaturze 220 °C.

14.5. Beza

Składniki

- 200 g cukru
- 3 białka jajek

1) Ubijaj białko trzepaczkami **(8)** i stopniowo dodawaj cukier, aż białko stanie się sztywną pianą. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.
2) Rozgrzej piekarnik do temperatury 120 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
3) Dodaj masę do wyciskanego worka do ciast i wyciśnij ciasto na papier do pieczenia formując pożądany kształt.

W zależności od wielkości i uformowanych kształtów, pozostaw je do wyschnięcia w piecu na około 80 - 100 minut.

Masa obciążeniowa dla instytutów badawczych

- 420 g maltozy
- 100 g płatków owsianych instant
- 100 g miodu

1) Włożyc maltozę, płatki owsiane instant i miód do miski.
2) Zamocować trzepaczki **(8)** i mieszać składniki na poziomie Turbo przez 15 sekund.

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį 52

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai 52

3. Saugos nurodymai 53

4. Tiekiamas rinkinys 55

5. Prietaiso aprašymas 55

6. Techniniai duomenys 55

7. Išpakavimas 55

8. Naudojimas 55

9. Valymas 56

10. Laikymas 57

11. Šalinimas 57

12. Kompernaß Handels GmbH garantija 57

12.1. Importuotojas 58

13. Atsarginių dalių užsakymas 58

14. Receptai 58

14.1. Majonezas 58

14.2. Mielinė pynutė 59

14.3. Nesudėtingai paruošiamas keksas 59

14.4. Picos tešla. 60

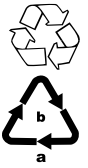
14.5. Morengai 60

1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai maišyti ir minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) sumaišyti ir grietinėlei plakti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus.
Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

	**PAVOJUS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „PAVOJUS“ nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios neišvengus ištiks mirtis arba sunkiai susižalosite.
	**ĮSPĖJIMAS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ĮSPĖJIMAS“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali ištikti mirtis arba galite sunkiai susižaloti.
	**ATSARGIAI!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ATSARGIAI“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus galite nesunkiai arba vidutiniškai susižaloti.
	**DĖMESIO!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios neišvengus galima materialinė žala.
	Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	**Perskaitykite instrukciją.** Prieš naudodami perskaitykite visus naudojimo ir saugos nurodymus. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Prietaisą naudokite tik patalpose.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

3. Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Maitinimo laidas visada turi būti atokiai ir nesiliesti prie įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laido per briaunas ar kampus.
- Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Kas kartą prieš valydami ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo!
- Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už paties maitinimo laido. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!

Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Skysčio lašučiams patekus ant veikiančio prietaiso dalių su įtampa, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ar kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Prietaisą ir jo įjungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių ar minkymo kablių. Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- Niekada nebandykite vienu metu įdėti skirtingos paskirties priedų.
- Kas kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.

- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Nelieskite judamųjų prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos sustos. Pavojus susižaloti!
- Kas kartą prieš naudodami patikrinkite, ar prietaisas ir visos jo dalys yra be akivaizdžių pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Antraip prietaisas gali kelti didelį nelaimingo atsitikimo pavojų.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pasitraukti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant kyla pavojus susižaloti!
- Kruopščiai nuvalykite visus paviršius, ypač besiliečiančius su maisto produktais. Tai darykite, kaip aprašyta skyriuje **9. Valymas**.
- Jokiu būdu nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

ⓘ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- Visus taisymo darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.
- Vienu kartu nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 500 g. Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas! Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

ⓘ Nurodymas

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

4. Tiekiamas rinkinys

- 1 prietaiso korpusas
- 2 minkymo kabliai
- 2 plakimo šluotelės
- Naudojimo instrukcija

5. Prietaiso aprašymas

A paveikslėlis

1 Priedų atlaisvinimo mygtukas ⏏

2 Greičio jungiklis

3 „Turbo“ mygtukas ▶▶

4 Maitinimo laidas su tinklo kištuku

5 Prietaiso korpusas

6  Priedų lizdas
Reikmens su žiedu skylė

7  Priedų lizdas
Reikmens be žiedo skylė

B paveikslėlis

8 Plakimo šluotelė
Grietinėlei ir lengvos konsistencijos tešlai plakti.

9 Minkymo kablys
Sunkiai tešlai minkyti.

6. Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Vardinė galia	500 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	<0,5 W
TV trukmė	10 min.
Apsaugos klasė	II / ⧈

TV trukmė

TV (trumpalaikio veikimo) trukmė parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytai TV trukmei, prietaisą reikia išjungti, kol atvės variklis.

7. Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir gabenimo apsaugus.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **9. Valymas**.

8. Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

► Tinklo kištuką prijunkite tik paruošę prietaisą naudoti ir reikmenis tvirtai pritvirtinę prie pagrindinio prietaiso. Nelieskite besisukančių reikmenų. Naudokite tik tokių pačių reikmenų porą.

Žr. C–I pav.

1) Norimus reikmenis **(8)/(9)** įkiškite į tinkamas skyles **(6)/(7)**.
2) Sudėkite produktus į tinkamą indą.
3) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
4) Plakimo šluoteles arba minkymo kablius panardinkite į produktus ir tvirtai laikykite indą.
5) Įjunkite reikiamą greičio nuostatą.

Nuostata	Naudojimas
M	Nedidelio greičio režimas / nuo tiškalų apsauganti funkcija: Kad produktai netikštų pradedant juos apdoroti. Tausojamai gaminamiems patiekalams (subtiliems kremams / padažams).
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštus produktus, pvz., miltus, sviestą ir kt.
2	Skystiems produktams sumaišyti
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti, grietinėlei suplakti ir kt.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui ir kt.

6) Norėdami įjungti nedidelio greičio režimą, greičio jungiklį **(2)** pastumkite iki nuostatos **M** ir laikykite.

„Turbo“ mygtukas ▶▶ **(3)**:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.
  „Turbo“ mygtuką visada nuspauskite ir laikykite nuspaudę tik trumpai, pvz., norėdami išmaišyti miltų ar kakavos gumulėlius arba sumaišyti sunkiau maišomus produktus, pvz., kietesnį sviestą.

7) Apdorodami maisto produktus judinkite prietaisą į šalis.

