SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com





PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

(GB) (CY)
PREMIUM HAND MIXER
Operating instructions

(SI)
PREMIUM ROČNI MEŠALNIK
Navodila za uporabo

(SK)
RUČNÝ MIXÉR PREMIUM
Návod na obsluhu

(BA)
PREMIUM RUČNI MIKSER
Uputstvo za upotrebu

(MK)
ПРЕМИУМ РАЧЕН МИКСЕР
Упатства за работа

(RO)
MIXER DE MÂNĂ PREMIUM
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ PREMIUM
Οδηγίες χρήσης

(HU)
PRÉMIUM KÉZI MIXER
Használati utasítás

(CZ)
RUČNÍ MIXÉR PREMIUM
Návod k obsluze

(HR)
PREMIUM RUČNI MIKSER
Upute za upotrebu

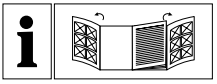
(RS)
PREMIUM RUČNI MIKSER
Uputstvo za upotrebu

(AL)
MIKSER DORE PREMIUM
Udhëzime përdorimi

(BG)
РЪЧЕН МИКСЕР
Ръководство за експлоатация

(DE)
PREMIUM-HANDMIXER
Bedienungsanleitung

IAN 523489_2601



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

(HU) Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI) Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ) Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(SK) Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(HR) Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(BA) Prije čitanja, rasklopite stranicu s ilustracijama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

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

(MK) Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

(AL) Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

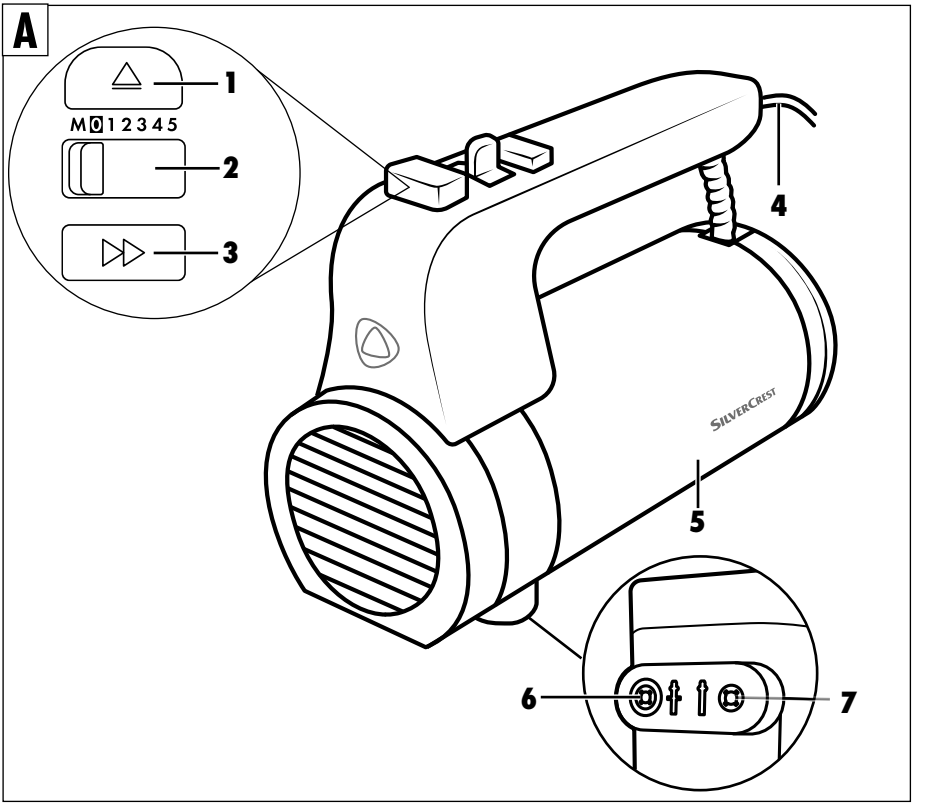
(RO) Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

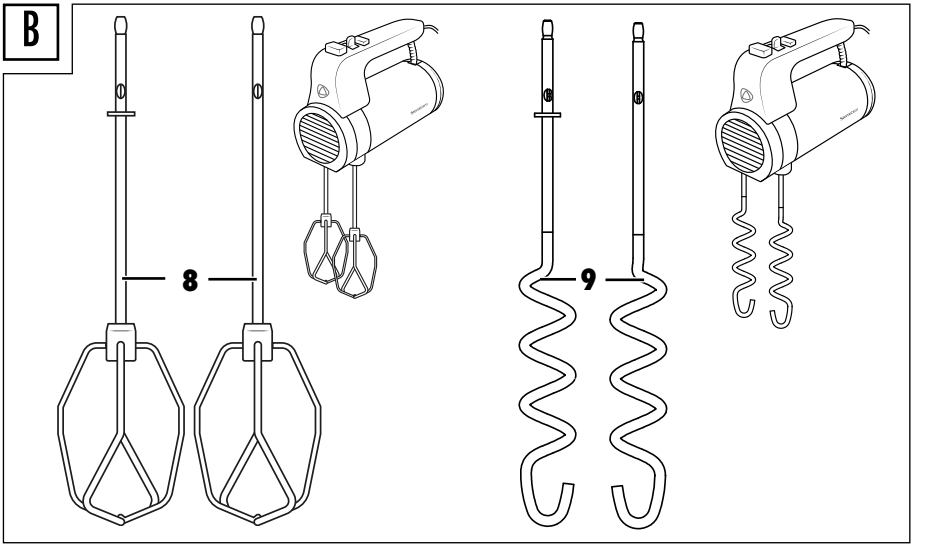
(BG) Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

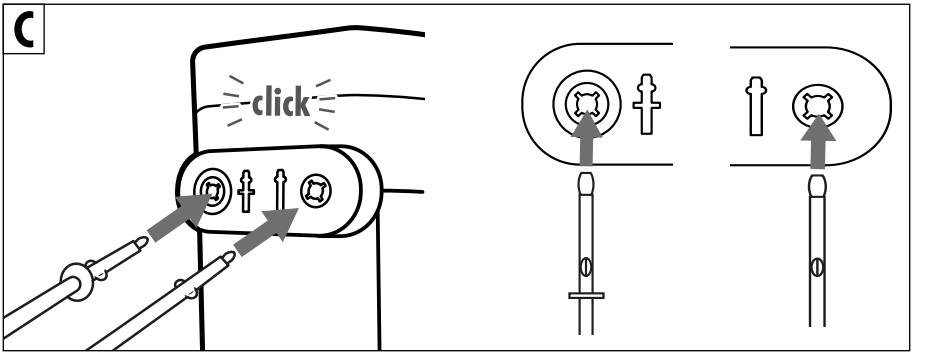
(GR) (CY) Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

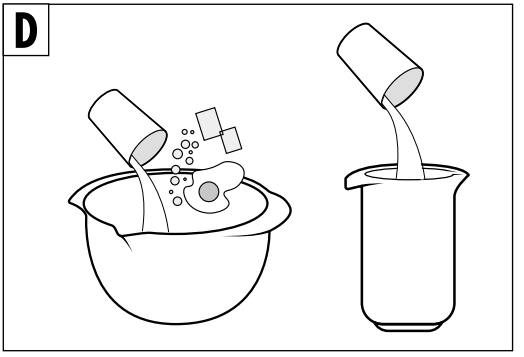
(DE) Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

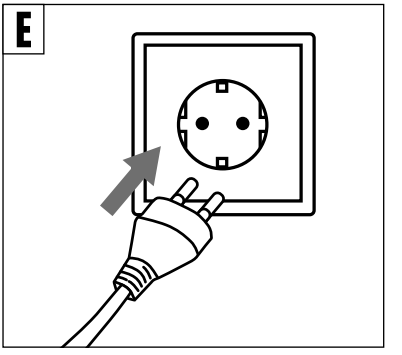
English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	11
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	21
Česky	Návod k obsluze	Strana	31
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	41
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	51
Bosanski	Upute za upotrebu	Stranica	61
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	71
Македонски	Упатства за работа	Страница	81
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	91
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	101
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	111
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	121
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	131

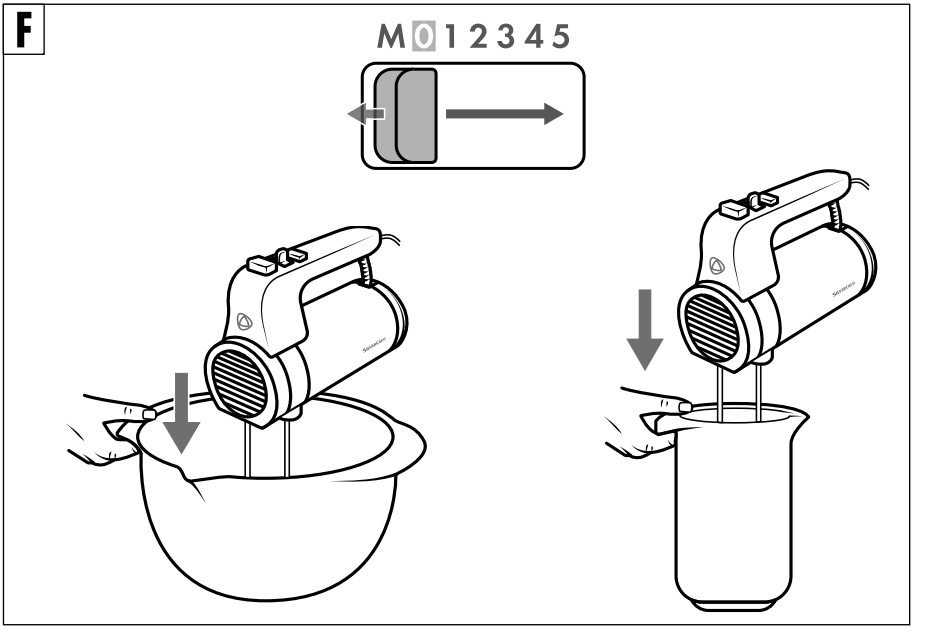

A
1
M 0 1 2 3 4 5
2
3
4
SILVERCREST
5
6
7

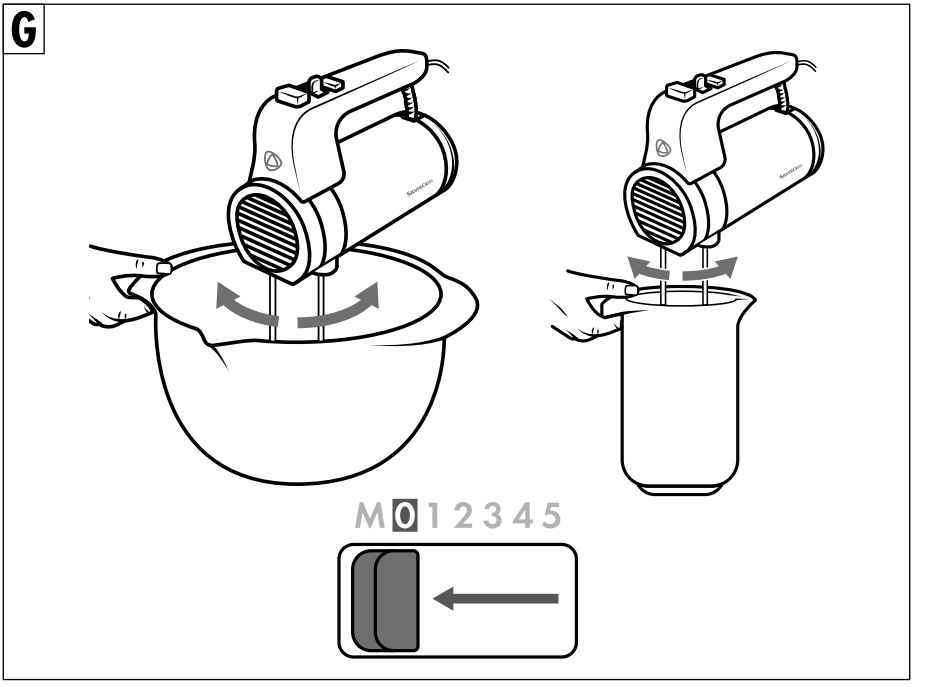

B
8
9

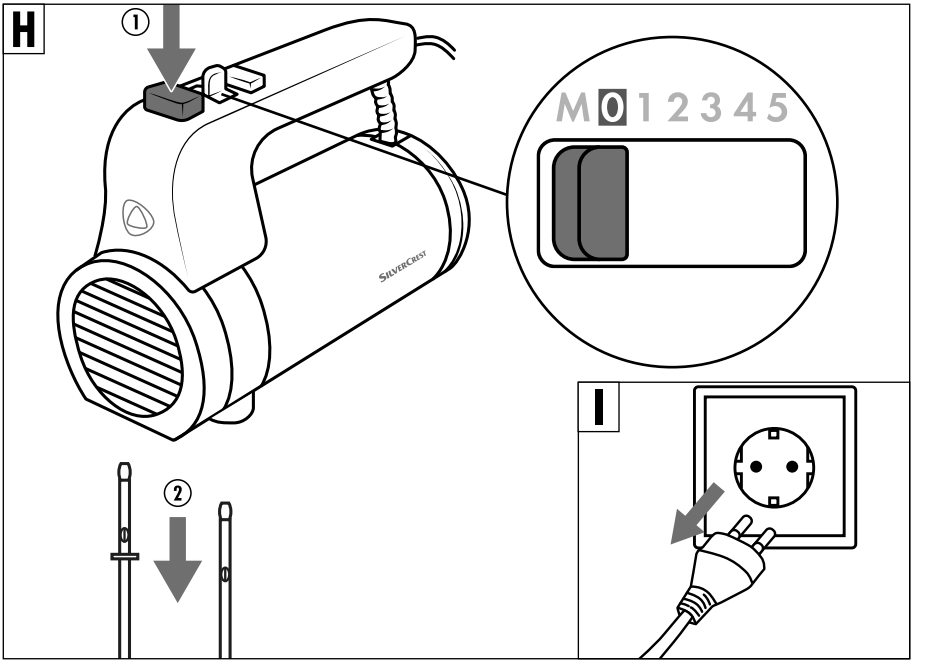

C
click


D

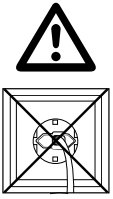

E

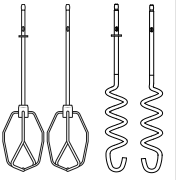

F
M 0 1 2 3 4 5


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

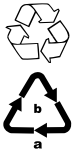
1. Intended use

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.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

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

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

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 sugar beet syrup
- 100 g oat flour
- 100 g honey

1) Place the sugar beet syrup, oat flour and honey in a bowl.
2) Insert the whisks **(8)** and mix the ingredients on Turbo for 15 seconds.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 12

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok 12

3. Biztonsági utasítások 13

4. A csomag tartalma 15

5. A készülék leírása 15

6. Műszaki adatok 15

7. Kicsomagolás 15

8. Használat 15

9. Tisztítás 16

10. Tárolás 17

11. Ártalmatlanítás 17

12. A Kompernass Handels GmbH garanciája 17

12.1. Szerviz 18

12.2. Gyártja 18

13. Pótalkatrészek rendelése 18

14. Receptek 18

14.1. Majonéz 18

14.2. Fonott kalács. 19

14.3. Egyszerű kevert sütemény 19

14.4. Pizzatészta 20

14.5. Habcsók 20

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta keverésére és dagasztására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) összekeverésére, valamint tejszín felverésére szolgál. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	**Olvassa el az útmutatót.** A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A hálózati kábel soha nem érintkezhet a készülék forró alkatrészeivel és nem lehet más hőforrások közelében vagy azokkal érintkezésben. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból!
- Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket, ha le szeretné választani az áramkörről. Egyéb esetben megsérülhet a hálózati kábel.

Soha ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készüléket gyermekek nem használhatják.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől tartsa távol.
- A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Működés közben ne nyúljon a habverőhöz vagy a dagasztókarhoz. Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlók lógjanak.
- Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.

- A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- Semmi esetre se használja a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.
- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljból.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek. Ehhez olvassa el a **9. Tisztítás** fejezetet.
- Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edények könnyen sérülnek és sérülést okozhatnak.