8) Išgavę norimą konsistenciją, greičio jungiklį pastumkite į „0“ padėtį.

9) Palaukite, kol prietaisas sustos, ir tik tada ištraukite reikmenis iš sumaišytų produktų.

10) Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

11) Paspauskite priedų atlaisvinimo mygtuką **(1)** ⏏ ir nuimkite reikmenis.

ⓘ **Nurodymas**

► Saugos sumetimais plakimo šluoteles **(8)** ar minkymo kablius **(9)** galima išimti tik tada, kai greičio jungiklis yra „0“ padėtyje.

NURODYMAI DĖL APDOROJAMŲ KIEKIŲ

Nurodytos apdorojimo trukmės yra orientacinės. Stebėkite apdorojimo procesą ir pailginkite arba sutrumpinkite trukmę pagal savo poreikius. Tačiau neviršykite 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.
Mažiems kiekiams naudokite siaurą maišymo indą, kad plakimo šluotelės **(8)** / minkymo kabliai **(9)** būtų bent 1 cm panardinti į maišomus produktus. Naudodami didesnius indus taip pat stebėkite, kad plakimo šluotelės / minkymo kabliai būtų pakankamai giliai panardinti į maišomus produktus.

Pripildymo kiekiai gaminant...	Mažiausias kiekis (visų produktų suma)	Apytikslė apdorojimo trukmė	Didžiausias kiekis (visų produktų suma)	Apytikslė apdorojimo trukmė
Mielinė tešla	330 g	1:35 min.	820 g	3–4 min.
Plakta tešla	200 g	0:40 min.	600 g	3:00 min.
Sunki tešla (pvz., trapi tešla)	330 g	1:30 min.	1 000 g	3:00 min.
Grietinėlė	100 ml	1:25 min.	1 300 ml	5:55 min.
Baltymai (M dydžio kiaušinių)	2 vnt.	1:10 min.	10 vnt.	3:00 min.

9. Valymas

- Žr. J pav.
- Prietaiso korpusą **(5)** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei reikia, švelniu valikliu.
- Plakimo šluoteles **(8)** arba minkymo kablius **(9)** galite plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu.
- Nuplovę viską gerai nusausinkite.
  Rekomenduojame priedus valyti iš karto vos juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

ⓘ **Nurodymas**

►  Plakimo šluoteles ir minkymo kablius galite plauti ir indaplovėje.

10. Laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

11. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

12. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 523489_2601.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

■ riežiūra

(LT) Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 523489_2601

12.1. Importuotojas

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

13. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com**.

Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

ⓘ Nurodymas

- ► Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- ► Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 523489_2601.
- ► Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

14. Receptai

ⓘ Nurodymas

- ► Receptai pateikiami be garantijos. Visa produktų ir gaminimo informacija yra apytikslė.
- ► Šiuos siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

14.1. Majonezas

Produktai

- 300–400 ml neutralaus augalinio aliejaus, pavyzdžiui, rapsų aliejaus
- 2 kiaušinių tryniai
- 5–10 g švelnaus acto arba citrinos sulčių
- Druskos ir pipirų pagal skonį

1) Į aukštą ir siaurą maišymo indą suleiskite kiaušinio trynius ir supilkite actą arba citrinų sultis. Plakimo šluoteles **(8)** maišymo inde laikydami vertikaliai, nustatykite didžiausią prietaiso greitį.
2) Lėtai tolygia plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
3) Galiausiai majonezą pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

14.2. Mielinė pynutė

Produktai

- 350 g miltų
- 1/2 gabalėlio šviežių mielių arba
- 1 pak. sausų mielių
- 1 a. š. druskos
- 50 g cukraus
- 200 ml šilto pieno
- 65 g minkšto sviesto
- 1 kiaušinio trynys
- Šiek tiek stambaus cukraus

1) Miltus dubenyje sumaišykite su druska ir cukrumi. Ant jų sudėkite sviestą ir minkymo kabliais **(9)** viską suminkykite.
2) Ant viršaus sutrupinkite mieles arba išbarstykite sausas mieles ir supilkite šiltą pieną. Tešlą minkymo kabliais gerai suminkykite.
3) Uždengtą tešlą apie 1 valandą palaikykite šiltoje vietoje, kad pakiltų.
4) Pakilusią tešlą rankomis dar kartą gerai išminkykite ir padalykite į 3 vienodo dydžio gabalus.
5) Iš 3 tešlos juostelių supinkite pynutę ir padėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.
6) Pynutę patepkite kiaušinio tryniu ir apibarstykite stambiu cukrumi.

Mielinę pynutę ant vidurinių skardos laikiklių kepkite 160 °C temperatūroje apie 30 minučių.

14.3. Nesudėtingai paruošiamas keksas

Produktai

- 100 g minkšto sviesto
- 100 g cukraus
- 2 kiaušiniai
- 2 pakeliai vanilinio cukraus
- 150 g miltų
- 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- 2 v. š. pieno
- Riebalų formai patepti
- Jei reikia, šiek tiek cukraus pudros

1) Minkštą sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, pieną ir kiaušinius sudėkite į dubenį ir plakimo šluotelėmis **(8)** viską sumaišykite.
2) Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir taip pat suberkite į dubenį. Toliau maišykite produktus, kol gausite vientisą tešlą.
3) Tešlą sudėkite į riebalais pateptą kekso formą.
4) Keksą įdėkite į įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 40 min. 160 °C temperatūroje įjungę konvekcijos funkciją.
5) Iškepę ir prieš išimdami iš formos, leiskite jam 5 minutes atvėsti.
6) Keksą apibarstykite trupučiu cukraus pudros.

14.4. Picos tešla

Produktai

- 300 g miltų
- 20 g šviežių mielių
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- 200 ml šilto vandens
- 7 g druskos

Tešlos pakaks 2 apskritoms picoms arba vienai kepimo skardai.

1) Visus produktus sudėkite į dubenį ir minkymo kabliais **(9)** minkydami apie 5 minutes viską gerai suminkykite.
   Jei tešla yra per lipni, įmaišykite dar šiek tiek miltų.
2) Apie 30 minučių palaukite, kol tešla pakils.
3) Tešlą padalykite į 2 porcijas ir suformuokite rutulius.
4) Iškočiokite iš tešlos apskritus picos pagrindus ir sudėkite ant jų norimus produktus.

Picą kepkite apie 15–20 minučių 220 °C temperatūroje įjungę konvekcijos funkciją.

14.5. Morengai

Produktai

- 200 g cukraus
- 3 kiaušinių baltymai

1) Kiaušinio baltymus plakite plakimo šluotelėmis **(8)** po truputį berdami cukrų, kol baltymai taps standūs. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.
2) Orkaitę įkaitinkite iki 120 °C temperatūros, o kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi.
3) Masę sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite ant kepimo popieriaus norima forma.

Išspaustus gaminius, priklausomai nuo jų dydžio ir formos, džiovinkite orkaitėje apie 80–100 minučių.

Apkrovos masė bandymų institutams

- 420 g maltozės
- 100 g greitai paruošiamų avižinių dribsnių
- 100 g medaus

1) Įdėti maltozę, greitai paruošiamus avižinius dribsnius ir medų į dubenį.
2) Įstatyti plakiklius **(8)** ir maišyti ingredientus Turbo režimu 15 sekundžių.

Sisukord

1. Sihipärane kasutamine 62

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid 62

3. Ohutusjuhised 63

4. Tarnekomplekt 65

5. Seadme kirjeldus 65

6. Tehnilised andmed 65

7. Pakendist väljavõtmine 65

8. Käsitsemine 65

9. Puhastamine 66

10. Hoiustamine 67

11. Jäätmekäitlus 67

12. Kompernaß Handels GmbH garantii 67

12.1. Teenindus 68

12.2. Importija 68

13. Varuosade tellimine 68

14. Retseptid 68

14.1. Majonees 68

14.2. Stritsel 68

14.3. Lihtne keeks 69

14.4. Pitsatainas 69

14.5. Besee 69

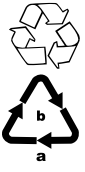
1. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult taina segamiseks ja sõtkumiseks, vedelike (nt marjamahlade) segamiseks ja rõõsa koore vahustamiseks. Seade on sobiv ainult toiduainete töötlemiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda tööstuslikult.

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	**OHT!** Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult järgnevale ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	**HOIATUS!** Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla surm või raske vigastus.
	**ETTEVAATUST!** Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.
	**TÄHELEPANU!** Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	**Lugege juhendit.** Järgige enne kasutamist kõiki käsitsus- ja ohutusjuhiseid. Toote kolmandatele isikutele edasiandmisel andke kõik dokumendid kaasa.

	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kaitse kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1-7: plastid, 20-22: paber ja papp, 80-98: komposiitmaterjalid.

3. Ohutusjuhised

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Võrgukaabel ei tohi mitte kunagi sattuda seadme kuumade osade või teiste soojusallikate lähedusse või nendega kokku puutuda. Ärge laske võrgukaablil toetuda servadele või nurkadele.
- Ärge murdke või muljuge võrgukaablit.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik võrgupistikupesast välja!
- Seadme lahutamisel vooluvõrgust tõmmake alati võrgupistikust endast, mitte võrgukaablist. Vastasel juhul võib võrgukaabel saada kahjustada!

Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pingestatud osadele.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Ärge puudutage käitamise ajal vispleid või sõtkumiskonkse. Ärge laske pikkadel juustel, sallidel vms rippuda otsakute kohal.
- Ärge mitte kunagi proovige samaaegselt monteerida erinevate funktsioonidega otsakuid.
- Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake pärast iga kasutamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik välja.
- Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake alati enne tarvikute vahetamist võrgupistik välja.

- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- Ärge puudutage seadme liikuvaid osi ja oodake alati nende seiskumist. Vigastusoht!
- Kontrollige iga kord enne kasutamist seadmel ja kõikidel osadel nähtavate kahjustuste puudumist. Seadme turvakontseptsioon toimib ainult selle laitmatus seisundis.
- Ärge võtke seadet mitte mingil juhul kasutusele, kui osad on kahjustatud või puuduvad. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusoht.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet järelevalveta. Kui peate töökohalt lahkuma, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil kui käesolevas juhendis kirjeldatud. Väärkasutamisel esineb vigastusoht!
- Puhastage põhjalikult kõik, eelkõige toiduainetega kokkupuutuvad pealispinnad. Jälgige selleks peatükki **9. Puhastamine**.
- Ärge mitte mingil juhul kasutage klaasist või teistest kergesti purunevatest materjalidest nõusid. Need nõud võivad saada kahjustada ja tekitada vigastusi.

ⓘ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadet välistingimustes. Seade on ette nähtud ainult kodumajapidamistes ja maja piires kasutamiseks.
- Laske kõik remondid teostada ainult spetsialistidel. Pöörduge sel juhul teie riigis asuva vastava teeninduspartneri poole.
- Ärge käitage seadet kauem kui 10 minutit korraga. Tehke 10 minuti pärast paus, kuni seade on jahtunud.
- Ärge mitte kunagi sõtkuge selle seadmega tainaid, mille jahukogus ületab 500 g. Suuremad jahukogused võivad põhjustada seadme ülekoormamist!
  Jaotage suuremate jahukogustega tainad vajadusel mitmeks portsjoniks ning sõtkuge need üksteise järel. Ärge ületage sealjuures siiski antud 10-minutilist PK aega.

ⓘ Juhis

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

4. Tarnekomplekt

- 1 mootoriplokk
- 2 sõtkumiskonksu
- 2 visplit
- Kasutusjuhend

5. Seadme kirjeldus

Joonis A

1 Väljastusklahv ⏏

2 Kiiruseüliti

3 Turboklahv ▶▶

4 Võrgupistikuga võrgukaabel

5 Mootoriplokk

6 Otsakute pesad
Rõngaga instrumendi ava

7 Otsakute pesad
Rõngata instrumendi ava

Joonis B

8 Vispel
Rõõsa koore ja kergete tainaste vahustamiseks.

9 Sõtkumiskonks
Raskete tainaste sõtkumiseks.

6. Tehnilised andmed

Nimipinge	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimivõimsus	500 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	<0,5 W
PK aeg	10 minutit
Kaitseklass	II / ⧈

PK aeg

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

7. Pakendist väljavõtmine

- Võtke kõik osad pakendist välja.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja transpordikaitsmed.
- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja kahjustuste puudumist.
- Puhastage kõik osad nagu peatükis **9. Puhastamine** kirjeldatud.