(!) FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztessen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.
- Ne használja a készüléket több, mint 10 percen keresztül. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.
- Soha ne dagasszon 500 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket!
  Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

(i) Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

4. A csomag tartalma

- 1 kézi egység
- 2 dagasztókar
- 2 habverő
- használati útmutató

5. A készülék leírása

A ábra:

1 kidobó gomb ⏏

2 sebességkapcsoló

3 turbó gomb ▶▶

4 hálózati kábel csatlakozódugóval

5 kézi egység

6 nyílás a tartozékok részére
nyílás gyűrűs tartozékok számára

7 nyílás a tartozékok részére
nyílás gyűrű nélküli tartozékok számára

B ábra:

8 habverő
Tejszín és könnyű tészta felveréséhez.

9 dagasztókar
Nehéz tésztafélék dagasztásához.

6. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220-240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	500 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	< 0,5 W
Rövid üzemeltetési idő	10 perc
Védelmi osztály	II/ ⧈

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejárta után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

7. Kicsomagolás

- Vegye ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Távolítsa el valamennyi csomagolóanyagot és a szállításhoz használt rögzítő elemet.
- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét.
- Tisztítson meg minden alkatrészt a **9. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

8. Használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

► Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha a készülékkel történő munkavégzéshez szükséges összes előkészület megtörtént, és a tartozékok stabilan rögzítve vannak az alapkészülékhez. Soha ne nyúljon a forgó tartozékokhoz. Csak azonos tartozékokat használjon párban.

Lásd a C–I ábrát:

1) Helyezze a kívánt tartozékot **(8)/(9)** a számára kialakított nyílásba **(6)/(7)**.
2) Töltse a hozzávalókat egy megfelelő méretű edénybe.
3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
4) Helyezze bele a habverőket vagy a dagasztókart a hozzávalókba, és tartsa erősen az edényt.
5) Kapcsolja be a szükséges sebességfokozatot:

fokozat	alkalmazás
M	Slow-Speed (lassú sebességű) üzemód / Fröccsenésgátló funkció: A fröccsenések elkerülése érdekében a feldolgozás elején. Kényes készítményekhez (finom állagú krémek / szószok).
0	A készülék ki van kapcsolva
1	Megfelelő kezdősebesség „puha" összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez
2	Folyékony hozzávalók összekeveréséhez
3	Kalács- és kenyértészta keveréséhez
4	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez, tejszínhab stb. felveréséhez
5	Tojásfehérje, tortamáz, stb.

6) A Slow-Speed (lassú sebességű) üzemmód bekapcsolásához tolja a sebességkapcsolót **(2)** az **M** fokozatra és tartsa ott.

Turbó gomb ▶▶ **(3)**:

- Ezzel a gombbal a készülék teljes teljesítménye azonnal rendelkezésre áll.
  Nyomja meg és mindig csak rövid ideig tartsa lenyomva a turbó gombot, pl. lisztben vagy kakaóban lévő csomók feloldásához, illetve nehezebben keverhető hozzávalók, pl. keményebb vaj összekeveréséhez.

7) A feldolgozás közben mozgassa a készüléket ide-oda.

8) A kívánt állag elérése után állítsa a sebességkapcsolót 0 állásba.

9) Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, mielőtt kihúzza a tartozékot a keverékből.

10) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

11) A tartozék eltávolításához nyomja meg a kidobó gombot **(1)** ⏏.

ⓘ Tudnivaló

► Biztonsági okokból a habverő **(8)**, illetve a dagasztókar **(9)** csak akkor vehető ki, ha a sebességkapcsoló a „0" pozíción áll.

TUDNIVALÓK A FELDOLGOZNI KÍVÁNT MENNYISÉGEKRŐL

A megadott feldolgozási idők tájékoztató jellegűek. Kísérje figyelemmel a feldolgozási folyamatot és igény szerint növelje/csökkentse az időt. Mindenesetre ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.
Kevesebb mennyiséghez használjon kisebb keverőtálat, hogy a habverő **(8)** /dagasztókar **(9)** legalább 1 cm mélyen a keverékbe érjen. Nagyobb edények esetén is ügyeljen arra, hogy a habverő/dagasztókar elég mélyen belemerüljön a keverékbe.

Betölthető mennyiség...	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)
kelt tészta	330 g	1:35 perc	820 g	3–4 perc
kevert tészta	200 g	0:40 perc	600 g	3:00 perc
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	330 g	1:30 perc	1000 g	3:00 perc
tejszínhab	100 ml	1:25 perc	1300 ml	5:55 perc
tojásfehérje (M méretű tojás)	2 darab	1:10 perc	10 darab	3:00 perc

9. Tisztítás

- Lásd a J. ábrát.
- A kézi egységet **(5)** a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A habverő **(8)** vagy a dagasztókar **(9)** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható.
- A tisztítás után mindent alaposan szárítson meg.
  Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat közvetlenül használat után tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok és csökken a baktériumképződés lehetősége.

ⓘ Tudnivaló

►  A habverő és a dagasztókar mosogatógépben is tisztítható.

10. Tárolás

- A megtisztított készüléket tárolja tiszta, pormentes és száraz helyen.

11. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

12. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 523489_2601.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.

- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

12.1. Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 523489_2601

12.2. Gyártja

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

13. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 523489_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

14. Receptek

Tudnivaló

- A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges érték.
- Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

14.1. Majonéz

Hozzávalók

- 3-4 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 2 tojássárgája
- 5-10 g enyhe ecet vagy citromlé
- só és bors ízlés szerint

1) Tegye a tojássárgáját és az ecetet/citromlét egy keverőpohárba, tartsa a habverőt **(8)** függőlegesen a pohárba és állítsa a készüléket legmagasabb fokozatra.
2) Öntse hozzá az olajat egyenletes vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
3) Ezt követően fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

14.2. Fonott kalács

Hozzávalók

- 35 dkg liszt
- 1/2 kocka friss élesztő vagy
- 1 zacskó száraz élesztő
- 1 tk. só
- 5 dkg cukor
- 2 dl langyos tej
- 6,5 dkg puha vaj
- 1 tojássárgája
- kevés kristálycukor

1) Keverje el a lisztet a sóval és a cukorral egy tálban. Adja hozzá a vajat és dolgozza össze a dagasztókarral **(9)**.
2) Morzsolja rá az élesztőt, ill. szórja rá a szárított élesztőt, és adja hozzá a langyos tejet. Erőteljesen dolgozza össze a tésztát a dagasztókarral.
3) Hagyja a tésztát lefedve kb. 1 órán keresztül meleg helyen.
4) Miután megkelt a tészta, gyúrja össze még egyszer erőteljesen kézzel és ossza 3 egyenlő részre.
5) Készítsen egy fonatot 3 szálból és tegye a fonatot egy sütőpapírral bélelt tepsire.
6) Kenje meg a fonatot tojássárgájával és szórja meg kristálycukorral.

Süsse a fonott kalácsot a középső szinten 160 °C-on kb. 30 percig.

14.3. Egyszerű kevert sütemény

Hozzávalók

- 10 dkg lágy vaj
- 10 dkg cukor
- 2 tojás
- 2 csomag vaníliás cukor
- 15 dkg liszt
- 2 tk. sütőpor
- 2 ek. tej
- zsiradék a sütőformához
- adott esetben kevés porcukor

1) Tegye a lágy vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a tejet és a tojásokat egy tálba és keverje össze a habverővel **(8)**.
2) Keverje össze a sütőport a liszttel és tegye ezt is a tálba. Addig keverje tovább a hozzávalókat, amíg sima tésztát nem kap.
3) Öntse a tésztát egy zsiradékkal kikent sütőformába.
4) Süsse a süteményt előmelegített sütőben 160 °C-on kb. 40 percig.
5) Mielőtt kiborítja, hagyja a sütőben 5 percig kihűlni.
6) Szórja meg a süteményt porcukorral.

14.4. Pizzatészta

Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 2 dkg friss élesztő
- 1 ek. olívaolaj
- 2 dl langyos víz
- 7 g só

A tészta 2 kerek vagy egy tepsi pizzához elegendő.

1) Tegye az összes hozzávalót egy tálba és jól dolgozza össze kb. 5 percig a dagasztókarral **(9)**.
   Ha a tészta túlságosan ragadós, akkor adjon hozzá egy kis lisztet.
2) Hagyja kelni a tésztát kb. 30 percig.
3) Ossza 2 részre a tésztát és formáljon belőle két golyót.
4) Nyújtsa ki a tésztát kerek pizzaalapokra és rakja meg tetszés szerint.

Süsse a pizzát 15-20 percig 220 °C-on légkeveréses fokozaton.

14.5. Habcsók

Hozzávalók

- 20 dkg cukor
- 3 tojásfehérje

1) Verje fel a tojásfehérjét a habverővel **(8)**, majd lassanként szórja hozzá a cukrot, amíg a tojásfehérje keménynem lesz. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.
2) Melegítse elő a sütőt 120 °C-ra és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
3) Tegye a masszát egy habzsákba és nyomja a kívánt formában a sütőpapírra.

A kinyomott formák méreteitől és formájától függően hagyja kb. 80 - 100 percig száradni a sütőben.

Terhelési massza vizsgálóintézetek számára

- 420 g cukorrépaszirup
- 100 g zabpehely liszt
- 100 g méz

1) A cukorrépaszirupot, a zabpehelylisztet és a mézet egy tálba önteni.

2) A habverőket **(8)** behelyezni, majd a hozzávalókat Turbo fokozaton 15 másodpercig keverni.

Kazalo

1. Predvidena uporaba 22

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih 22

3. Varnostni napotki 23

4. Vsebina kompleta 24

5. Opis naprave 25

6. Tehnični podatki 25

7. Razpakiranje 25

8. Uporaba 25

9. Čiščenje 26

10. Shranjevanje 26

11. Odstranjevanje med odpadke 27

12. Proizvajalec 27

13. Pooblaščeni serviser 27

14. Garancijski list 27

15. Naročanje nadomestnih delov 28

16. Recepti 29

16.1. Majoneza 29

16.2. Pletenica 29

16.3. Preprost kolač iz umešanega testa 29

16.4. Testo za pico 30

16.5. Beljakovi poljubčki 30

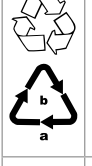
1. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov) ter stepanje smetane. Primerna je le za obdelavo živil.
Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	**Preberite navodila.** Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.

	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potapljajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
- Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Pred vsakim čiščenjem električni vtič potegnite iz električne vtičnice!
- Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla. V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!

Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Med obratovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev ali nastavkov za gnetenje. Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.
- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.

- Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesnih poškodb!
- Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- Naprave ne zlorabljajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje **9. Čiščenje**.
- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

(!) POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.
- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 500 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo!
  Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgnetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

(i) Opomba

- Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

4. Vsebina kompleta

- 1 ročni aparat
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklja
- Navodila za uporabo

5. Opis naprave

Slika A:

1 tipka za sprostitev ⏏

2 stikalo za hitrost

3 tipka Turbo ▶▶

4 električni kabel z vtičem

5 ročni aparat

6  mesta za nameščanje nastavkov
Odprtina za orodje z obročkom

7  mesta za nameščanje nastavkov
Odprtina za orodje brez obročka

Slika B:

8 žvrklja
za stepanje smetane in lahkega testa

9 nastavka za gnetenje
za gnetenje težkega testa

6. Tehnični podatki

Nazivna napetost	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna moč	500 W
Vhodna moč v stanju izklopa	< 0,5 W
Čas kratkotrajne uporabe	10 min
Razred zaščite	II/ ⧈

Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

7. Razpakiranje

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **9. Čiščenje**.

8. Uporaba

⚠ OPOZORILO!

► Električni vtič vtaknite v vtičnico šele, ko so zaključene vse priprave za delo z napravo in je orodje trdno nameščeno na osnovni napravi. Nikoli ne segajte v vrteče se orodje. V paru vedno uporabljajte samo enako orodje.

Glejte slike C–I:

1) Želeno orodje **(8)/(9)** vtaknite v ustrezne odprtine **(6)/(7)**.

2) Sestavine dajte v primerno posodo.

3) Električni vtič priključite v vtičnico.

4) Žvrklja ali nastavka za gnetenje potopite v sestavine in napravo trdno primite.

5) Nastavite potrebno stopnjo hitrosti:

Stopnja	Uporaba
M	Način počasne hitrosti/funkcija proti brizganju: Za preprečevanje brizgov na začetku obdelave. Za pripravo občutljivih jedi (finih krem/omak).
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin, kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi, sladke smetane itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte itd.

6) Za aktiviranje počasnega načina potisnite in pridržite stikalo za hitrost **(2)** na stopnji **M**.

Tipka Turbo ▶▶ **(3)**:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.
  Pritisnite in pridržite tipko Turbo vedno le z kratek čas, npr. za odstranitev grudic v moki ali kakavu ali za mešanje bolj trdovratnih sestavin, npr. trdega masla.

7) Med delom napravo pomikajte sem in tja.

8) Ko je dosežena želena konsistenca, stikalo za hitrost preklopite na 0.

9) Počakajte, da se naprava dokončno zaustavi, preden orodje vzamete iz zmešanega živila.

10) Električni vtič povlecite iz električne vtičnice.

11) Pritisnite tipko za sprostitev **(1)** ⏏, da odstranite orodje.

ⓘ Opomba

► Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **(8)** ali nastavka za gnetenje **(9)** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost na položaju »0«.

OPOMBE H KOLIČINAM ZA OBDELAVO

Navedeni časi obdelave so orientacijske vrednosti. Opazujte postopek obdelave in čas podaljšajte/skrajšajte po svojih potrebah. Pri tem pa ne smete preseči dovoljenega časa neprekinjenega delovanja, ki znaša 10 minut.
Pri manjših količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se žvrklja **(8)**/nastavka za gnetenje **(9)** v živilo za mešanje potopita za najmanj 1 cm. Tudi pri večji posodi pazite na to, da se žvrklja/nastavka za gnetenje v živilo za mešanje potopita dovolj globoko.

Količine za ...	Najm. količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)	Najv. količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)
Kvašeno testo	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Umešano testo	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Težko testo (npr. krhko testo)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Smetana	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Beljak (jajca velikosti M)	2 kosa	1:10 min	10 kosov	3:00 min

9. Čiščenje

- Glejte sliko J.
- Ročni aparat **(5)** z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Žvrklja **(8)** ali nastavka za gnetenje **(9)** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje.
- Po čiščenju vse skupaj dobro osušite.
  Priporočamo, da nastavke očistite neposredno po njihovi uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

ⓘ Opomba

►  Žvrklja in nastavka za gnetenje sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

10. Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

11. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaža je iz materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

12. Proizvajalec

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

13. Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 523489_2601

14. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak.

   Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

Lidl Slovenija d. o. o. k. d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

15. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 523489_2601.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

16. Recepti

ⓘ Opomba

- ► Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni.
- ► Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

16.1. Majoneza

Sestavine

- 300–400 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 2 rumenjaka
- 5–10 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po lastnem okusu

1) Dajte rumenjak in kis oz. limonin sok v visoko, ozko mešalno posodo. Žvrklja **(8)** v mešalni posodi držite navpično in nastavite napravo na najvišjo stopnjo.
2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dolivajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
3) Potem majonezo po lastnem okusu začinite s soljo in poprom.

16.2. Pletenica

Sestavine

- 350 g moke
- 1/2 kocke kvasa, svežega, ali
- 1 zavitek kvasa, suhega
- 1 žlička soli
- 50 g sladkorja
- 200 ml mleka, mlačnega
- 65 g masla, mehkega
- 1 rumenjak
- malce grobega sladkorja

1) V skledi zmešajte moko s soljo in sladkorjem. Moko prelijte z maslom in vse skupaj zgnetite z nastavkoma za gnetenje **(9)**.
2) Čez maso nadrobite svež kvas oziroma jo potresite s suhim kvasom in dodajte mlačno mleko. Testo temeljito pregnetite z nastavkoma za gnetenje.
3) Testo pustite na toplem mestu pokrito vzhajati približno 1 uro.
4) Vzhajano testo še enkrat temeljito premesite z rokami in ga razdelite na 3 enako velike kose.
5) Iz vseh 3 delov oblikujte pletenico in jo položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
6) Pletenico s čopičem premažite z rumenjakom in jo potresite z grobim sladkorjem.

Pletenico pecite v pečici na sredinskem položaju pri 160 °C pribl. 30 minut.