8. Käsitsemine

⚠ HOIATUS!

► Ühendage võrgupistik alles siis, kui kõik ettevalmistused seadmega töötamiseks on lõpetatud ja instrumendid on põhiseadmega tugevasti ühendatud. Ärge mitte kunagi puudutage pöörlevaid instrumente. Kasutage ainult samu instrumente paariviisiliselt.

Vt joonised C–I:

1) Asetage soovitud instrumendid **(8)/(9)** sobivatesse avadesse **(6)/(7)**.

2) Lisage lisandid sobivasse nõusse.

3) Ühendage võrgupistik.

4) Asetage visplid või sõtkumiskonksud lisanditesse ja hoidke nõud kinni.

5) Lülitage sisse vajalik kiirusaste:

Aste	Kasutamine
M	Slow-Speed-režiim / pritsimisvastane funktsioon: Pritsmete vältimiseks töötlemise alguses. Tundlikele toiduainetele (õrnad kreemid / kastmed).
0	Seade on välja lülitatud
1	Hea lähtekiirus „pehmete“ lisandite nagu jahu, või jne segamiseks.
2	Vedelate lisandite mikserdamiseks
3	Koogi- ja leivataina segamiseks
4	Või, suhkru vahustamiseks, magustoitudele, rõõsa koore jne vahustamiseks
5	Munavalgete, koogikatte, jne

6) Slow-Speed-režiimi aktiveerimiseks lükake ja hoidke kiiruselülitit **(2)** astmes **M**.

Turboklahv ▶▶ **(3)**:

- See klahv võimaldab teil koheselt kasutada oma seadme kogu võimsust.
  Vajutage ja hoidke turboklahvi vajutatult alati ainult lühiajaliselt, nt jahus või kakaos klompide peenestamiseks või kõvade lisandite nagu nt kõvema või segamiseks.

7) Liigutage seadet töötlemise ajal edasi ja tagasi.

8) Kui soovitud konsistents on saavutatud, lükake kiiruselüliti asendisse 0.

9) Enne instrumentide segatavatest toiduainetest eemaldamist oodake seadme seiskumist.

10) Tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

11) Instrumentide eemaldamiseks vajutage väljastusklahvi **(1)** ⏏.

Juhis

► Turvakaalutlustel saab visplid **(8)** või sõtkumiskonksud **(9)** vabastada ainult siis, kui kiiruselüliti asub asendis „0“.

JUHISED TÖÖTLEMISKOGUSTE KOHTA

Toodud töötlemisajad on orienteeruvad väärtused. Jälgige töötlemistoimingut ja suurendage/vähendage aega vastavalt oma vajadustele. Ärge ületage siiski 10-minutilist PK aega.
Kasutage väikeste koguste jaoks kitsast mikserdusnõud, nii et visplid **(8)**/sõtkumiskonksud **(9)** ulatuvad vähemalt 1 cm segatavate toiduainete sisse. Jälgige suuremate nõude korral ka seda, et visplid/sõtkumiskonksud lähevad piisavalt sügavale segatavate toiduainete sisse.

Täitekogused...	minimaalne kogus (kõikide lisandite summa)	Töötlemisaeg (umbes)	maksimaalne kogus (kõikide lisandite summa)	Töötlemisaeg (umbes)
Pärmitainas	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Keeksitainas	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
raske tainas (nt muretainas)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Koor	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Munavalged (munad suurusega M)	2 tükki	1:10 min	10 tükki	3:00 min

9. Puhastamine

- Vt joonis J.
- Puhastage mootoriplokki **(5)** ainult niiske lapi ja vajadusel neutraalse puhastusvahendiga.
- Vispleid **(8)** või sõtkumiskonkse **(9)** võite puhastada voolava vee all või soojas pesuainega vees.
- Kuivatage pärast puhastamist hoolikalt kõik osad.
  Me soovitame puhastada otsakud vahetult nende pärast kasutamist. Nii kõrvaldatakse toiduainete jäägid ja väheneb bakterite tekkimise võimalus.

Juhis

►  Visplid ja sõtkumiskonksud sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks.

10. Hoiustamine

- Hoidke puhastatud seadet puhtas, tolmuvabas ja kuivas kohas.

11. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaja lõpul käidelda olmejäätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb materjalidest, mida saab kohalikes taaskasutuskeskustes ringlusse võtta.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

12. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 523489_2601, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

12.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 523489_2601

12.2. Importija

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

13. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.

Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 523489_2601.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

14. Retseptid

Juhis

- Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandite ja toiduvalmistamise andmed on orienteeruvad väärtused.
- Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal.

14.1. Majonees

Lisandid

- 300–400 ml neutraalset taimeõli, nt rapsiõli
- 2 munakollast
- 5–10 g lahjat äädikat või sidrunimahla
- Maitse järgi soola ja pipart

1) Lisage munakollased ja äädikas või sidrunimahl kõrgesse ja kitsasse mikserdusnõusse. Hoidke vispleid **(8)** vertikaalselt mikserdusnõus ja seadke seade kõrgeimale astmele.
2) Valage õli ühtlase peene joana aeglaselt (umbes 1 minuti jooksul) juurde, nii et õli seob end teiste lisanditega.
3) Lisage majoneesile seejärel maitse järgi soola ja pipart.

14.2. Stritsel

Lisandid

- 350 g jahu
- 1/2 kuubikut pärmi, värsket või
- 1 pakk pärmi, kuiva
- 1 tl soola
- 50 g suhkrut
- 200 ml leiget piima
- 65 g pehmet võid
- 1 munakollane
- veidi granuleeritud suhkrut

1) Segage jahu kausis soola ja suhkruga. Lisage sellele või ja sõtkuge kõik sõtkumiskonksudega **(9)**.
2) Peenestage pärm sellele või puistake kuivpärm sellele ja lisage leige piim. Sõtkuge tainas sõtkumiskonksudega tugevasti läbi.

3) Laske tainal kaetult umbes 1 tunni soojas kohas kerkida.
4) Sõtkuge tainas pärast kerkimist veelkord kätega tugevasti läbi ja jaotage see 3 võrdse suurusega tükiks.
5) Vormige 3 harust palmik, asetage see küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.
6) Pintseldage palmikut munakollasega ja puistake üle granuleeritud suhkruga.

Küpsetage stritslit keskmisel siinil 160 °C juures umbes 30 minutit.

14.3. Lihtne keeks

Lisandid

- 100 g pehmet võid
- 100 g suhkrut
- 2 muna
- 2 pakki vaniljesuhkrut
- 150 g jahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 2 sl piima
- Rasva vormi jaoks
- vajadusel veidi tuhksuhkrut

1) Lisage pehme või koos suhkru, vaniljesuhkru, piima ja munadega kaussi ja segage kõik visplitega **(8)**.
2) Segage küpsetuspulber ja jahu ning lisage see kaussi. Segage kõiki lisandeid edasi kuni tekib ühtlane tainas.
3) Asetage tainas rasvaga määritud koogivormi.
4) Küpsetage kooki eelkuumutatud küpsetusahjus 160 °C õhuringlusega umbes 40 minutit.
5) Laske sel pärast küpsetamist 5 minutit enne väljavõtmist jahtuda.
6) Puistake koogile veidi tuhksuhkrut.

14.4. Pitsatainas

Lisandid

- 300 g jahu
- 20 g värsket pärmi
- 1 sl oliiviõli
- 200 ml leiget vett
- 7 g soola

Tainast piisab 2-le ümmargusele pitsale või ühele küpsetusplaadile.

1) Lisage kõik lisandid kaussi ja sõtkuge kõik umbes 5 minutit sõtkumiskonksudega **(9)** hästi läbi.
Kui tainas peaks olema kleepuv, lisage veel juurde veidi jahu.
2) Laske tainal umbes 30 minutit kerkida.
3) Jaotage tainas 2-ks portsjoniks, mis mõlemad vormitakse kuulideks.
4) Rullige tainas ümmargusteks pitsapõhjadeks ja katke need vastavalt soovile.

Küpsetage pitsat umbes 15–20 minutit õhuringlusega 220 °C juures

14.5. Besee

Lisandid

- 200 g suhkrut
- 3 munavalget

1) Vahustage visplitega **(8)** munavalge ning lisage järkjärgult suhkrut kuni kõva munavalgevahu saamiseni. Ärge ületage sealjuures siiski antud 10-minutilist PK aega.
2) Kuumutage küpsetusahi temperatuurile 120 °C ette ja katke küpsetusplaat küpsetuspaberiga.
3) Täitke kondiitrikott massiga ja pritsige mass soovitud kujul küpsetuspaberile.

Olenevalt pritsitud vormide suurusest ja kujust laske neil umbes 80–100 minutit küpsetusahjus kuivada.

Koormismass testimisinstituutidele

- 420 g maltoosi
- 100 g kiirkaerahelbeid
- 100 g mett

1) Panna maltoosi, kiirkaerahelbed ja mesi kaussi.
2) Sisestada vahustid **(8)** ja segada koostisained Turbo režiimil 15 sekundit.

Satura rādītājs

1. Noteikumiem atbilstošs lietojums 72

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli 72

3. Drošības norādījumi 73

4. Piegādes komplekts 75

5. Ierīces apraksts 75

6. Tehniskie dati 75

7. Izpakošana 75

8. Lietošana 75

9. Tīrīšana 76

10. Uzglabāšana 77

11. Likvidēšana 77

12. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 77

12.1. Serviss 78

12.2. Importētājs 78

13. Rezerves daļu pasūtīšana 78

14. Receptes 78

14.1. Majonēze 78

14.2. Rauga mīklas pīne 78

14.3. Biskvīta mīklas pamatrecepte 79

14.4. Picas mīkla 79

14.5. Bezē cepumi 79

1. Noteikumiem atbilstošs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi mīklas mīcīšanai, šķidrumu (piemēram, augļu sulu) samaisīšanai un saldā krējuma putošanai. Tā ir piemērota tikai pārtikas produktu apstrādei. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājsaimniecībās. Neizmantojiet to komerciāliem nolūkiem.

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

⚠	**BĪSTAMI!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI" apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti nopietni miesas bojājumi.
⚠	**BRĪDINĀJUMS!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti nopietni miesas bojājumi.
⚠	**UZMANĪBU!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.
!	**IEVĒRĪBAI!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒRĪBAI" apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
i	Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

	Izlasīt instrukciju. Pirms lietošanas ievērot visus lietošanas un drošības norādījumus. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dot līdzi arī visus dokumentus.
~	Maiņstrāva/maiņspriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša vai pastiprināta izolācija.
	Izmantot ierīci tikai iekštelpās.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neizmest elektroierīci sadzīves atkritumos!
	No iepakojuma jāatbrīvojas videi nekaitīgā veidā.
1-7 b 20-22 a 80-98	Iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ņemiet vērā iepakojuma materiālu marķējumus. Tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un ciparim (b), un tiem ir šāda nozīme: 1-7: plastmasa; 20-22: papīrs un kartons; 80-98: kompozītmateriāli.

3. Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Strāvas vads nekādā gadījumā nedrīkst nonākt saskarē ar karstām ierīces daļām vai citiem siltuma avotiem. Neizvietojiet strāvas vadu pāri šķautnēm vai stūriem.
- Nelokiet un neiespiediet strāvas vadu.
- Ja ierīces strāvas pieslēguma vads ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar atbilstošu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas!
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, vienmēr satveriet kontaktspraudni, nevis velciet aiz strāvas vada. Pretējā gadījumā var sabojāt strāvas vadu!

Neiegremdējiet ar roku turamo daļu ūdenī vai citos šķidrumos! Elektriskās strāvas trieciens var apdraudēt ierīces lietotāja dzīvību, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! TRAUMU RISKS!

- Ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir instruētas par drošu ierīces lietošanu, kā arī saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīces darbības laikā nepieskarieties putošanas slotiņām vai mīklas āķiem. Nepieļaujiet garu matu, šalles vai tamlīdzīgu priekšmetu karāšanos virs uzgaļiem.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet vienlaicīgi uzstādīt uzgaļus ar atšķirīgām funkcijām.
- Pēc katras izmantošanas un tīrīšanas reizes atvienojiet kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- Pirms piederumu mainīšanas vienmēr atvienojiet kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- Pirms nomainât piederumus vai papildu daļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.

- Nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām un vienmēr pagaidiet, līdz tās ir pilnībā apstājušās. Traumu risks!
- Pirms katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai ierīcē un tās daļās nav redzamu bojājumu. Ierīces drošības funkcijas spēj nodrošināt aizsardzību tikai tad, ja ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā.
- Nekādā gadījumā neieslēdziet ierīci, ja tās daļas ir bojātas vai nav uzmontētas. Pretējā gadījumā pastāv paaugstināts nelaimes gadījumu risks.
- Nekādā gadījumā neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības. Ja jums jāpamet darba vieta, atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- Neizmantojiet ierīci tādiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā. Nepareizi lietojot ierīci, pastāv traumu risks!
- Rūpīgi notīriet visas ārējās virsmas, jo īpaši tās, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem. Šai sakarā skatiet nodaļu **9. Tīrīšana**.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet traukus no stikla vai cita viegli plīstoša materiāla. Šie trauki var tikt bojāti un izraisīt traumas.

ⓘ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājsaimniecības vajadzībām iekštelpās.
- Jebkādus remonta darbus uzticiet veikt vienīgi specializētam personālam. Šādā gadījumā vērsieties pie attiecīgā servisa partnera savā valstī.
- Nedarbiniet ierīci bez pārtraukuma ilgāk par 10 minūtēm. Pēc 10 minūšu ilgas darbības ievērojiet pārtraukumu līdz brīdim, kad ierīce ir atdzisusi.
- Mīcot mīklu, raugiet, lai mīklas sastāvā esošais miltu daudzums nepārsniegtu 500 gramus. Lielāks miltu daudzums var izraisīt ierīces pārslodzi!
  Nepieciešamības gadījumā mīklu ar lielāku miltu daudzumu sadaliet vairākās daļās un mīciet pēc kārtas. Tomēr nepārsniedziet norādīto īslaicīgās darbības laiku – 10 minūtes.

ⓘ Norāde

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums pielāgojas darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

4. Piegādes komplekts

- 1 ar roku turamā daļa
- 2 mīklas āķi
- 2 putošanas slotiņas
- Lietošanas instrukcija

5. Ierīces apraksts

A attēls

1 Atbrīvošanas poga ⏏

2 Ātruma pārslēgs

3 Turbo režīma poga ▶▶

4 Strāvas vads ar kontaktspraudni

5 Ar roku turamā daļa

6 Uzgaļu ievietošanas atvere
Atvere instrumentam ar gredzenu

7 Uzgaļu ievietošanas atvere
Atvere instrumentam bez gredzena

B attēls

8 Putošanas slotiņas
Saldā krējuma saputošanai un vieglas konsistences mīklas mīcīšanai.

9 Mīklas āķi
Biezas konsistences mīklas mīcīšanai.

6. Tehniskie dati

Nominālais spriegums	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nominālā jauda	500 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	< 0,5 W
Īsl. darbības laiks	10 min.
Aizsardzības klase	II / ⧈

Īsl. darbības laiks

Īsl. darbības laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, nepārkarstot un nesabojājoties motoram. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad motors ir atdzisis.

7. Izpakošana

- Izņemiet visas ierīces daļas no iepakojuma.
- Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu un transportēšanai paredzētos stiprinājumus.
- Pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena komponenta un tie nav bojāti.
- Notīriet visas daļas, kā aprakstīts nodaļā **9. Tīrīšana**.

8. Lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

► Ievietojiet kontaktspraudni tikai tad, kad ir pabeigti visi sagatavošanās darbi ierīces lietošanai un instrumenti ir stingri savienoti ar bāzes ierīci. Nekādā gadījumā nepieskarieties rotējošiem instrumentiem. Izmantojiet tikai vienādus instrumentus un tikai pa pāriem.

Skatiet C–I attēlus:

1) Ievietojiet vēlamos instrumentus **(8)/(9)** atbilstošajās atverēs **(6)/(7)**.

2) Iepildiet sastāvdaļas piemērotā traukā.

3) Iespraudiet kontaktspraudni.

4) Iegremdējiet putošanas slotiņas vai mīklas āķus sastāvdaļās un pieturiet trauku.

5) Ieslēdziet nepieciešamo ātruma pakāpi:

Pakāpe	Lietošana
M	Maza ātruma režīms / funkcija pret izšļakstīšanos: lai apstrādes sākumā novērstu produktu izšļakstīšanos. Saudzīgai pagatavošanai (gaisīgiem krēmiem/mērcēm).
0	Ierīce ir izslēgta.
1	Labs sākuma ātrums vieglas konsistences sastāvdaļu, piemēram, miltu, sviesta u. tml. produktu samaisīšanai.
2	Šķidru sastāvdaļu sakulšanai.
3	Kūku un maizes mīklu samaisīšanai.
4	Sviesta un cukura uzputošanai, kā arī desertu, putukrējuma u. tml. produktu pagatavošanai.
5	Olu baltumu, kūku garnējuma u. tml. produktu saputošanai.

6) Lai aktivizētu maza ātruma režīmu, pārbīdiet un turiet ātruma pārslēgu **(2)** pakāpē **M**.

Turbo režīma poga ▶▶ **(3)**:

- Nospiežot šo pogu, ierīci uzreiz ir iespējams darbināt ar pilnu jaudu.
  Vienmēr turiet nospiestu turbo režīma pogu tikai īsu brīdi, lai, piemēram, izšķīdinātu miltu vai kakao kunkuļus vai viendabīgi samaisītu stingrākas konsistences sastāvdaļas, piemēram, cietāku sviestu.

7) Apstrādes laikā virziet ierīci turp un atpakaļ.

8) Tiklīdz ir sasniegta vēlamā konsistence, pārbīdiet ātruma pārslēgu pozīcijā „0".

9) Pirms izvelkat instrumentus no maisāmās masas, pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā apstājusies.

10) Atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

11) Nospiediet atbrīvošanas pogu **(1)** ⏏, lai noņemtu instrumentus.

ⓘ **Norāde**

► Drošības apsvērumu dēļ putošanas slotiņas **(8)** vai mīklas āķus **(9)** atvienot iespējams tikai tad, kad ātruma pārslēgs atrodas pozīcijā „0".

NORĀDES PAR PĀRSTRĀDĀJAMAJIEM PRODUKTU DAUDZUMIEM

Norādītie pārstrādes laiki ir tikai aptuveni. Vērojiet pārstrādes procesu un pēc vajadzības palieliniet/saīsiniet laiku. Tomēr nepārsniedziet maksimālo darbības laiku - 10 minūtes.
Nelielu produktu daudzumu pārstrādei izmantojiet šauru putošanas trauku, lai putošanas slotiņas **(8)** / mīklas āķi **(9)** atrastos vismaz 1 cm dziļumā maisāmajos produktos. Arī izmantojot lielākus traukus, pievērsiet uzmanību tam, lai putošanas slotiņas / mīklas āķi atrastos pietiekami dziļi maisāmajos produktos.

Iepildāmie daudzumi	Min. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Pārstrādes laiks (aptuveni)	Maks. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Pārstrādes laiks (aptuveni)
Rauga mīkla	330 g	1:35 min	820 g	3-4 min
Biskvīta mīkla	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Smaga mīkla (piem., smilšu mīkla)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Saldais krējums	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Olu baltumi (olu izmērs M)	2 gab.	1:10 min	10 gab.	3:00 min

9. Tīrīšana

- Skatiet J att.
- Ar roku turamās daļas **(5)** tīrīšanai izmantojiet tikai mitru lupatiņu un vajadzības gadījumā - saudzīgas iedarbības tīrīšanas līdzekli.
- Putošanas slotiņas **(8)** vai mīklas āķus **(9)** var mazgāt zem tekoša ūdens vai siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis.
- Pēc mazgāšanas visas ierīces daļas kārtīgi nožāvējiet. Iesakām uzgaļus notīrīt uzreiz pēc to izmantošanas. Šādi tiks likvidētas pārtikas produktu paliekas un samazināts baktēriju vairošanās risks.

ⓘ **Norāde**

►  Putošanas slotiņas un mīklas āķus drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

10. Uzglabāšana

- Notīrīto ierīci uzglabājiet tīrā, no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

11. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Pirms atpakaļnodošanas lūdzam izdzēst visus personas datus.

Iepakojums sastāv no materiāliem, ko var utilizēt vietējos pārstrādes centros.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

12. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments. Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 523489_2601 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.

- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

12.1. Serviss

(LV) **Serviss Latvija**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 523489_2601

12.2. Importētājs

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

13. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompernass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.

Noskenējiet šo kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

Ievērībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 523489_2601.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

14. Receptes

Norāde

- Attiecībā uz receptēm nekādas garantijas netiek sniegtas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir aptuveni.
- Papildiniet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi.

14.1. Majonēze

Sastāvdaļas

- 300–400 ml neitrālas augu eļļas, piemēram, rapšu eļļas
- 2 olu dzeltenumi
- 5–10 g maiga etiķa vai citronu sulas
- Sāls un pipari pēc gaumes

1) Ielejiet olas dzeltenumu un etiķi vai citronu sulu augstā un šaurā putošanas traukā. Turiet putošanas slotiņas **(8)** vertikāli putošanas bļodā un iestatiet ierīci maksimālajā ātruma pakāpē.
2) Lēnām un vienmērīgi plānā strūkliņā pievienojiet eļļu (apmēram 1 minūtes laikā), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
3) Beigās pēc gaumes pievienojiet majonēzei sāli un piparus.

14.2. Rauga mīklas pīne

Sastāvdaļas

- 350 g miltu
- 1/2 tāfelīte svaiga rauga vai
- 1 iepakojums sausā rauga
- 1 tējkarote sāls
- 50 g cukura
- 200 ml remdena piena
- 65 g mīksta sviesta
- 1 olas dzeltenums
- Nedaudz dekorēšanas cukura

1) Bļodā samaisiet miltus ar sāli un cukuru. Pievienojiet sviestu un mīciet mīklu, izmantojot mīklas āķus **(9)**.

2) Pārkaisiet ar raugu vai iemaisiet sauso raugu un pievienojiet remdeno pienu. Kārtīgi izmīciet mīklu, izmantojot mīklas āķus.
3) Apklājiet mīklu un ļaujiet tai stundu uzrūgt siltā vietā.
4) Pēc tam ar rokām vēlreiz kārtīgi izmīciet mīklu un sadaliet to 3 vienādās daļās.
5) Izveidojiet pīni no 3 mīklas virtenēm un lieciet to cepamajā pannā, kas izklāta ar cepampapīru.
6) Apsmērējiet pīni ar olas dzeltenumu un pārkaisiet ar dekorēšanai paredzēto cukuru.

Cepiet rauga mīklas pīni aptuveni 30 minūtes 160 °C temperatūrā vidējā nodalījumā.

14.3. Biskvīta mīklas pamatrecepte

Sastāvdaļas

- 100 g mīksta sviesta
- 100 g cukura
- 2 olas
- 2 paciņas vaniļas cukura
- 150 g miltu
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- 2 ēdamkarotes piena
- Taukvielas veidnei
- Nedaudz pūdercukura

1) Ielieciet mīksto sviestu, cukuru, vaniļas cukuru, pienu un olas bļodā un samaisiet visu, izmantojot putošanas slotiņas **(8)**.
2) Samaisiet cepamo pulveri ar miltiem un pievienojiet pārējai masai. Maisiet sastāvdaļas, līdz izveidojas viļīga mīkla bez kunkuļiem.
3) Iepildiet mīklu ar taukvielu ieziestā cepamajā veidnē.
4) Cepiet kūku aptuveni 40 minūtes iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī 160 °C temperatūrā gaisa cirkulācijas režīmā (ar ventilatoru).
5) Pēc izcepšanas atstājiet to atdzist uz 5 minūtēm, pirms izņemat to no formas.
6) Apkaisiet kūku ar nelielu daudzumu pūdercukura.