16.3. Preprost kolač iz umešanega testa

Sestavine

- 100 g masla, mehkega
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja
- 150 g moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 žlici mleka
- maščoba za model
- po potrebi malce sladkorja v prahu

1) Dajte mehko maslo s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, mlekom in jajci v skledo ter vse skupaj premešajte z žvrklji **(8)**.
2) Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte v skledo. Vse sestavine mešajte, tako da nastane gladko testo.
3) Testo dajte v namaščen model za kolače.
4) Kolač pecite v predhodno segreti pečici pri 160 °C s kroženjem zraka pribl. 40 minut.
5) Pečeni kolač pustite 5 minut ohlajati, preden ga zvrnete iz pekača.
6) Kolač potresite z malce sladkorja v prahu.

16.4. Testo za pico

Sestavine

- 300 g moke
- 20 g kvasa, svežega
- 1 žlica olivnega olja
- 200 ml vode, mlačne
- 7 g soli

Testo zadostuje za 2 okrogli pici ali en pekač.

1) Vse sestavine dajte v skledo in jih pribl. 5 minut temeljito gnetite z nastavkoma za gnetenje **(9)**. Če je testo preveč lepljivo, dodajte še malo moke.
2) Testo pustite vzhajati približno 30 minut.
3) Razdelite testo na 2 dela, iz katerih oblikujte dve krogli.
4) Testo zvaljajte do okrogle oblike in ga obložite po lastni želji.

Pico pecite pribl. 15–20 minut pri 220 °C/s kroženjem zraka.

16.5. Beljakovi poljubčki

Sestavine

- 200 g sladkorja
- 3 beljaki

1) Beljake stepite z žvrklji **(8)** in jih počasi posipavajte s sladkorjem, tako da nastane trd sneg iz beljakov. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.
2) Pečico segrejte na 120 °C in obložite pekač s papirjem za peko.
3) Maso dajte v vrečko za brizganje in na papirju za peko z brizganjem oblikujte želene oblike.

Odvisno od velikosti in oblike brizganih poljubčkov jih pustite v pečici pribl. 80–100 minut, da se posušijo.

Obremenilna masa za preizkusne institute

- 420 g sladkornega sirupa iz pesnega sladkorja
- 100 g ovsene moke
- 100 g medu

1) Sladkorni sirup iz pesnega sladkorja, ovseno moko in med dati v skledo.

2) Namestiti metlice **(8)** in sestavine mešati na Turbo 15 sekund.

Obsah

1. Použití v souladu s určením 32

2. Použitá výstražná upozornění a symboly 32

3. Bezpečnostní pokyny 33

4. Rozsah dodávky 35

5. Popis přístroje 35

6. Technické údaje 35

7. Vybalení 35

8. Ovládání 35

9. Čištění 36

10. Skladování 36

11. Likvidace 37

12. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 37

12.1. Servis 38

12.2. Dovozce 38

13. Objednávání náhradních dílů 38

14. Recepty 38

14.1. Majonéza 38

14.2. Kynutý pletenec 39

14.3. Jednoduchý koláč z třeného těsta 39

14.4. Těsto na pizzu 40

14.5. Bezé (pusinky) 40

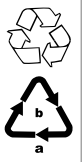
1. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro míchání a hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv) a šlehání šlehačky. Je vhodný pouze pro zpracování potravin.
Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	**NEBEZPEČÍ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	**VÝSTRAHA!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	**OPATRNĚ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	**POZOR!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	**Přečtěte si návod.** Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.

	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.
	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!

Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Přístroj nesmí používat děti.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Během provozu se nedotýkejte metel ani hnětacích háků. Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu **9. Čištění**.
- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

ⓘ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy nepoužívejte venku. Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obracejte na příslušné servisní partnery ve své zemi.
- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku, dokud přístroj nevychladne.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje!
  Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

ⓘ Upozornění

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

4. Rozsah dodávky

- 1 ruční část
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- návod k obsluze

5. Popis přístroje

Obrázek A:

1 tlačítko vyhazovače metel ⏏

2 přepínač rychlostí

3 tlačítko Turbo ▶▶

4 síťový kabel se zástrčkou

5 ruční část

6 zásuvné místo pro nasazení nástavců
otvor pro nástroj s kroužkem

7 zásuvné místo pro nasazení nástavců
otvor pro nástroj bez kroužku

Obrázek B:

8 metly
Ke šlehání šlehačky a lehkých těst.

9 hnětací hák
K hnětení těžkých těst.

6. Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W
Doba nepřetržitého provozu	10 min.
Třída ochrany	II/ ⧈

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

7. Vybalení

- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **9. Čištění**.

8. Ovládání

⚠ VAROVÁNÍ!

► Síťovou zástrčku zapojte až po dokončení všech příprav k práci s přístrojem a po pevném připojení nástrojů k základní jednotce. Nikdy nesahejte do rotujících nástrojů. V páru používejte pouze stejné nástroje.

Viz obrázek C–I:

1) Zasuňte požadované nástroje **(8)/(9)** do odpovídajících otvorů **(6)/(7)**.

2) Dejte suroviny do vhodné nádoby.

3) Zastrčte síťovou zástrčku.

4) Ponořte metly nebo hnětací háky do surovin a pevně držte nádobu.

5) Zapněte požadovaný stupeň rychlosti:

Stupeň	Použití
M	Režim Slow-Speed / funkce proti rozstřiku: K zabránění rozstřikování na začátku zpracování. Pro citlivé přípravy (jemné krémy / omáčky).
0	Přístroj je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad, jako je mouka, máslo atd.
2	K mixování tekutých přísad
3	K míchání těsta na koláč a chléb
4	Ke šlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů, šlehačky atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč atd.

6) K aktivování režimu Slow-Speed posuňte a podržte stisknutý přepínač rychlostí **(2)** na stupni **M**.

Tlačítko Turbo ▶▶ **(3)**:

- Toto tlačítko umožňuje okamžité dosažení maximálního výkonu přístroje.
  Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko Turbo pouze krátkou dobu, např. k rozbití hrudek v mouce nebo kakau nebo k rozmíchání odolnějších přísad, jako je tvrdší máslo.

7) Během zpracování pohybujte přístrojem tam a zpět.
8) Jakmile dosáhnete požadované konzistence, nastavte přepínač rychlostí na „0“.
9) Před vyjmutím nástrojů ze směsi vyčkejte, dokud se přístroj zcela nezastaví.
10) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
11) Stiskněte tlačítko vyhazovače metel **(1)** ⏏ a odeberte nástroje.

ⓘ Upozornění

► Z bezpečnostních důvodů lze metly **(8)** nebo hnětací háky **(9)** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí nachází v poloze „0“.

UPOZORNĚNÍ KE ZPRACOVÁVANÉMU MNOŽSTVÍ

Uvedené doby zpracování jsou orientační. Sledujte postup zpracování a prodlužte/zkraťte dobu podle svých potřeb. Nepřekračujte však dobu nepřetržitého provozu 10 minut.
Pro malá množství použijte úzkou mixovací nádobu, aby se metly **(8)**/hnětací háky **(9)** ponořily do mixované suroviny alespoň na 1 cm. Také u větších nádob dbejte na to, aby se metly/hnětací háky ponořily do mixované suroviny dostatečně hluboko.

Množství naplnění pro ...	min. množství (všechny suroviny dohromady)	Doba zpracování (přibližně)	max. množství (všechny suroviny dohromady)	Doba zpracování (přibližně)
kynuté těsto	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
třené těsto	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
těžké těsto (např. jemné těsto)	330 g	1:30 min	1 000 g	3:00 min
šlehačka	100 ml	1:25 min	1 300 ml	5:55 min
bílek (vejce velikosti M)	2 kusy	1:10 min	10 kusů	3:00 min

9. Čištění

- Viz obr. J.
- Ruční část **(5)** s motorem očistěte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Metly **(8)** nebo hnětací háky **(9)** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím prostředkem.
- Po umytí vše dobře osušte.
  Doporučujeme Vám, abyste nástavce očistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

ⓘ Upozornění

►  Šlehací metličky a hnětací háky jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

10. Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

11. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi. Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 523489_2601 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

12.1. Servis

(CZ) **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 523489_2601

12.2. Dovozce

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

13. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 523489_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

14. Recepty

Upozornění

- Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační.
- Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

14.1. Majonéza

Přísady

- 300–400 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutek
- 5–10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

1) Žloutek a ocet, resp. citronovou šťávu dejte do vysokého a úzkého šejkru. Metly **(8)** přidržte v šejkru svisle a přístroj nastavte na nejvyšší stupeň.
2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
3) Majonézu poté dochuťte solí a pepřem podle chuti.

14.2. Kynutý pletenec

Přísady

- 350 g mouky
- 1/2 kostky čerstvého droždí nebo
- 1 balíček sušeného droždí
- 1 čaj. lžička soli
- 50 g cukru
- 200 ml vlažného mléka
- 65 g změklého másla
- 1 žloutek
- trochu granulovaného cukru

1) Mouku smíchejte se solí a cukrem v misce. Nahoru přidejte máslo a vše prohněťte hnětacím hákem **(9)**.
2) Na to rozdrobte droždí nebo posypte sušeným droždím a přidejte vlažné mléko. Těsto důkladně prohněťte hnětacími háky.
3) Přikryté těsto nechte kynout cca 1 hodinu na teplém místě.
4) Těsto po kynutí prohněťte ještě jednou důkladně rukama a rozdělte ho na 3 stejně velké kusy.
5) Vytvořte pletenec ze 3 pramenů a položte jej na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
6) Pletenec natřete žloutkem pomocí štětce a posypte granulovaným cukrem.

Kynutý pletenec pečte na středním roštu cca 30 minut při 160 °C.

14.3. Jednoduchý koláč z třeného těsta

Přísady

- 100 g změklého másla
- 100 g cukru
- 2 vejce
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 150 g mouky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mléka
- tuk na formu
- příp. trochu práškového cukru

1) Změklé máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, mlékem a vejci vložte do mísy a vše promíchejte hnětací metlou **(8)**.
2) Prášek do pečiva smíchejte s moukou a vložte do mísy. Suroviny dále promíchávejte, aby vzniklo hladké těsto.
3) Těsto dejte do vymaštěné formy na koláč.
4) Pečte koláč v předehřáté troubě při 160 °C s cirkulací vzduchu asi 40 minut.
5) Po upečení jej nechejte 5 minut vychladnout a pak jej vyklopte.
6) Posypte koláč trochou moučkového cukru.

14.4. Těsto na pizzu

Přísady

- 300 g mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 1 PL olivového oleje
- 200 ml vlažné vody
- 7 g soli

Těsto postačí na 2 kulaté pizzy nebo jeden pečicí plech.

1) Vložte všechny přísady do mísy a vše dobře prohněťte asi 5 minut hnětacím hákem **(9)**.
   Bude-li těsto příliš lepivé, přidejte ještě trochu mouky.
2) Těsto nechte kynout asi 30 minut.
3) Rozdělte těsto na 2 porce a z každé se vytvaruje koule.
4) Těsto vyválejte na kulatý korpus na pizzu a podle potřeby obložte.

Pizzu pečte asi 15-20 minut při 220 °C/cirkulující vzduch.

14.5. Bezé (pusinky)

Přísady

- 200 g cukru
- 3 bílky

1) Bílky vyšlehejte metlami **(8)** a přisypávejte postupně cukr, aby sníh z bílků byl tuhý. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.
2) Předehřejte troubu na 120 °C a položte pečicí plech vyložený pečicím papírem.
3) Vložte hmotu do cukrářského sáčku a nastříkejte ji na pečicí papír v požadovaném tvaru.

Podle velikosti a tvaru stříkaných forem je ponechte cca 80-100 minut sušit v troubě.

Zatěžovací hmota pro zkušební ústavy

- 420 g sirupu z cukrové řepy
- 100 g ovesné mouky
- 100 g medu

1) Vložte sirup z cukrové řepy, ovesnou mouku a med do mísy.
2) Nasaďte šlehací nástavce **(8)** a smíchejte ingredience na Turbo po dobu 15 sekund.

Obsah

1. Používanie v súlade s určením 42

2. Použité výstražné upozornenia a symboly 42

3. Bezpečnostné pokyny 43

4. Rozsah dodávky 45

5. Opis prístroja 45

6. Technické údaje 45

7. Vybalenie 45

8. Obsluha 45

9. Čistenie 46

10. Uskladnenie 47

11. Likvidácia 47

12. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 47

12.1. Servis 48

12.2. Dovozca 48

13. Objednávanie náhradných dielov 48

14. Recepty 48

14.1. Majonéza 48

14.2. Vianočka 49

14.3. Jednoduchý miešaný koláč 49

14.4. Cesto na pizzu 50

14.5. Snehové pusinky 50

1. Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na miesenie a hnetanie cesta, mixovanie tekutín (napr. ovocných štiav) a šľahanie šľahačky. Je určený len na spracovanie potravín.
Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

2. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	**NEBEZPEČENSTVO!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	**VÝSTRAHA!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	**OPATRNE!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	**POZOR!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	**Prečítajte si návod.** Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.
	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

3. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky!
- Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!
- Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte šľahacích metličiek alebo hnetacích hákov. Nad nadstavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.
- Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvo úrazu.
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu **9. Čistenie**.
- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

(!) POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom.
  V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.
- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút nepretržite. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, dokiaľ prístroj nevychladol.
- Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 500 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja!
  Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymieste ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

(i) Upozornenie

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

4. Rozsah dodávky

- 1 ručný diel
- 2 hnetacie háky
- 2 šľahacie metličky
- návod na obsluhu

5. Opis prístroja

Obrázok A:

1 tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov ⏏

2 prepínač rýchlostí

3 tlačidlo Turbo ▶▶

4 sieťový kábel so sieťovou zástrčkou

5 ručný diel

6  miesto na nadstavce
otvor pre nástroj s prstencom

7  miesto na nadstavce
otvor pre nástroj bez prstenca

Obrázok B:

8 šľahacie metličky
Na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta.

9 miesiace háky
Na miešanie ťažkého cesta.

6. Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,5 W
Doba KP	10 min.
Trieda ochrany	II/ ⧈

Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

7. Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole **9. Čistenie**.

8. Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

► Sieťovú zástrčku zasuňte až vtedy, ak sú ukončené všetky prípravy na prácu s prístrojom a nástroje sú pevne spojené so základným prístrojom. Nikdy nesiahajte do rotujúcich nástrojov. Používajte iba rovnaké nástroje po pároch.

Pozri obrázok C–I:

1) Nasuňte požadované nástroje **(8)/(9)** do vhodných otvorov **(6)/(7)**.

2) Prísady naplňte do vhodnej nádoby.

3) Pripojte sieťovú zástrčku.

4) Ponorte šľahacie metličky alebo miesiace háky do prísad a pevne držte nádobu.

5) Zapnite požadovaný rýchlostný stupeň:

Stupeň	Použitie
M	Režim Slow-Speed (režim pomalej rýchlosti)/ funkcia proti striekaniu: Aby na začiatku spracovania nedošlo k vystreknutiu potravín. Pre citlivé prípravy (jemné krémy/omáčky).
0	Prístroj je vypnutý.
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých" prísad, ako je múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miesenie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy, šľahačky a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

6) Na aktivovanie režimu Slow-Speed posuňte a podržte prepínač rýchlostí **(2)** na stupni **M**.

Tlačidlo Turbo ▶▶ **(3)**:

- Toto tlačidlo vám umožní mať okamžite k dispozícii plný výkon prístroja.
  Stlačte a podržte stlačené tlačidlo Turbo vždy iba na krátky čas, napr. aby sa rozpustili hrudky v múke alebo kakau, alebo aby sa zmiešali hrubšie prísady, napr. tvrdšie maslo.

7) Počas spracovania pohybujte prístrojom sem a tam.
8) Posuňte prepínač rýchlostí do polohy „0“, ihneď ako sa dosiahne požadovaná konzistencia.
9) Počkajte, kým sa prístroj nezastaví, a až potom vytiahnite nástroje zo spracovávaných potravín.
10) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
11) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov **(1)** ⏏, ak chcete odobrať nástroje.

ⓘ **Upozornenie**

► Šľahacie metličky **(8)** alebo miesiace háky **(9)** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba potom, keď sa prepínač rýchlostí nachádza v polohe „0“.

POKYNY PRE SPRACOVÁVANÉ MNOŽSTVÁ

Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a podľa vašich potrieb čas predĺžte/skráťte. Neprekročte však čas krátkodobej prevádzky 10 minút.
Na spracovanie malých množstiev používajte úzku nádobu mixéra tak, aby sa šľahacie metličky **(8)**/miesiace háky **(9)** ponorili minimálne 1 cm do spracovávaných potravín. Aj pri väčších nádobách dbajte na to, aby sa šľahacie metličky/miesiace háky dostatočne ponorili do spracovávaných potravín.

Množstvá pre...	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)
kysnuté cesto	330 g	1:35 min	820 g	3 - 4 min
trené cesto	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
smotana	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	1:10 min	10 ks	3:00 min

9. Čistenie

- Pozri obr. J.
- Ručný diel **(5)** s motorom očistite len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky **(8)** alebo miesiace háky **(9)** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu.
- Po vyčistení všetko dôkladne vysušte.
  Odporúčame, vyčistiť nadstavce priamo po ich použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

ⓘ **Upozornenie**

►  Šľahacie metličky a miesiace háky možno umývať tiež v umývačke riadu.

10. Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

11. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám - podľa nášho uváženia - bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu.

Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 523489_2601 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo ***e-mailom***.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

12.1. Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

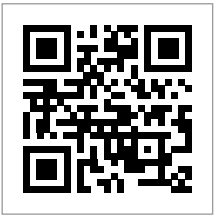
IAN 523489_2601

12.2. Dovozca

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

13. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 523489_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

14. Recepty

Upozornenie

- Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty.
- Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

14.1. Majonéza

Prísady

- 300 - 400 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
- 2 žĺtky
- 5 - 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

1) Pridajte žĺtky a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej misky. Podržte šľahacie metličky **(8)** zvislo v miešacej miske a nastavte prístroj na najvyšší stupeň.
2) Prilejte olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
3) Majonézu následne okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

14.2. Vianočka

Prísady

- 350 g múky
- 1/2 kocky kvasníc, čerstvých alebo
- 1 bal. kvasníc, sušených
- 1 ČL soli
- 50 g cukru
- 200 ml mlieka, vlažného
- 65 g masla, mäkkého
- 1 žĺtok
- trochu kryštálového cukru

1) Zmiešajte múku so soľou a cukrom v jednej miske. Pridajte maslo a všetko premieste miesacím hákom **(9)**.
2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypte sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premieste silno miesacím hákom.
3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
4) Po odpočinutí cesto ešte raz silno premieste rukami a rozdeľte ho na 3 rovnako veľké kusy.
5) Vytvarujte vrkoč z 3 pásov, vrkoč položte na plech na pečenie, vyložený papierom na pečenie.
6) Vrkoč potrite žĺtkom a posypte kryštálovým cukrom.

Vianočku pečte na strednej lište pri teplote 160 °C približne 30 minút.

14.3. Jednoduchý miešaný koláč

Prísady

- 100 g masla, mäkké
- 100 g cukru
- 2 vajcia
- 2 bal. vanilkového cukru
- 150 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mlieka
- Tuk na vymazanie formy
- príp. trochu práškového cukru

1) Pridajte mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, mliekom a vajíčkami do misky a všetko premiešajte šľahacími metličkami **(8)**.
2) Zmiešajte prášok do pečiva s múkou a pridajte ich do misky. Miešajte prísady ďalej, kým nevznikne hladké cesto.
3) Cesto naplňte do formy na koláč namastenej tukom.
4) Koláč upečte v predhriatej rúre pri obehovom vzduchu s teplotou 160 °C približne 40 minút.
5) Po upečení ho nechajte 5 minút vychladnúť, skôr ako poklesne.
6) Koláč posypte trochou práškového cukru.

14.4. Cesto na pizzu

Prísady

- 300 g múky
- 20 g droždia, čerstvého
- 1 PL olivového oleja
- 200 ml vody, vlažnej
- 7 g soli

Cesto postačuje na 2 okrúhle pizze alebo jeden plech na pečenie.

1) Pridajte všetky prísady do jednej misky a všetko dobre premieste približne 5 minút miesacím hákom **(9)**. Ak by malo byť cesto príliš lepkavé, pridajte do neho trochu múky.
2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvarujú gule.
4) Vyvaľkajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

Pečte pizzu približne 15 – 20 minút pri 220 °C/cirkulujúcom vzduchu.

14.5. Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
- 3 vaječné bielka

1) Vyšľahajte vaječné bielky šľahacími metličkami **(8)** a postupne k nim pridávajte cukor, až bude snehová pena tuhá. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.
2) Rúru predhrejte na 120 °C a plech na pečenie vyložte papierom na pečenie.
3) Hmotu dajte do zdobičky a vytlačte ju v želanom tvare na papier na pečenie.

V závislosti od veľkosti a tvaru vytlačeného cesta nechajte cesto sušiť v rúre približne 80 – 100 minút.

Záťažová hmota pre skúšobné ústavy

- 420 g sirupu z cukrovej repy
- 100 g ovsených vločiek
- 100 g medu

1) Sirup z cukrovej repy, ovsené vločky a med dať do misy.
2) Nasadiť šľahače **(8)** a zmiešať prísady na Turbo po dobu 15 sekúnd.

Sadržaj

1. Namjenska uporaba 52

2. Korištena upozorenja i simboli 52

3. Sigurnosne napomene 53

4. Opseg isporuke 55

5. Opis uređaja 55

6. Tehnički podaci 55

7. Raspakiranje 55

8. Rukovanje 55

9. Čišćenje 56

10. Čuvanje 56

11. Zbrinjavanje 57

12. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 57

12.1. Servis 58

12.2. Uvoznik. 58

13. Naručivanje rezervnih dijelova 58

14. Recepti 58

14.1. Majoneza 58

14.2. Pletenica od dizanog tijesta 59

14.3. Jednostavan kolač 59

14.4. Tijesto za pizzu 60

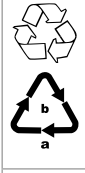
14.5. Poljupci od bjelanjaka 60

1. Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za miješanje i gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova) i tučenje vrhnja. Prikladan je isključivo za preradu namirnica.
Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

2. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	**POZOR!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	**Pročitajte upute.** Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.
	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite II: Zaštita dvostrukom ili ojačanom izolacijom između dijelova pod naponom i dodirnih dijelova.
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
- Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
- Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!

Ručni element ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove pod naponom.

- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:**
  Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- Za vrijeme rada uređaja ne dodirujte nastavke za miješanje ili kuke za gnječenje. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.
- Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.

- Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje **9. Čišćenje**.
- Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.

ⓘ OPREZ! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- Sve popravke treba obavljati isključivo stručno osoblje.
  U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.
- Uređaj ne pogonite duže od 10 minuta bez pauze. Nakon 10 minuta napravite pauzu i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Ovim uređajem nikada ne mijesite tijesta s količinom brašna većom od 500 g. Veće količine brašna mogu dovesti do preopterećenja uređaja!
  Ako je potrebno, podijelite tijesto s većim količinama brašna u nekoliko porcija i mijesite ih jednu za drugom. Pritom međutim ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.

ⓘ Napomena

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

4. Opseg isporuke

- 1 ručni mikser
- 2 kuke za miješanje
- 2 metlice za miješanje
- Upute za uporabu

5. Opis uređaja

Slika A:

1 Tipka za izbacivanje ⏏

2 Prekidač za odabir brzine

3 Turbo tipka ▶▶

4 Mrežni kabel s mrežnim utikačem

5 Ručni dio

6  Utičnica za nastavke
Otvor za alat s prstenom

7  Utičnica za nastavke
Otvor za alat bez prstena

Slika B:

8 Metlice
Za tučenje vrhnja i laganih tijesta.

9 Kuke za gnječenje
Za miješanje teških tijesta.

6. Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	500 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	< 0,5 W
Vrijeme KP	10 min.
Razred zaštite	II / ⧈

Vrijeme KP

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje.
Nakon navedenog KP vremena uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.

7. Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Uklonite svu ambalažu i sve transportne osigurače.
- Prekontrolirajte cjelovitost opsega isporuke i ustanovite postoje li oštećenja.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju **9. Čišćenje**.

8. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

► Mrežni utikač utaknite tek nakon što su sve pripreme za rad s uređajem završene i alati su sigurno pričvršćeni na osnovni uređaj. Nikada ne posežite u rotirajuće alate. Koristite samo identične alate u paru.

Vidi sliku C–I:

1) Umetnite željene alate **(8)/(9)** u odgovarajuće otvore **(6)/(7)**.
2) Umetnite sastojke u prikladnu posudu.
3) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
4) Uronite metlice za miješanje ili kuke za tijesto u sastojke i čvrsto držite posudu.
5) Uključite potreban stupanj brzine:

Stupanj	Uporaba
M	Način rada s niskom brzinom / Funkcija protiv prskanja: Kako biste izbjegli prskanje na početku obrade. Za osjetljive pripreme (fine kreme / umake).
0	Uređaj je isključen
1	Dobra polazna brzina za miješanje „mekih" sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za miješanje tekućih sastojaka
3	Za miješanje tijesta za kolače i kruh
4	Za pjenasto miješanje maslaca, šećera, za slatka jela, tučenje vrhnja itd.
5	Za tučenje snijega od bjelanjka, preljeva za kolače itd.

6) Za aktiviranje načina rada s niskom brzinom, pomaknite i držite prekidač za odabir brzine **(2)** na stupanj **M**.

Turbo tipka ▶▶ **(3)**:

- Ova tipka vam omogućuje raspolaganje punom snagom uređaja.
  Turbo tipku uvijek koristite samo kratkotrajno, npr. za rastvaranje grudica u brašnu ili kakau ili za miješanje tvrđih sastojaka, primjerice tvrđeg maslaca.

7) Pomičite uređaj naprijed-natrag tijekom obrade.
8) Prekidač za odabir brzine postavite na 0 kada se postigne željena konzistencija.
9) Pričekajte da se uređaj zaustavi prije nego nastavke izvadite iz smjese.
10) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
11) Pritisnite tipku za izbacivanje **(1)** ⏏ kako biste izvadili nastavke.

ⓘ Napomena

► Iz sigurnosnih razloga metlice **(8)** ili kuke za gnječenje **(9)** moguće je otpustiti samo kada je prekidač za odabir brzine u položaju „0".

NAPOMENE O KOLIČINAMA ZA OBRADU

Navedena vremena obrade su orijentacijske vrijednosti. Pratite napredak obrade i povećajte / smanjite vrijeme prema svojim potrebama. Međutim, nemojte prekoračiti vrijeme KP od 10 minuta.
Za male količine odaberite užu posudu za miješanje tako da metlice **(8)** / kuke za gnječenje **(9)** urone najmanje 1 cm u smjesu. Čak i kod većih posuda, provjerite jesu li metlice / kuke za gnječenje dovoljno duboko uronjene u smjesu.

Količine punjenja za...	min. količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)	Maksimalna količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)
Dizano tijesto	330 g	1:35 min	820 g	3–4 min
Lijevano tijesto	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
teško tijesto (npr. prhko tijesto)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Slatko vrhnje	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Bjelanjci (jaja veličine M)	2 komada	1:10 min	10 komada	3:00 min

9. Čišćenje

- Vidi sliku J.
- Očistite dio s ručkom **(5)** u kojem se nalazi motor samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
- Metlice **(8)** ili kuke za gnječenje **(9)** možete oprati pod tekućom vodom ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.
  Preporučamo da nastavke očistite neposredno nakon uporabe. Na taj ćete način odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

ⓘ Napomena

►  Metlice za miješanje i kuke za gnječenje mogu se prati i u perilici posuđa.

10. Čuvanje

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

11. Zbrinjavanje



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

12. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 523489_2601 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

12.1. Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 523489_2601

12.2. Uvoznik

Lidl Hrvatska d. o. o. k. d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač
KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

13. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 523489_2601.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

14. Recepti

Napomena

- Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci.
- Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

14.1. Majoneza

Sastojci

- 300–400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 2 žumanjka
- 5–10 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

1) Žumanjke i ocat ili limunov sok stavite u visoku i usku posudu za miješanje. Metlice **(8)** držite uspravno u posudi za miješanje i uređaj podesite na najviši stupanj brzine.
2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
3) Majonezu potom začinite po ukusu solju i paprom.

14.2. Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci

- 350 g brašna
- ½ kockice svježeg kvasca ili
- 1 paketić suhog kvasca
- 1 čajna žličica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mlijeka
- 65 g omekšalog maslaca
- 1 žumanjak
- malo krupnog šećera

1) U posudi pomiješajte brašno sa solju i šećerom. Dodajte maslac i sve izmijesite kukama za gnječenje **(9)**.
2) Razmrvite kvasac odnosno posipajte suhi kvasac preko smjese i dodajte mlako mlijeko. Tijesto snažno izmiješajte kukama za gnječenje.
3) Ostavite tijesto poklopljeno oko 1 sat na toplom mjestu.
4) Nakon dizanja tijesto još jednom snažno izmijesite rukama i podijelite na 3 dijela jednake veličine.
5) Formirajte pletenicu od 3 niti. Pletenicu stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
6) Pletenicu kistom premažite žumanjkom i pospite grubim šećerom.

Pletenicu pecite u sredini pećnice na 160 °C otprilike 30 minuta.

14.3. Jednostavan kolač

Sastojci

- 100 g omekšalog maslaca
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 2 paketića vanilin šećera
- 150 g brašna
- 2 čajne žličice praška za pecivo
- 2 jušne žlice mlijeka
- Masnoća za kalup
- po želji malo šećera u prahu

1) Omekšali maslac sa šećerom, vanilin šećerom, mlijekom i jajima stavite u zdjelu i sve izmiješajte metlicama **(8)**.
2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u zdjelu. Nastavite miješati sastojke dok ne dobijete glatko tijesto.
3) Tijesto izlijte u namašćeni kalup za kolače.
4) Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 160 °C s cirkulacijom zraka otprilike 40 minuta.
5) Nakon pečenja ostavite da se ohladi 5 minuta prije nego ga izvadite.
6) Kolač pospite s malo šećera u prahu.

14.4. Tijesto za pizzu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svježeg kvasca
- 1 jušna žlica maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Tijesto je dovoljno za 2 okrugle pizze ili za jedan lim za pečenje.

1) Stavite sve sastojke u zdjelu i dobro mijesite oko 5 minuta kukama za gnječenje **(9)**.
   Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte još malo brašna.
2) Ostavite tijesto da miruje otprilike 30 minuta.
3) Tijesto podijelite na 2 dijela i od svakog formirajte kuglu.
4) Tijesto razvaljajte u okrugle baze za pizzu i dodajte sastojke po želji.

Pecite pizzu 15-20 Minuten na 220 °C/s prisilnom cirkulacijom zraka.

14.5. Poljupci od bjelanjaka

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 bjelanjka

1) Istucite bjelanjke metlicama **(8)** i postupno dodajte šećer sve dok ne dobijete čvrst snijeg. Pritom međutim ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.
2) Zagrijte pećnicu na 120 °C i obložite lim za pečenje papirom za pečenje.
3) Stavite masu u vrećicu za dekoraciju i istisnite u željenom obliku na papir za pečenje.

Ovisno o veličini i obliku istisnutih oblika, ostavite ih da se suše u pećnici oko 80-100 minuta.

Masa opterećenja za ispitne institute

- 420 g sirupa od šećerne repe
- 100 g zobenog brašna
- 100 g meda

1) Staviti sirup od šećerne repe, zobeno brašno i med u zdjelu.
2) Umetnuti metlice **(8)** i miješati sastojke na Turbo 15 sekundi.