14.4. Picas mīkla

Sastāvdaļas

- 300 g miltu
- 20 g svaiga rauga
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 200 ml remdena ūdens
- 7 g sāls

Mīkla ir paredzēta 2 apaļām picām vai vienai cepamās pannas izmēra picai.

1) Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un kārtīgi mīciet mīklu aptuveni 5 minūtes, izmantojot mīklas āķus **(9)**. Ja mīkla pārāk līp pie rokām, pievienojiet vēl nedaudz miltu.
2) Ļaujiet mīklai uzrūgt apm. 30 minūtes.
3) Sadaliet mīklu 2 daļās, izveidojot no katras bumbu.
4) Izrullējiet no mīklas apaļas picas pamatnes un kārtojiet uz tām vēlamās sastāvdaļas.

Cepiet picu apm. 15–20 minūtes 220 °C temperatūrā gaisa cirkulācijas režīmā.

14.5. Bezē cepumi

Sastāvdaļas

- 200 g cukura
- 3 olu baltumi

1) Saputojiet olu baltumus, izmantojot putošanas slotiņas **(8)**, un pakāpeniski pievienojiet cukuru, līdz iegūstat stingras putas. Tomēr nepārsniedziet norādīto īslaicīgās darbības laiku – 10 minūtes.
2) Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 120 °C un ieklājiet cepamajā pannā cepampapīru.
3) Iepildiet masu konditorejas maisiņā ar uzgali un izveidojiet vēlamās formas cepumus uz cepampapīra.

Atkarībā no izveidoto cepumu formas un izmēra ievietojiet tos aptuveni uz 80–100 minūtēm cepeškrāsnī kaltēties.

Slodzes masa testēšanas institūtiem

- 420 g maltozes
- 100 g tūlītējas auzu pārslas
- 100 g medus

1) Ielikt maltozes, tūlītējās auzu pārslas un medu bļodā.
2) Ievietot putotājus **(8)** un sajaukt sastāvdaļas uz Turbo 15 sekundes.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 82

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 82

3. Sicherheitshinweise 83

4. Lieferumfang 85

5. Gerätebeschreibung 85

6. Technische Daten 85

7. Auspacken 85

8. Bedienen 85

9. Reinigen 86

10. Aufbewahrung 87

11. Entsorgung 87

12. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 87

12.1. Service 88

12.2. Importeur 88

13. Ersatzteile bestellen 88

14. Rezepte 88

14.1. Mayonnaise. 88

14.2. Hefezopf 89

14.3. Einfacher Rührkuchen 89

14.4. Pizzateig 90

14.5. Baiser 90

1. 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.

2. 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.

	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	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.
	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.

3. 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 vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selbst, 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 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel **9. Reinigen**.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ⓘ 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.
- 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.

ⓘ 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.

4. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1 Auswurf-Taste ⏏

2 Geschwindigkeitsschalter

3 Turbo-Taste ▶▶

4 Netzkabel mit Netzstecker

5 Handteil

6 Steckplatz für die Aufsätze
Öffnung für Werkzeug mit Ring

7 Steckplatz für die Aufsätze
Öffnung für Werkzeug ohne Ring

Abbildung B:

8 Rührbesen
Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.

9 Knethaken
Zum Kneten von schweren Teigen.

6. Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W
KB-Zeit	10 Min.
Schutzklasse	II/ ⧈

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.

7. 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 **9. Reinigen** beschrieben.

8. Bedienen

⚠ **WARNUNG!**

► Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die Werkzeuge fest mit dem Grundgerät verbunden sind. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.

Siehe Abbildung C–I:

1) Stecken Sie die gewünschten Werkzeuge **(8)/(9)** in die passenden Öffnungen **(6)/(7)**.
2) Füllen Sie die Zutaten in ein passendes Gefäß.
3) Stecken Sie den Netzstecker ein.
4) Tauchen Sie die Rührbesen oder Knethaken in die Zutaten ein und halten Sie das Gefäß fest.
5) Schalten Sie die erforderliche Geschwindigkeitsstufe ein:

Stufe	Verwendung
M	Slow-Speed-Modus / Antispritzfunktion: 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, Sahneschlagen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss etc.

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

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 immer nur kurzzeitig, um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

7) Bewegen Sie das Gerät während der Verarbeitung hin und her.
8) Schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter auf 0, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9) Warten Sie den Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie die Werkzeuge aus dem Mixgut ziehen.
10) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
11) Drücken Sie die Auswurftaste **(1)** ⏏, um die Werkzeuge abzunehmen.

ⓘ Hinweis

► Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **(8)** oder Knethaken **(9)** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter auf der Position „0" steht.

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 **(8)**/Knethaken **(9)** mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen/Knethaken 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	1:35 Min.	820 g	3–4 Min.
Rührteig	200 g	0:40 Min.	600 g	3:00 Min.
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Min.	1000 g	3:00 Min.
Sahne	100 ml	1:25 Min.	1300 ml	5:55 Min.
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1:10 Min.	10 Stück	3:00 Min.

9. Reinigen

- Siehe Abb J.
- Reinigen Sie das Handteil **(5)** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **(8)** oder Knethaken **(9)** 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 und die Knethaken sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

10. Aufbewahrung

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

11. 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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 Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

12. 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) 523489_2601 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.

12.1. Service

(DE) Service Deutschland

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

IAN 523489_2601

12.2. Importeur

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

13. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

ⓘ Hinweis

- ► Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ► Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523489_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ► Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

14. Rezepte

ⓘ Hinweis

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

14.1. 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 **(8)** 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.

14.2. 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 **(9)**.
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 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 bei 160 °C ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene.

14.3. Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weich
- 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 **(8)**.
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.

14.4. Pizzateig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe, frisch
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 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 **(9)** 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.

14.5. Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **(8)** und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
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.

Belastungsmasse für Prüfinstitute

- 420 g Maltose
- 100 g Instanthaferflocken
- 100 g Honig

1) Maltose, Instantflocken und Honig in eine Schüssel geben.
2) Die Rührbesen **(8)** einsetzen und die Zutaten auf Turbo für 15 Sekunden vermischen.

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information · Stan informacji · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen: 03/2026 · Ident.-No.: SHM500A1-012026-1