Sadržaj

1. Namjenska upotreba 62

2. Korišteni znakovi upozorenja i simboli 62

3. Sigurnosne napomene 63

4. Opseg isporuke 65

5. Opis uređaja 65

6. Tehnički podaci 65

7. Raspakivanje 65

8. Rukovanje 65

9. Čišćenje 66

10. Pospremanje 67

11. Odlaganje u otpad 67

12. Garancija preduzeća Kompernaß Handels GmbH 67

12.1. Servis 68

12.2. Uvoznik. 68

13. Naručivanje rezervnih dijelova 68

14. Recepti 68

14.1. Majoneza 68

14.2. Pletenica od dizanog tijesta 69

14.3. Tijesto za pizzu 70

14.4. Baiser (beze) 70

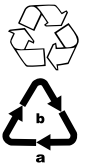
1. Namjenska upotreba

Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za izradu (miješanje i miješenje) tijesta, miješanje tečnih sadržaja (npr. voćnih sokova) i mućenje šlag-vrhnja. Pogodan je samo za preradu/obradu namirnica.
Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

2. Korišteni znakovi upozorenja i simboli

Sljedeća upozorenja i simboli se koriste u ovom Uputstvu za upotrebu, na ambalaži i na uređaju (gdje je to primjenjivo):

	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPASNOST" označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, dovodi do smrti ili teške povrede.
	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „UPOZORENJE" označava moguću opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do smrti ili teške povrede.
	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPREZ" označava moguću opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do lakše ili umjerene povrede.
	**POZOR!** Upozorenje sa ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR" označava moguću situaciju koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do materijalne štete.
	Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju korištenje uređaja.
	**Pročitajte uputstvo.** Pročitajte sva uputstva za rukovanje i sigurnosne napomene prije upotrebe. Prilikom predaje proizvoda trećim licima predajte im i svu pripadajuću dokumentaciju.
	Naizmjenična struja / napon

	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama su sigurni za kontakt s hranom.
	Električni uređaj ne odlažite u kućni otpad!
	Ambalažu odložite na način prihvatljiv za okoliš.
	Prilikom odvajanja otpada, molimo vas da obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala: Oni su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjima: 1 - 7: Plastika, 20 - 22: Papir i karton, 80 - 98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva Republike Srbije.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Kabal za napajanje nikada ne smije doći u blizinu ili kontakt s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Ne stavljajte kabal za napajanje na ivice/rubove ili uglove.
- Nemojte presavijati niti gnječiti kabal za napajanje.
- Ako je kabal za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova servisna služba ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Prije svakog čišćenja isključite mrežni kabal (za napajanje) iz mrežne (zidne) utičnice!
- Prilikom isključivanja uređaja iz električne mreže, iskopčajte kabal tako da ga povučete hvatajući rukom utikač, ne povlačeći kabal. U suprotnom, mrežni kabal se može oštetiti!

Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti! To može uzrokovati opasnost po život zbog strujnog udara ako ostaci tečnosti dođu u kontakt s dijelovima pod naponom tokom rada.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD TJELESNE POVREDE!

- Ovaj uređaj mogu koristiti i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili koje nemaju iskustva i/ili znanja ako su pod nečijim nadzorom ili ako su upućene u sigurnu upotrebu uređaja te razumiju opasnosti koje su povezane s tim.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i njegov priključni kabal se moraju držati izvan dohvata djece.
- Uređaj se uvijek mora odvojiti od električne mreže kada nije pod nadzorom te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Tokom rada, ne dodirujte mutilice ili kuke/nastavke za tijesto. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slično vise iznad nastavaka.
- Nikada ne pokušavajte istovremeno namontirati nastavke različitih funkcija.
- Isključite uređaj iz struje nakon svake upotrebe i prije čišćenja kako biste spriječili slučajno aktiviranje/uključenje.
- Uvijek isključite uređaj iz struje prije zamjene nastavaka kako biste spriječili slučajno aktiviranje/uključenje.
- Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se tokom rada pokreću, uređaj mora biti isključen i odvojen od električne mreže.

- Ne dodirujte pokretne dijelove uređaja i uvijek sačekajte da se oni potpuno zaustave. Opasnost od tjelesne povrede!
- Prije svake upotrebe pregledajte uređaj i sve dijelove na moguća oštećenja. Uređaj može sigurno funkcionirati samo ako je u besprijekornom radnom stanju.
- Nikada ne koristite uređaj ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U suprotnom, postoji značajan rizik od nesreća.
- Nikada ne koristite uređaj bez nadzora. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada napuštate radno mjesto.
- Ne koristite uređaj u svrhe koje nisu opisane u ovom uputstvu. Pri zloupotrebi postoji opasnost od tjelesnih povreda!
- Temeljno očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s namirnicama. Obratite pozornost o tome u poglavlju **9. Čišćenje**.
- Nikada ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. One se mogu oštetiti i uzrokovati tjelesne povrede.

ⓘ POZOR! OPASNOST OD OŠTEĆENJA MATERIJALA!

- Ne koristite uređaj na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu i unutar prostorija za život.
- Sve popravke neka vam izvrši samo kvalificirano osoblje. U tom slučaju, obratite se nadležnom servisnom partneru u vašoj zemlji.
- Ne koristite uređaj duže od 10 minuta odjednom. Nakon 10 minuta napravite pauzu dok se uređaj ne ohladi.
- Nikada ne mijesite tijesta s više od 500 g brašna koristeći ovaj uređaj. Veće količine mogu dovesti do preopterećenja uređaja! Ako se koriste tijesta s većim udjelom brašna, podijelite ih, po mogućnosti, na nekoliko dijelova i mijesite ih jedan za drugim. Međutim, nemojte pritom prekoračiti navedeno vrijeme miješenja od 10 minuta.

ⓘ Napomena

- Nije potrebna nikakva radnja korisnika za prebacivanje proizvoda između 50 Hz i 60 Hz. Proizvod se automatski podešava kako za 50 Hz tako i za 60 Hz.

4. Opseg isporuke

- 1 ručni element
- 2 kuke/nastavci za miješenje
- 2 mutilice
- Uputstvo za upotrebu

5. Opis uređaja

Slika A

1 Tipka za otpuštanje ⏏

2 Prekidač za brzinu

3 Turbo-tipka ▶▶

4 Kabal za napajanje s mrežnim utikačem

5 Ručni element

6 Mjesto za umetanje nastavaka
Otvor za alat s prstenom

7 Mjesto za umetanje nastavaka
Otvor za alat bez prstena

Slika B

8 Mutilice
Za mućenje šlaga i laganih tijesta.

9 Kuke/nastavci za miješenje
Za miješenje teških tijesta.

6. Tehnički podaci

Nazivni napon	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	500 W
Potrošnja snage u isključenom stanju	< 0,5 W
KR-vrijeme	10 sek.
Klasa zaštite	II/ ⧈

KR-vrijeme

KR-vrijeme (kratkotrajni rad) pokazuje koliko dugo uređaj može raditi bez pregrijavanja i oštećenja motora. Nakon navedenog KR-vremena, uređaj mora biti isključen sve dok se motor ne ohladi.

7. Raspakivanje

- Izvadite sve dijelove uređaja iz pakovanja.
- Uklonite sav materijal za pakovanje i osiguravanje transporta.
- Provjerite da li je sadržaj isporuke kompletan i da li na uređaju ima vidljivih oštećenja.
- Očistite sve dijelove uređaja kao što je u poglavlju **9. Čišćenje** opisano.

8. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

► Uključite kabal za napajanje tek kada su sve pripreme za rad s uređajem napravljene i kada su alati sigurno pričvršćeni za osnovnu jedinicu uređaja. Nikada ne posežite u rotirajuće alate. Koristite samo identične alate u paru.

Pogledajte sliku C–I:

1) Umetnite željene nastavke **(8)/(9)** u odgovarajuće otvore **(6)/(7)**.
2) Dodajte sastojke u odgovarajuću posudu/zdjelu.
3) Ukopčajte mrežni utikač.
4) Uronite mutilice ili kuke/nastavke za tijesto u sastojke i čvrsto držite posudu.
5) Uključite željeni stepen brzine:

Stepen	Upotreba
M	Slow-Speed modus / funkcija Protiv špricanja: Za izbjegavanje špricanja na početku obrade. Za pripreme osjetljivih konzistencija (fine kreme / umaci).
0	Uređaj je isključen
1	Dobra početna brzina za miješanje „mekih" sastojaka poput brašna, maslaca itd.
2	Za miješanje tečnih sastojaka
3	Za miješanje tijesta za kolače i hljeb/kruh
4	Za pjenasto mućenje putera, šećera, za slatka jela, šlagova i dr.
5	Za mućenje snijega od bjelanca, želea za kolače i dr.

6) Da biste aktivirali Slow-Speed modus (rad s malom brzinom), pomaknite i držite prekidač za brzinu **(2)** do stepena **M**.

Turbo-tipka ▶▶ **(3)**:

- Ova tipka vam omogućava isti čas pristup punoj snazi vašeg uređaja.
  Pritisnite i držite kratko turbo-tipku, na primjer kako biste otopili grudvice u brašnu ili kakau ili kako biste pomiješali tvrdokornije sastojke kako što je stvrdnuti maslac.

7) Pomjerajte uređaj naprijed-nazad tokom obrade.

8) Pomaknite prekidač za brzinu na 0 čim se postigne željena konzistencija.

9) Sačekajte da se uređaj potpuno zaustavi prije nego što izvadite pribor iz smjese.

10) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

11) Pritisnite tipku za otpuštanje **(1)** ⏏, kako biste skinuli alate.

Napomena

► Iz sigurnosnih razloga, mutilice **(8)** ili kuke/nastavci za tijesto **(9)** mogu se odvojiti samo kada je prekidač za brzinu u položaju „0“.

NAPOMENE O KOLIČINI ZA PRIPREMANJE/OBRADU

Navedena vremena obrade su orijentacijske. Pratite proces obrade i po potrebi produžite ili smanjite vrijeme izrade. Međutim, nemojte prekoračiti navedeno vrijeme miješnja od 10 minuta.
Za male količine koristite usku posudu za miješanje tako da mutilice **(8)** ili kuke/nastavci za tijesto **(9)** budu uronjeni najmanje 1 cm u smjesu. Čak i kod većih posuda, pazite da mutilice odn. kuke/nastavci za tijesto budu dovoljno uronjeni u smjesu.

Količina punjenja za ...	min. količina (Zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (približno)	maks. količina (Zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (približno)
Dizano tijesto	330 g	1:35 minuta	820 g	3 – 4 minute
Biskvitno tijesto	200 g	0:40 minuta	600 g	3:00 minute
Teško tijesto (npr. prhko tijesto)	330 g	1:30 minuta	1000 g	3:00 minute
šlag-vrhnje	100 ml	1:25 minute	1300 ml	5:55 minuta
Bjelance (jaja veličine M)	2 kom	1:10 minuta	10 kom	3:00 minute

9. Čišćenje

- Vidi sl. J.
- Ručni element **(5)** s motorom čistite samo vlažnom krpom i, ako je potrebno, blagim deterdžentom.
- Mutilice **(8)** ili kuke/nastavke za tijesto **(9)** možete oprati pod mlazom vode ili u toploj vodi sa deterdžentom za suđe.
- Sve dobro osušite nakon čišćenja.
  Preporučujemo da nastavke očistite odmah nakon upotrebe. Tako ćete odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost razvoja bakterija.

Napomena

►  Mutilice i kuke/nastavci za tijesto su također pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

10. Pospremanje

- Očišćeni/oprani uređaj čuvajte na čistom i suhom mjestu, bez prašine.

11. Odlaganje u otpad



Simbol precrtane kante za smeće na točkićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, u reciklažnim dvorištima ili postrojenjima za odlaganje otpada.

Izbrišite sve lične podatke prije vraćanja uređaja.

Ambalaža je napravljena od materijala koje možete odložiti u otpad putem lokalnih centara za reciklažu.

Ambalažu odložite u otpad na ekološkiprihvatljiv način.

12. Garancija preduzeća Kompernaß Handels GmbH

Poštovani kupci,

Na ovaj uređaj imate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju da ovaj proizvod ima nedostataka i grešaka, imate zakonsko pravo na poduzimanje mjera protiv prodavatelja proizvoda. Ta u nastavku opisana zakonska prava nisu ograničena našom garancijom.

Uslovi garancije

Garantni rok počinje teći od datuma kupovine. Molimo vas da sačuvate fiskalni račun. On je potreban kao dokaz o kupovini. Ako se u roku tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili fabrička greška, mi ćemo ga – po svojem nahođenju – besplatno popraviti, zamijeniti ili ćemo vam vratiti novac od kupovine. Ova garancijska usluga zahtijeva da se neispravan uređaj i dokaz o kupovini (fiskalni račun) predoče u roku od tri godine, zajedno s kratkim opisom greške i navodom kada se ona pojavila.

Ako je greška pokrivena našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Nakon popravka ili zamjene proizvoda ne počinje teći novi garantni rok.

Garantni rok i zakonska prava iz garancije

Garantni rok se ne produžava garancijom. To se odnosi i na zamijenjene i popravljene dijelove. Sva oštećenja ili nedostaci koji postoje u trenutku kupovine moraju se prijaviti odmah nakon raspakivanja. Popravke potrebne nakon isteka garantnog roka morate platiti.

Opseg garancije

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smjernicama za kvalitet i temeljito testiran prije isporuke.

Garancija pokriva nedostatke u materijalu ili fabričke greške. Garancija ne obuhvata dijelove proizvoda koji se troše normalnom upotrebom i stoga se smatraju dijelovima podložnim trošenju, niti oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači ili staklene komponente.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen, nepravilno korišten ili nepravilno održavan. Za pravilnu upotrebu proizvoda morate precizno slijediti sve upute u Uputstvu za upotrebu. Upotreba i radnje koje se ne preporučuju ili na koje se upozorava u Uputstvu za upotrebu moraju se strogo izbjegavati.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu, nekomercijalnu upotrebu. Garancija ne važi u slučajevima zloupotrebe, nepravilnog rukovanja, upotrebe sile i popravki koje nije izvršio naš ovlašteni servisni centar.

Postupak za reklamaciju

Da biste osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, slijedite ove upute:

- Za sve upite, molimo vas da pripremite fiskalni račun i broj artikla (IAN) 523849_2601 kao dokaz o kupovini.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici proizvoda, gravuri na proizvodu, naslovnoj stranici Uputstva za upotrebu (dolje lijevo) ili naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- U slučaju kvarova ili drugih nedostataka, prvo se **telefonski** obratite servisnom odjelu navedenom u nastavku ili porukom putem **e-pošte**.
- Ako se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga poslati besplatno na adresu servisa koju ste dobili, prilažući dokaz o kupovini (fiskalni račun) uz opis kvara i navoda kada se isti pojavio.

12.1. Servis

(BA) **Servis za Bosnu**

Tel.: 0800 82912

E-pošta: kompernass@lidl.de

IAN 523849_2601

12.2. Uvoznik

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

13. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod možete uvijek naručiti online na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kod sa svojim pametnim telefonom/ tabletom. Ovaj QR kod će vas direktno odvesti na našu web stranicu gdje možete pregledati i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ukoliko imate bilo kakvih problema s vašom online narudžbom, možete kontaktirati naš servisni centar telefonom ili e-poštom.
- Uvijek navedite broj artikla (IAN) 523849_2601 uz vašu narudžbu.
- Imajte na umu da online naručivanje rezervnih dijelova nije dostupno za sve zemlje isporuke.

14. Recepti

Napomena

- Recepti bez garancije uspjeha. Sve informacije o sastojcima i pripremi su približne.
- Dopunite ove prijedloge recepata sadržajima iz vlastitog iskustva.

14.1. Majoneza

Sastojci

- 300 - 400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. od uljane repice
- 2 žumanjka
- 5 - 10 g blagog sirćeta ili soka od limuna
- so i biber, po ukusu

1) Žumanjke i sirće ili sok od limuna stavite u visoku i usku posudu za miješanje. Držite mutilice **(8)** vertikalno u posudi za miješanje i podesite uređaj na najviši stepen.
2) Polako ulivajte ulje u tankom, ravnomjernom mlazu (unutar ca. 1 minute) tako da se ulje pomiješa s ostalim sastojcima.
3) Na kraju, začinite majonezu sa solju i biberom po ukusu.

14.2. Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci

- 350 g brašna
- 1/2 kocke germe, svježe
- 1 pak. germe, suhe
- 1 kašičica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlijeka, mlakog
- 65 g putera, omekšalog
- 1 žumanjak
- malo granuliranog šećera

1) Pomiješajte brašno sa solju i šećerom u posudi. Dodajte puter i sve zajedno umijesite koristeći kuke/nastavke za tijesto **(9)**.
2) Preko toga izmrvite kvasac odn. pospite suhi kvasac i dodajte mlako mlijeko. Energično umijesite tijesto koristeći kuke/nastavke za tijesto.
3) Pokrijte tijesto i ostavite ga da se diže na toplom mjestu oko 1 sat.
4) Nakon što se digne, tijesto ponovo snažno premijesite rukama i podijelite ga na 3 jednaka dijela.
5) Od 3 uvojka oblikujte pletenicu, stavite je na pleh obložen papirom za pečenje.
6) Premažite pletenicu žumanjkom i pospite granuliranim šećerom.

Pecite pletenicu na 160 °C ca. 30 minuta na srednjoj rešetki.

Jednostavan biskvitni kolač

Sastojci

- 100 g putera, omekšalog
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 2 pak. Vanilin šećera
- 150 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 kašike mlijeka
- Masnoća za kalup
- po želji, malo puder-šećera

1) Omekšali puter, šećer, vanilin šećer, mlijeko i jaja stavite u posudu i sve promiješajte mutilicom **(8)**.
2) Pomiješajte prašak za pecivo sa brašnom i dodajte u posudu. Nastavite miješati sastojke dok se ne formira glatko tijesto.
3) Smjesu sipajte u namašćeni kalup za tortu/kolač.
4) Pecite kolač u prethodno zagrijanoj rerni na 160 °C, uz cirkulaciju okolnog zraka/vazduha oko 40 minuta.
5) Nakon pečenja, ostavite da se hladi 5 minuta prije nego što ga izvadite.
6) Pospite kolač sa malo šećera u prahu.

14.3. Tijesto za pizzu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svježe germe
- 1 kašika maslinovog ulja
- 200 ml vode, mlake
- 7 g soli

Tijesto je dovoljno za 2 okrugle pizze ili jedan pleh za pečenje.

Sve sastojke stavite u zdjelu pa sve dobro promiješite oko 5 minuta koristeći kuke/nastavke za tijesto **(9)**.
Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte još malo brašna.

1) Ostavite tijesto da naraste oko 30 minuta.
2) Podijelite tijesto na 2 dijela i od svakoga oblikujte u kuglu.
3) Razvaljajte tijesto u okrugle podloge za pizzu pa ih garnirajte po vlastitom izboru dodataka.

Pecite pizzu ca. 15 - 20 minuta na 220 °C, uz cirkulaciju okolnog zraka/vazduha.

14.4. Baiser (beze)

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 bjeljanka

1) Umutite bjeljanke mutilicom **(8)** i postepeno dodajite šećer dok od smjese ne dobijete čvrsti snijeg. Međutim, nemojte pritom prekoračiti navedeno vrijeme miješenja od 10 minuta.
2) Zagrijte rernu na 120°C i obložite pleh za pečenje papirom za pečenje.
3) Smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje i štrcanjem snijega na papir za pečenje oblikujte željene oblike/forme.

Ovisno o veličini i obliku istisnutih oblika/formi, ostavite ih da se suše u pećnici oko 80-100 minuta.

Masa opterećenja za ispitne institute

- 420 g sirupa od šećerne repe
- 100 g zobenog brašna
- 100 g meda

1) Staviti sirup od šećerne repe, zobeno brašno i med u zdjelu.

2) Umetnuti metlice **(8)** i miješati sastojke na Turbo 15 sekundi.

Sadržaj

1. Namenska upotreba **72**

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli **72**

3. Bezbednosne napomene **73**

4. Obim isporuke **75**

5. Opis aparata **75**

6. Tehnički podaci **75**

7. Raspakivanje **75**

8. Rukovanje **75**

9. Čišćenje **76**

10. Čuvanje **77**

11. Odlaganje **77**

12. Servis **77**

13. Garancija i garantni list **77**

14. Poručivanje rezervnih delova **78**

15. Recepti **79**

15.1. Majonez 79

15.2. Pletenica od dizanog testa 79

15.3. Jednostavan kolač od mućenog testa 80

15.4. Testo za picu 80

15.5. Puslice 80

1. Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za mešenje testa, mešanje tečnosti (npr. voćnih sokova) i mućenje slatke pavlake. Aparat je pogodan samo za obradu namirnica.
Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

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

	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST" označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE" označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ" označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA" označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	**Pročitajte uputstvo.** Pre korišćenja proizvoda obratite pažnju na sve napomene vezano za rukovanje i bezbednost. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sledećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Električni kabl ne sme nikada da dođe u blizinu ili u dodir sa vrućim delovima aparata ili sa drugim izvorima toplote.
  Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko ivica ili ćoškova.
- Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
- Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
- Kada odvajate aparat od električne mreže, uvek vucite za mrežni utikač, ne za sami električni kabl. U suprotnom, električni kabl može da se ošteti!

Ne potapajte ručni deo u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom postoji opasnost po život usled električnog udara kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

- Uvek izvucite mrežni utikač pre zamene pribora, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Ne dirajte pokretne delove aparata i uvek sačekajte da se zaustave. Opasnost od povreda!
- Proverite aparat i sve delove pre upotrebe na vidljiva oštećenja. Koncept bezbednosti aparata može da funkcioniše samo u besprekornom stanju.
- Nipošto ne uključujte aparat kada su delovi oštećeni ili nedostaju. U suprotnom može da nastane znatna opasnost od nezgoda.
- Nikada ne koristite aparat bez nadzora. Ako napustite radno mesto, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- Temeljno očistite sve površine, posebno one površine koje dolaze u dodir sa hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje **9. Čišćenje**.
- Nipošto ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Te posude mogu da se oštete i da izazovu povrede.

ⓘ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat na otvorenom. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu i u kući.
- Sve popravke treba da obavlja isključivo stručno osoblje. U tom slučaju, obratite se odgovarajućem serviseru u Vašoj zemlji.
- Ne radite aparatom duže od 10 minuta bez prestanka. Nakon 10 minuta napravite pauzu, dok se aparat ne ohladi.
- Ovim aparatom nikada ne mesite testa sa količinom brašna preko 500 g. Veće količine brašna mogu da preopterete aparat! Ako je potrebno, podelite testa sa većom količinom brašna na više porcija i mesite ih zaredom. Pritom ne smete da prekoračite navedeno vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.

ⓘ Napomena

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

4. Obim isporuke

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

5. Opis aparata

Slika A:

1 Taster za izbacivanje ⏏

2 Prekidač za biranje brzine

3 Turbo taster ▶▶

4 Električni kabl sa mrežnim utikačem

5 Ručni deo

6 Utična mesta za nastavke
Otvor za nastavak sa prstenom

7 Utična mesta za nastavke
Otvor za nastavak bez prstena

Slika B:

8 Metlica za mešanje
Za mućenje slatke pavlake i lakog testa.

9 Nastavak za mešenje testa
Za mešenje teškog testa.

6. Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	500 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	< 0,5 W
Vreme kratkotrajnog rada	10 min
Klasa zaštite	II/ ⧈

Vreme kratkotrajnog rada

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

7. Raspakivanje

- Izvadite sve delove iz ambalaže.
- Uklonite sav ambalažni materijal i transportna osiguranja.
- Proverite obim isporuke na celovitost i oštećenja.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **9. Čišćenje**.

8. Rukovanje

⚠ **UPOZORENJE!**

► Uključite mrežni utikač tek nakon što završite sve pripreme za rad sa aparatom i kada su nastavci čvrsto pričvršćeni za osnovni aparat. Nikada nemojte dodirivati nastavke koji se okreću. Uvek koristite odgovarajuće nastavke u paru.

Pogledajte slike C–I:

1) Umetnite željene nastavke **(8)/(9)** u odgovarajuće otvore **(6)/(7)**.

2) Sipajte sastojke u odgovarajuću posudu.

3) Umetnite mrežni utikač.

4) Uronite metlice za mućenje ili nastavke za mešenje u sastojke i čvrsto držite posudu.

5) Zatim uključite odgovarajući stepen brzine:

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

6) Da biste aktivirali režim sporog rada, gurnite prekidač za biranje brzine **(2)** i držite ga na stepenu **M**.

Turbo taster ▶▶ **(3)**:

- Ovaj taster Vam dozvoljava da odmah imate na raspolaganju ukupnu snagu Vašeg aparata.
  Pritisnite i držite turbo taster samo kratko, na primer da biste razbili grudvice u brašnu ili kakau, ili da biste umešali tvrdokornije sastojke, kao što je tvrđi maslac.

7) Pomerajte aparat napred-nazad tokom obrade sastojaka.
8) Pomerite prekidač za biranje brzine na 0, čim postignete željenu konzistenciju.
9) Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi pre nego što izvadite nastavke iz smeše.
10) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
11) Pritisnite dugme za izbacivanje **(1)** ⏏ da biste izvadili nastavke.

Napomena

- Iz bezbednosnih razloga, metlice za mešanje **(8)** ili nastavci za mešenje testa **(9)** mogu da se otpuste samo kada se prekidač za biranje brzine nalazi u položaju „0".

NAPOMENE U VEZI SA KOLIČINAMA SASTOJAKA ZA OBRADU

Navedena vremena obrade sastojka predstavljaju približne vrednosti. Pratite tok obrade i po potrebi produžite ili skratite vreme u skladu sa Vašim potrebama. Međutim, ne smete da prekoračite vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.
Za male količine koristite usku posudu za mešanje, tako da metlice za mešanje **(8)**/nastavci za mešenje testa **(9)** urone najmanje 1 cm u sastojke za mešanje. Kod većih posuda vodite računa i o tome da metlice za mešanje/nastavci za mešenje testa urone dovoljno duboko u sastojke za mešanje.

Količine punjenja za...	min. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme obrade (okvirno)	maks. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme obrade (okvirno)
Dizano testo	330 g	1 minut i 35 sekundi	820 g	3–4 minuta
Mućeno testo	200 g	40 sekundi	600 g	3 minuta
Teško testo (npr. prhko testo)	330 g	1 minut i 30 sekundi	1000 g	3 minuta
Slatka pavlaka	100 ml	1 minut i 25 sekundi	1300 ml	5 minuta i 55 sekundi
Belance (jaja veličine M)	2 komada	1 minut i 10 sekundi	10 komada	3 minuta

9. Čišćenje

- Pogledajte sliku J.
- Čistite ručni deo **(5)** sa motorom samo vlažnom krpom i, po potrebi, blagim sredstvom za čišćenje.
- Nastavke za mešanje **(8)** ili nastavke za mešenje testa **(9)** možete da očistite pod mlazom tekuće vode ili u toploj vodi sa deterdžentom za pranje posuđa.
- Osušite sve dobro nakon čišćenja.
  Preporučujemo da očistite nastavke odmah nakon upotrebe. Na taj način će se odstraniti ostaci namirnica i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

Napomena

-  Nastavci za mešanje i nastavci za mešenje testa su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

10. Čuvanje

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

11. Odlaganje



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

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

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

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

12. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

13. Garancija i garantni list

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Premium-ručni mikser
Model:	SHM 500 A1
IAN / Serijski broj:	523489_2601
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

14. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom.
Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 500152_3489.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

15. Recepti

Napomena

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

15.1. Majonez

Sastojci

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

1) Stavite žumance i sirće odn. sok od limuna u visoku i usku posudu za mešanje. Držite nastavke za mešanje **(8)** uspravno u posudi za mešanje i podesite aparat na najviši stepen.
2) Polako sipajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minut), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
3) Na kraju začinite majonez solju i biberom prema ukusu.

15.2. Pletenica od dizanog testa

Sastojci

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

1) Pomešajte brašno, so i šećer u činiji. Dodajte maslac preko toga i mesite sve nastavkom za mešenje testa **(9)**.
2) Izmrvite kvasac, odnosno pospite suvi kvasac preko smese i dodajte mlako mleko. Snažno izmesite testo nastavcima za mešenje testa.
3) Ostavite pokriveno testo da miruje oko 1 sat na toplom mestu.
4) Kada testo nadođe, još jednom ga snažno izmesite rukama i onda ga podelite na 3 jednaka dela.
5) Oblikujte pletenicu od 3 trake i stavite pletenicu na pleh za pečenje, koji je obložen papirom za pečenje.
6) Namažite pletenicu žumancetom pomoću četkice i pospite grubi šećer za dekoraciju preko pletenice.

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

15.3. Jednostavan kolač od mućenog testa

Sastojci

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

1) Stavite meki maslac sa šećerom, vanilin šećerom, mlekom i jajima u činiju i promešajte sve metlicama za mešanje **(8)**.
2) Pomešajte prašak za pecivo sa brašnom i dodajte ga u činiju. Nastavite sa mešanjem sastojaka dok testo ne postane glatko.
3) Sipajte testo u podmazan kalup za kolače.
4) Pecite kolač oko 40 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici na 160 °C sa cirkulacijom vazduha.
5) Nakon pečenja ostavite kolač 5 minuta da se ohladi, pre nego što ga preokrenete.
6) Pospite kolač sa malo šećera u prahu.

15.4. Testo za picu

Sastojci

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

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

1) Stavite sve sastojke u činiju i sve dobro izmesite oko 5 minuta nastavkom za mešenje testa **(9)**. Ukoliko je testo lepljivo, dodajte još malo brašna.
2) Ostavite testo oko 30 minuta da miruje.
3) Podelite testo na 2 porcije, koje treba oblikovati u lopte.
4) Razvucite testo oklagijom u podloge za picu i stavite namirnice na podloge za picu, prema želji.

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

15.5. Puslice

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 belanca

1) Izlupajte belanca nastavcima za mešanje **(8)** i postepeno sipajte šećer, dok belance ne bude čvrsto. Pritom ne smete da prekoračite navedeno vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.
2) Zagrejte pećnicu na 120 °C i obložite pleh za pečenje papirom za pečenje.
3) Stavite masu u slastičarsku vrećicu i istisnite je u željenom obliku na papir za pečenje.

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

Masa opterećenja za ispitne institute

- 420 g sirupa od šećerne repe
- 100 g ovsenog brašna
- 100 g meda

1) Staviti sirup od šećerne repe, ovseno brašno i med u posudu.
2) Umetnuti metlice **(8)** i mešati sastojke na Turbo 15 sekundi.

Содржина

1. Наменска употреба **82**

2. Предупредувања и симболи што се користат **82**

3. Безбедносна напомена **83**

4. Содржина на испораката **85**

5. Опис на уредот **85**

6. Технички податоци **85**

7. Распакување **85**

8. Ракување **85**

9. Чистење **86**

10. Складирање **87**

11. Отстранување **87**

12. Гаранција на Kompernass Handels GmbH **87**

12.1. Услуга. 88

12.2. Увозник 88

13. Нарачување резервни делови **88**

14. Рецепти **88**

14.1. Мајонез 88

14.2. Благ плетен леб со квасец 89

14.3. Тесто за пица 90

14.4. Целуфки 90

1. Наменска употреба

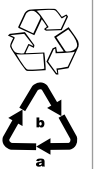
Овој уред е наменет исклучиво за мешање и месење тесто, мешање течности (на пр., овошни сокови) и шлаг. Соодветен е само за преработка на храна.

Овој уред е наменет само за употреба во приватни домаќинства. Не користете го комерцијално.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на уредот (ако е применливо):

	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
	Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на уредот.
	**Прочитајте ги упатствата.** Пред да го користите, прочитајте ги сите упатства за работа и безбедност. При предавање на производот на трети лица, приложете ја целата документација.

	Наизменична струја/напон
	Заштитна класа II: Заштита преку двојна или засилена изолација.
	Користете го уредот само во затворен простор.
	Не потопувајте во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миење садови.
	Сите делови од овој уред кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
	Не фрлајте електрични уреди во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
	Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (б) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Кабелот за напојување никогаш не смее да се приближува до или да биде во контакт со жешките делови од уредот или други извори на топлина. Не дозволувајте кабелот за напојување да се потпира на рабови или на агли.
- Не виткајте го или не прекршувајте го кабелот за напојување.
- Ако кабелот за струја на уредот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Пред секое чистење, исклучете го приклучокот за електрична енергија од штекерот!
- Секогаш влечете го приклучокот за струја, а не самиот кабел за напојување, кога го исклучувате уредот од електричната мрежа. Во спротивно, кабелот за напојување може да се оштети!

Не потопувајте ја рачната единица во вода или во други течности! Ова може да предизвика електричен удар опасен по живот ако остатоците од течноста дојдат во контакт со делови под напон за време на работата.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Уредот може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недостаток на искуство и/или знаење, под услов да се под надзор или да им се дадени упатства во врска со безбедната употреба на уредот и да ги разбираат вклучените опасности.
- Уредот не треба да го користат деца.
- На децата не им е дозволено да си играат со уредот.
- Уредот и неговиот кабел за поврзување мора да се чуваат подалеку од дофат на деца.
- Уредот мора да биде секогаш исклучен од електричната мрежа кога е без надзор и пред склопување, расклопување или чистење.
- Не допирајте ги маталките или куките за тесто за време на работата. Не дозволувајте долга коса, шалови или слични предмети да висат над додатоците.
- Никогаш не обидувајте се да монтирате додатоци со различни функции истовремено.
- Исклучете го кабелот за напојување по секоја употреба и пред секое чистење за да спречите случајно активирање.
- Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување пред да менувате додатоци за да избегнете случајно активирање.

- Пред да ги размените додатоците или дополнителните делови што се движат за време на работата, уредот мора да се исклучи од напојувањето.
- Не допирајте ги подвижните делови од уредот и секогаш почекајте додека целосно не застане. Опасност од повреда!
- Проверете го уредот и сите делови за видливи оштетувања пред секоја употреба. Безбедносниот концепт на уредот може да функционира само ако е во совршена работна состојба.
- Не користете го уредот под никакви околности ако некои делови се оштетени или недостасуваат. Во спротивно, постои значителен ризик од несреќи.
- Никогаш не користете го уредот без надзор. Доколку го напуштате работното место, исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер.
- Не користете го уредот за други цели освен оние опишани во ова упатство. При злоупотреба постои ризик од повреди!
- Темелно исчистете ги сите површини, особено оние што доаѓаат во контакт со храна. За повеќе информации погледнете го Поглавјето **9. Чистење**.
- Никогаш не користете садови направени од стакло или други лесно кршливи материјали. Овие садови може да се оштетат и да предизвикаат повреди.

ⓘ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не користете го уредот на отворено. Уредот е наменет исклучиво за домашна употреба и во домот.
- Сите поправки нека ги извршува исклучиво квалификуван персонал. Во овој случај, контактирајте со соодветниот сервисен партнер во вашата земја.
- Не користете го уредот подолго од 10 минути одеднаш. Направете пауза по 10 минути додека уредот не се излади.
- Никогаш не месете тесто со повеќе од 500 g брашно со овој уред. Поголемите количини брашно можат да го преоптоварат уредот!
  Доколку користите теста со поголема содржина брашно, поделете ги во неколку порции и месете ги едно по друго. Меѓутоа, не надминувајте го наведеното време за краткотрајна работа од 10 минути.

ⓘ Напомена

- Не е потребна интервенција од корисникот за префрлање на уредот на работа од 50 или 60 Hz. Производот се приспособува и за 50 и за 60 Hz.

4. Содржина на испораката

- 1 рачна единица
- 2 куки за тесто
- 2 маталки
- Упатства за употреба

5. Опис на уредот

Слика A

1 Копче за исфрлање ⏏

2 Прекинувач за брзина

3 Копче „Турбо“ ▶▶

4 Кабел за напојување со приклучок за струја

5 Рачна единица

6  Отвор за додатоците
Отвор за алатка со прстен

7  Отвор за додатоците
Отвор за алатка без прстен

Слика B

8 Маталки
За шлаг и лесни теста.

9 Куки за тесто
За месење тешки теста.

6. Технички податоци

Номинален напон	220-240 V ~, 50/60 Hz
Номинална моќност	500 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	< 0,5 W
Краткотрајна работа	10 мин.
Класа на заштита	II/ ⧈

Краткотрајна работа

Времето KB (краткотрајна работа) покажува колку долго уредот може да работи без прегревање на моторот и без оштетување. По истекот на одреденото време за краткотрајна работа, уредот мора да се исклучи додека не се излади моторот.

7. Распакување

- Отстранете ги сите делови од пакувањето.
- Отстранете ги сите материјали за пакување и средствата за обезбедување при транспорт.
- Проверете дали испорачаната содржина е целосна и дали има оштетување.
- Исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **9. Чистење**.

8. Ракување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Вклучете го кабелот за напојување само откако ќе ги завршите сите подготовки за работа со уредот и откако алатките ќе бидат безбедно прицврстени на основната единица. Никогаш не посегнувајте во ротирачките алатки. Користете само идентични алатки во парови.

Видете ја сликата C–I:

1) Вметнете ги посакуваните алатки **(8)/(9)** во соодветните отвори **(6)/(7)**.

2) Ставете ги состојките во соодветен сад.

3) Вклучете го кабелот за напојување.

4) Потопете ги маталките или куките за тесто во состојките и цврсто држете го садот.

5) Вклучете го потребното ниво на брзина:

Ниво	Употреба
M	Режим на бавна брзина/функција против прскање: За да се избегнат прскања на почетокот на обработката. За деликатни подготовки (фини кремови/сосови).
0	Уредот е исклучен
1	Добра почетна брзина за мешање „меки“ состојки како што се брашно, путер итн.
2	За мешање течни состојки
3	За месење тесто за колачи и леб
4	За матење путер, шеќер, за десерти, шлаг итн.
5	За матење белки од јајца, глазура за торта итн.

6) За да го активирате режимот на бавна брзина, лизгајте го и држете го прекинувачот за брзина **(2)** до нивото **M**.

Копче „Турбо“ ▶▶ **(3)**:

- Ова копче ви овозможува веднаш да пристапите до целосната моќност на вашиот уред.
  Притиснете го и држете го копчето „Турбо“ само кратко, на пример, за да растворите грутки брашно или какао или за да измешате потврдокорни состојки како што е стврднат путер.

7) Движете го уредот напред-наназад за време на обработката.

8) Лизнете го прекинувачот за брзина на 0 откако ќе ја постигнете саканата конзистенција.

9) Почекајте машината да застане целосно пред да ги извадите алатките од смесата.

10) Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот.

11) Притиснете го копчето за исфрлање **(1)** ⏏ за да ги извадите алатките.

Напомена

- Од безбедносни причини, маталките **(8)** или куките за тесто **(9)** можат да се одвојат само кога прекинувачот за брзина е во положба „0“.

ЗАБЕЛЕШКИ ЗА КОЛИЧИНИТЕ НА ОБРАБОТКА

Наведените времиња за обработка се само како насоки. Следете ја постапката за обработка и зголемете/намалете го времето според вашите потреби. Меѓутоа, не надминувајте го времето за краткотрајна работа од 10 минути.
За мали количини, користете тесен сад за мешање, така што маталките **(8)**/куките за тесто **(9)** да бидат потопени најмалку 1 cm во смесата. Дури и со поголеми садови, проверете дали маталките/куките за тесто се потопени доволно длабоко во смесата.

Количини за полнење за...	минимална количина (Вкупно сите состојки)	Време на обработка (приближно)	максимална количина (Вкупно сите состојки)	Време на обработка (приближно)
Нараснато тесто	330 g	1:35 минути	820 g	3 - 4 минути
Тесто	200 g	0:40 минути	600 g	3:00 минути
тешко тесто (на пр. тесто за печење)	330 g	1:30 минути	1000 g	3:00 минути
Крем	100 ml	1:25 минути	1300 ml	5:55 минути
Белки од јајца (јајца со големина M)	2 парчиња	1:10 минути	10 парчиња	3:00 минути

9. Чистење

- Видете Сл. J.
- Чистете ја рачната единица **(5)** со моторот само со влажна крпа и, доколку е потребно, со благ детергент.
- Маталките **(8)** или куките за тесто **(9)** можат да се чистат под млаз вода или во топла вода со средство за миење садови.
- Темелно исушете сè по чистењето.
  Препорачуваме чистење на додатоците веднаш по употреба. Ова ги елиминира остатоците од храна и ја намалува можноста за раст на бактерии.

Напомена

- 
  Маталките за матење и куките за тесто се соодветни и за чистење во машина за миење садови.

10. Складирање

- Чувајте го исчистениот уред на чисто, суво и место без прашина.

11. Отстранување



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој уред не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од својот век на траење. Уредот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите уредот.

Пакувањето е направено од материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

12. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил. Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 523849_2601 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.

- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

12.1. Услуга

(MK) **Услуга за Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

E-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 523849_2601

12.2. Увозник

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

13. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет.
Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или
  преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 523849_2601 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака.

14. Рецепти

Напомена

- Рецепти без гаранција. Сите информации за состојките и подготовката се приближни.
- Дополнете ги овие предлози за рецепти со вашите лични искуства.

14.1. Мајонез

Состојки

- 300 - 400 ml неутрално растително масло, на пр., масло од репка
- 2 жолчки од јајца
- 5 - 10 g благ оцет или сок од лимон
- Сол и црн пипер по вкус

1) Ставете ги жолчките од јајца и оцетот или сокот од лимон во висока и тесна чаша за мешање. Држете ги маталките **(8)** вертикално во садот за мешање и поставете го уредот на највисока поставка.
2) Истурајте го маслото во рамномерен, тенок млаз полека (во рок од околу 1 минута) за да се измеша со другите состојки.
3) На крај, зачинете го мајонезот по вкус со сол и црн пипер.

14.2. Благ плетен леб со квасец

Состојки

- 350 g брашно
- 1/2 коцка квасец, свеж или
- 1 пакетче квасец, сув
- 1 лажичка сол
- 50 g шеќер
- 200 ml млако млеко
- 65 g путер, омекнат
- 1 жолчка
- малку шеќер

1) Измешајте го брашното со солта и шеќерот во сад. Додајте го путерот и измесете сè заедно со помош на куките за тесто **(9)**.
2) Издробете го квасецот врз него или посипете го сувиот квасец и додајте го млакото млеко. Месете го силно тестото користејќи ги куките за тесто.
3) Оставете го тестото да нарасне, покриено, околу 1 час на топло место.
4) Откако тестото ќе нарасне, повторно силно месете го со раце и поделете го на 3 еднакви парчиња.
5) Од трите нишки формирајте плетенка, ставете ја плетенката на плех обложен со хартија за печење.
6) Премачкајте го плетениот леб со жолчка од јајце и наросете со шеќер.

Печете го благиот плетен леб на средната решетка на 160 °C околу 30 минути.

Едноставен куглоф

Состојки

- 100 g путер, омекнат
- 100 g шеќер
- 2 јајца
- 2 пакетчиња Ванилин шеќер
- 150 g брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 2 лажици млеко
- Маст за калапот
- евентуално малку шеќер во прав

1) Ставете го омекнатиот путер, шеќерот, ванилиниот шеќер, млекото и јајцата во сад и измешајте сè со маталките **(8)**.
2) Измешајте го прашокот за печиво со брашното и додајте го во садот. Продолжете да ги мешате состојките додека не се формира мазно тесто.
3) Истурете ја смесата во намастен калап за торта.
4) Печете го колачот во претходно загреана рерна на 160 °C со вентилатор околу 40 минути.
5) Оставете го да се излади 5 минути по печењето пред да го превртите.
6) Посипете ја тортата со малку шеќер во прав.

14.3. Тесто за пица

Состојки

- 300 g брашно
- 20 g свеж квасец
- 1 лажица маслиново масло
- 200 ml млака вода
- 7 g сол

Тестото е доволно за 2 тркалезни пици или еден плех за печење.

Ставете ги сите состојки во сад и добро месете ги околу 5 минути користејќи ги куките за тесто **(9)**.
Ако тестото е премногу лепливо, додајте малку повеќе брашно.

7) Оставете го тестото да нарасне околу 30 минути.
8) Поделете го тестото на 2 дела, од кои секој е обликуван во топка.
9) Развлечете го тестото во тркалезни основи за пица и наредете ги одозгора по желба.

Печете ја пицата приближно 15 - 20 минути на 220 °C/рерна со вентилатор.

14.4. Целуфки

Состојки

- 200 g шеќер
- 3 белки од јајца

1) Изматете ги белките со маталките **(8)** и постепено додавајте го шеќерот додека меренгата не стане цврста. Меѓутоа, не надминувајте го наведеното време за краткотрајна работа од 10 минути.
2) Загрејте ја рерната на 120 °C и обложете плех за печење со хартија за печење.
3) Ставете ја смесата во кеса за шприц и распоредете ја врз хартија за печење во посакуваната форма.

Во зависност од големината и обликот на формите, оставете ги да се сушат во рерна приближно 80 - 100 минути.

Маса на оптоварување за испитни институти

- 420 г сируп од шеќерна репка
- 100 г овесно брашно
- 100 г мед

1) Ставете го сирупот од шеќерна репка, овесното брашно и медот во сад.

2) Ставете ги матилките **(8)** и мешајте ги состојките на Турбо 15 секунди.

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar **92**

2. Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura **92**

3. Udhëzime sigurie **93**

4. Objekti i dorëzimit **95**

5. Përshkrimi i pajisjes **95**

6. Të dhënat teknike **95**

7. Shpaketimi **95**

8. Operimi **95**

9. Pastrimi **96**

10. Ruajtja **97**

11. Asgjësimi **97**

12. Garancia e Kompernaß Handels GmbH **97**

12.1. Shërbimi 98

12.2. Importuesi. 98

13. Porositja e pjesëve të këmbimit **98**

14. Receta **98**

14.1. Majonezë 98

14.2. Bukë e ëmbël me maja 99

14.3. Brumë pice 100

14.4. Krem torte 100

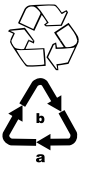
1. Përdorimi i synuar

Kjo pajisje është projektuar ekskluzivisht për përzierjen dhe përgatitjen e brumit, përzierjen e lëngjeve (p.sh. lëngje frutash) dhe përgatitjen e kremit pana. Është e përshtatshme vetëm për përpunimin e ushqimit.
Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim familjar. Mos e përdorni pajisjen për qëllime tregtare.

2. Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
	Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	**Lexoni udhëzimet.** Para përdorimit, lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Nëse ia jepni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.

	Rryma/tensioni alternativ
	Klasa e mbrojtjes II: Mbrojtje përmes izolimit të dyfishtë ose të përforcuar.
	Përdoreni pajisjen vetëm në ambientet e brendshme.
	Mos e zhytni në ujë!
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Paketimi përbëhet nga materiale të riciklueshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit gjatë ndarjes së mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1–7: Plastika, 20–22: Letër dhe karton, 80–98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Kablloja e energjisë nuk duhet të vijë kurrë pranë ose në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes ose burime të tjera të nxehtësisë. Mos e lini kabllon e energjisë të mbështetet në skaje ose cepa.
- Mos e përkulni ose shtypni kabllon e energjisë.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Hiqni kabllon e energjisë nga priza para pastrimit!
- Hiqni gjithmonë spinën e energjisë, jo vetë kabllon e energjisë, kur e hiqni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji elektrike. Përndryshe, kablloja e energjisë mund të dëmtohet!

Mos e zhytni dorezën në ujë ose lëngje të tjera! Ekziston rreziku i goditjes elektrike fatale nëse mbetjet e lëngshme bien në kontakt me pjesët nën tension gjatë funksionimit.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Pajisja mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, me kusht që ata të mbikëqyren ose të jenë udhëzuar në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Pajisja dhe kablloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve.
- Pajisja duhet të shkëputet gjithmonë nga priza kur nuk është nën mbikëqyrje dhe para montimit, çmontimit ose pastrimit.
- Mos i prekni rrahëset ose aksesorët e brumit gjatë funksionimit. Mos lejoni që flokët e gjatë, shamitë ose sende të ngjashme të bien mbi aksesorët.
- Mos u përpiqni kurrë të montoni aksesorë me funksione të ndryshme në të njëjtën kohë.
- Hiqeni kabllon e energjisë pas çdo përdorimi dhe para çdo pastrimi për të parandaluar ndezjen aksidentale.
- Gjithmonë hiqeni kabllon e energjisë përpara se të ndërroni aksesorët për të shmangur ndezjen aksidentale.

- Para se të zëvendësoni aksesorët ose pjesët shtesë që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të hiqet nga rrjeti elektrik.
- Mos prekni asnjë pjesë lëvizëse të pajisjes dhe prisni gjithmonë derisa të ndalojnë plotësisht. Rrezik lëndimi!
- Kontrolloni pajisjen dhe të gjitha pjesët për dëmtime të dukshme para çdo përdorimi. Koncepti i sigurisë së pajisjes mund të funksionojë vetëm nëse është në gjendje të përsosur pune.
- Mos e përdorni pajisjen në asnjë rrethanë nëse ndonjë pjesë është e dëmtuar ose mungon. Përndryshe, ekziston një rrezik i konsiderueshëm aksidentesh.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen pa mbikëqyrje. Nëse po largoheni nga vendi juaj i punës, hiqeni kabllon e energjisë nga priza në mur.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atyre të përshkruara në këto udhëzime. Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime!
- Pastroni të gjitha sipërfaqet me kujdes, veçanërisht ato që vijnë në kontakt me ushqimin. Shihni kapitullin **9. Pastrimi** për më shumë informacion.
- Mos përdorni kurrë enë prej qelqi ose materiale të tjera që thyhen lehtë. Këto enë mund të dëmtohen dhe të shkaktojnë lëndime.

(!) VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e përdorni pajisjen në ambiente të jashtme. Pajisja është projektuar ekskluzivisht për përdorim shtëpiak dhe në ambientin brenda shtëpisë.
- Të gjitha riparimet duhet të kryhen ekskluzivisht nga personel i kualifikuar. Në këtë rast, ju lutemi të kontaktoni partnerin përkatës të shërbimit në vendin tuaj.
- Mos e përdorni pajisjen për më shumë se 10 minuta rresht. Bëni një pushim pas 10 minutash derisa pajisja të ftohet.
- Mos përgatitni kurrë brumë me më shumë se 500 g miell duke përdorur këtë pajisje. Sasitë më të mëdha të miellit mund ta mbingarkojnë pajisjen!
  Nëse duhet të përgatisni brumëra me përmbajtje më të lartë mielli, ndajini në disa pjesë dhe punojini njëra pas tjetrës. Megjithatë, mos e tejkaloni kohën e specifikuar të KB prej 10 minutash.

(i) Shënim

- Nuk kërkohet asnjë veprim nga përdoruesi për të konvertuar produktin midis 50 dhe 60 Hz. Produkti përshtatet me 50 dhe 60 Hz.

4. Objekti i dorëzimit

- 1 Dorezë
- 2 aksesorë brumi
- 2 rrahëse
- Udhëzime përdorimi

5. Përshkrimi i pajisjes

Figura A

1 Butoni i nxjerrjes ⏏

2 Çelësi i shpejtësisë

3 Butoni Turbo ▶▶

4 Kabllo energjie me spinë

5 Dorezë

6 Hapësira e montimit për aksesorët
Vrima për vendosjen e aksesorëve me guarnicion

7 Hapësira e montimit për aksesorët
Vrima për vendosjen e aksesorëve pa guarnicion

Figura B

8 Rrahëse
Për krem të rrahur dhe brumë të hollë.

9 Aksesorë brumi
Për të përgatitur brumëra të trashë.

6. Të dhënat teknike

Tensioni nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Fuqia e vlerësuar	500 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	< 0.5 W
Koha KB	10 Minuta
Kategoria e mbrojtjes	II/ ⧈

Koha KB

Koha KB (funksionimi afatshkurtër) tregon se për sa kohë një pajisje mund të funksionojë pa mbinxehje të motorit dhe pa u dëmtuar. Pas kohës së caktuar KB, pajisja duhet të fiket derisa motori të jetë ftohur.

7. Shpaketimi

- Hiqni të gjitha pjesët nga paketimi.
- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe pajisjet e sigurimit të transportit.
- Kontrolloni përmbajtjen e dorëzimit për plotësi dhe dëmtime.
- Pastroni të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **9. Pastrimi**.

8. Operimi

⚠ PARALAJMËRIM!

► Vendosni kabllon e energjisë vetëm pasi të jenë përfunduar të gjitha përgatitjet për punën me pajisjen dhe mjetet të jenë të lidhura mirë në njësinë bazë. Mos i futni kurrë duart brenda veglave që rrotullohen. Përdorni vetëm mjete identike që të përshtatshme për përdorim.

Shih Figurën C-I:

1) Vendosni mjetet e dëshiruara **(8)/(9)** në vrimat përkatëse **(6)/(7)**.
2) Vendosni përbërësit në një enë të përshtatshme.
3) Vendosni kabllon e energjisë në prizë.
4) Zhytni rrahësët ose aksesorët e brumit në përbërës dhe mbajeni enën fort.
5) Aktivizoni nivelin e kërkuar të shpejtësisë:

Niveli	Vënia në punë
M	Modaliteti me shpejtësi të ngadaltë / funksioni kundër spërkatjes: Për të shmangur spërkatjet në fillim të përpunimit. Për përgatitje delikate (kremra / salca).
0	Pajisja është e fikur
1	Shpejtësi e mirë fillestare për përzierjen e përbërësve "të butë" si mielli, gjalpi etj.
2	Për përzierjen e përbërësve të lëngshëm
3	Për përzierjen e brumit të tortës dhe brumi të bukës
4	Për të rrahur gjalpin, sheqerin, për ëmbëlsira, kremit të rrahur etj.
5	Për rrahjen e të bardhave të vezëve, kremit të tortës etj.

6) Për të aktivizuar modalitetin me shpejtësi të ngadaltë, rrëshqitni dhe mbani të shtypur çelësin e shpejtësisë **(2)** në nivelin **M**.

Butoni Turbo ▶▶ **(3)**:

- Ky buton ju lejon të përdorni menjëherë fuqinë e plotë të pajisjes suaj.
  Shtypni dhe mbani shtypur butonin turbo vetëm për një kohë të shkurtër, për shembull për të tretur kokrriza në miell ose kakao, ose për të përzier përbërës më të ngurtë siç është gjalpi i ngurtësuar.

7) Lëvizni pajisjen para dhe mbrapa gjatë përpunimit.

8) Rrëshqisni çelësin e shpejtësisë në 0 pasi të keni arritur konsistencën e dëshiruar.

9) Prisni derisa pajisja të ndalojë plotësisht përpara se të hiqni mjetet nga përzierja.

10) Hiqeni spinën e energjisë nga priza elektrike.

11) Shtypni butonin e nxjerrjes **(1)** ⏏, për të hequr aksesorët.

ⓘ Shënim

► Për arsye sigurie, rrahëset **(8)** ose aksesorët e brumit **(9)** mund të hiqen vetëm kur çelësi i shpejtësisë është në pozicionin "0".

SHËNIME MBI SASITË E PËRPUNIMIT

Kohët e përpunimit të deklaruara janë udhëzime. Vëzhgoni procedurën e përpunimit dhe rrisni/ulni kohën sipas nevojave tuaja. Megjithatë, mos e tejkaloni kohën e KB prej 10 minutash.
Për sasi të vogla, përdorni një enë të ngushtë përzierjeje në mënyrë që rrahëset **(8)**/aksesorët e brumit **(9)** të zhyten të paktën 1 cm në përzierje. Edhe me enë më të mëdha, sigurohuni që rrahëset/aksesorët e brumit të jenë zhytur mjaftueshëm thellë në përzierje.

Sasitë e mbushjes për...	sasia minimale e mbushjes (Gjithsej të gjithë përbërësit)	Koha e përpunimit (përafërsisht)	sasia maksimale (Gjithsej të gjithë përbërësit)	Koha e përpunimit (përafërsisht)
maja	330 g	1:35 Minuta	820 g	3–4 Minuta
brumë i rrahur	200 g	0:40 Minuta	600 g	3:00 Minuta
brumë i trashë (p.sh. brumë për tortë)	330 g	1:30 Minuta	1000 g	3:00 Minuta
Krem	100 ml	1:25 Minuta	1300 ml	5:55 Minuta
Të bardhat e vezëve (vezë të madhësisë mesatare)	2 copë	1:10 Minuta	10 Copë	3:00 Minuta

9. Pastrimi

- Shih Fig. J.
- Pastroni njësinë e dorezës **(5)** me motorin vetëm me një leckë të lagur dhe, nëse është e nevojshme, me një detergjent të butë.
- Rrahëset **(8)** ose aksesorët e brumit **(9)** mund të pastrohen me ujë të rrjedhshëm ose në ujë të ngrohtë me detergjent për enët.
- Thani gjithçka tërësisht pas pastrimit.
  Ne rekomandojmë pastrimin e aksesorëve menjëherë pas përdorimit. Kjo eliminon mbetjet e ushqimit dhe zvogëlon mundësinë e rritjes së baktereve.

ⓘ Shënim

►  Rrahëset dhe aksesorët e brumit janë gjithashtu të përshtatshme për pastrim në lavastovilje.

10. Ruajtja

■ Ruajeni pajisjen e pastruar në një vend të pastër, pa pluhur dhe të thatë.

11. Asgjësimi

 Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet bashkë me mbeturinat shtëpiake në fund të përdorimit. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose shoqëritë e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimiështë bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore memjedisin.

12. Garancia e Kompernaß Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes. Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

■ Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 523849_2601 si provë blerjeje.

■ Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.

- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.
- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

12.1. Shërbimi

(MK) **Shërbimi në Maqedoninë e Veriut**

Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 523849_2601

12.2. Importuesi

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

13. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent. Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

Shënim

- Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 523849_2601 kur bëni porosinë tuaj.
- Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

14. Receta

Shënim

- Receta pa garanci. Të gjitha informacionet mbi përbërësit dhe përgatitjen janë të ngjashme.
- Plotësoni këto sugjerime recetash me përvojat tuaja personale.

14.1. Majonezë

Përbërësit

- 300–400 ml vaj perimesh neutral, p.sh. vaj rapese
- 2 të verdha vezësh
- 5-10 g uthull të butë ose lëng limoni
- Kripë dhe piper sipas shijes

1) Vendosni të verdhat e vezëve dhe uthullën ose lëngun e limonit në një filxhan të gjatë dhe të ngushtë për përzierje. Mbajini rrahëset **(8)** vertikalisht në tasin e përzierjes dhe vendoseni pajisjen në cilësimin më të lartë.
2) Hidhni vajin ngadalë në një rrjedhë të njëtrajtshme dhe të hollë (brenda rreth 1 minute) në mënyrë që vaji të përzihet me përbërësit e tjerë.
3) Hidhini kripë dhe piper. majonezës sipas shijes.

14.2. Bukë e ëmbël me maja

Përbërësit

- 350 g Miell
- 1/2 kub maja, e freskët ose
- 1 Pako Maja, e thatë
- 1 lugë çaji kripë
- 50 g sheqer
- 200 ml qumësht i vakët
- 65 g gjalpë, i shkrirë
- 1 E verdhë veze
- pak sheqer

1) Përzieni miellin me kripën dhe sheqerin në një tas. Shtoni gjalpin dhe përzieni të gjitha së bashku duke përdorur aksesorin e brumit **(9)**.
2) Thërrmoni majanë sipër, ose spërkatni majanë e thatë sipër dhe shtoni qumështin e vakët. Punojeni brumin me forcë duke përdorur aksesorin e brumit.
3) Lëreni brumin të vijë, të mbuluar, për rreth 1 orë në një vend të ngrohtë.
4) Pasi brumi të jetë fryrë, gatuajeni përsëri me duar dhe ndajeni në 3 pjesë të barabarta.
5) Jepini formë brumit në 3 pjesë dhe vendoseni në një tepsi të shtruar me letër pjekjeje.
6) Lyejeni bukën me të verdhën e vezës dhe spërkateni me sheqer të bardhë.

Piqeni bukën e ëmbël me maja në raftin e mesëm në 160 °C për rreth 30 minuta.

Kek i thjeshtë

Përbërësit

- 100 g gjalpë, i shkrirë
- 100 g sheqer
- 2 Vezë
- 2 Pako Sheqer vaniljeje
- 150 g Miell
- 2 lugë çaji sodë buke
- 2 lugë gjelle qumësht
- Lyejeni tavën me yndyrë
- mundësisht pak sheqer pluhur

1) Vendosni gjalpin e shkrirë, sheqerin, sheqerin e vaniljes, qumështin dhe vezët në një tas dhe përziejini të gjitha me rrahësen **(8)**.
2) Përzieni sodën e bukës me miellin dhe shtojeni në tas. Vazhdoni të përzieni përbërësit derisa të formohet një brumë i lëmuar.
3) Hidheni brumin në një tepsi keku të lyer me yndyrë.
4) Piqeni kekun në furrë të ngrohur paraprakisht në 160 °C me ventilator për afërsisht 40 minuta.
5) Lëreni të ftohet për 5 minuta pasi të piqet përpara se ta hiqni nga tepsia.
6) Spërkateni kekun me pak sheqer pluhur.

14.3. Brumë pice

Përbërësit

- 300 g Miell
- 20 g maja të freskët
- 1 lugë gjelle vaj ulliri
- 200 ml ujë të vakët
- 7 g kripë

Brumi është i mjaftueshëm për 2 pica të rrumbullakëta ose një tepsi.

Vendosni të gjithë përbërësit në një tas dhe gatuajini mirë për rreth 5 minuta duke përdorur aksesorin e brumit **(9)**. Nëse brumi është shumë ngjitës, shtoni pak më shumë miell.

1) Lëreni brumin të fryhet për rreth 30 minuta.
2) Ndani brumin në 2 pjesë, secila prej të cilave formohet në një kulaç.
3) Hapeni brumin në baza të rrumbullakëta për pica dhe vendosini sipër sipas dëshirës.

Piqeni picën për afërsisht 15–20 minuta në 220 °C/furrë me ventilator.

14.4. Krem torte

Përbërësit

- 200 g sheqer
- 3 të bardha vezësh

1) Rrihni të bardhat e vezëve me rrahësen **(8)** dhe shtoni gradualisht sheqerin derisa të bardhat e vezëve të bëhen një teksturë që nuk bien nga ena. Megjithatë, mos e tejkaloni kohën e specifikuar të KB prej 10 minutash.
2) Ngroheni furrën në 120 °C dhe shtroni një tepsi me letër pjekjeje.
3) Vendoseni përzierjen në një letër për pjekje dhe vendoseni mbi letër pjekjeje në formën e dëshiruar.

Në varësi të madhësisë dhe formës, lërini të thahen në furrë për afërsisht 80–100 minuta.

Masa e ngarkesës për institutet e testimit

- 420 g shurup panxhari sheqeri
- 100 g miell tërshëre
- 100 g mjaltë

1) Vendosni shurupin e panxharit të sheqerit, miellin e tërshërës dhe mjaltin në një tas.

2) Vendosni rrahëset **(8)** dhe përzieni përbërësit në Turbo për 15 sekonda.

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației **102**

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate **102**

3. Indicații de siguranță **103**

4. Furnitura **105**

5. Descrierea aparatului **105**

6. Date tehnice **105**

7. Dezambalarea **105**

8. Operarea **105**

9. Curățarea **106**

10. Depozitarea **107**

11. Eliminarea **107**

12. Garanția Kompernass Handels GmbH **107**

12.1. Service-ul 108

12.2. Importator. 108

13. Comandarea pieselor de schimb **108**

14. Rețete **109**

14.1. Maioneză 109

14.2. Împletitură dospită 109

14.3. Pandișpan simplu. 109

14.4. Aluat de pizza 110

14.5. Bezele. 110

1. Utilizarea conform destinației

Acest aparat se utilizează exclusiv pentru amestecarea și frământarea aluaturilor, mixarea lichidelor (de exemplu sucuri de fructe) și bătut frișca.
Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL" indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE" indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

	**Citiți instrucțiunile.** Înainte de a utiliza produsul, respectați toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată între componentele aflate sub tensiune și cele care pot fi atinse.
	Utilizați aparatul doar în spații închise.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie sau să facă vreodată contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- Nu îndoiți și nu striviți cablul de alimentare.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză!
- Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!

Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- În timpul funcționării nu atingeți telurile sau cârligele de frământat.
  Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.

- Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- Nu atingeți componentele aflate încă în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorări. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- Nu utilizați abuziv aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- Curățați bine toate suprafețele, în special cele care intră în contact cu alimentele. În acest scop se va avea în vedere capitolul **9. Curățarea**.
- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

ⓘ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- Dispuneți efectuarea reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dvs.
- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.
- Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitarea aparatului!
  Dacă este necesar, divizați în mai multe porții aluaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

ⓘ Indicație

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

4. Furnitura

- 1 mixer
- 2 cârlige de frământat
- 2 teluri
- Instrucțiuni de utilizare

5. Descrierea aparatului

Figura A:

1 Tasta de eliberare accesorii ⏏

2 Comutator de viteză

3 Tasta Turbo ▶▶

4 Cablu de alimentare cu ștecăr

5 Unitate manuală

6 Locaș pentru accesorii atașabile
Orificiu pentru sculă cu inel

7 Locaș pentru accesorii atașabile
Orificiu pentru sculă fără inel

Figura B:

8 Teluri
Pentru bătut frișca și aluaturi ușoare.

9 Cârlige de frământat
Pentru frământarea aluaturilor grele.

6. Date tehnice

Tensiune nominală	220-240 V ~, 50/60 Hz
Putere nominală	500 W
Consum în stare oprită	< 0,5 W
Timp de operare continuă	10 min.
Clasa de protecție	II / ⧈

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

7. Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform instrucțiunilor din capitolul **9. Curățarea**.

8. Operarea

⚠ AVERTIZARE!

► Introduceți ștecărul în priză numai după ce ați finalizat toate pregătirile necesare pentru utilizarea aparatului și după ce sculele sunt fixate ferm de aparatul de bază. Nu băgați niciodată mâna în sculele care se rotesc. Utilizați numai scule identice în pereche.

A se vedea figurile C–I:

1) Introduceți sculele dorite **(8)/(9)** în orificiile potrivite **(6)/(7)**.
2) Introduceți ingredientele într-un recipient potrivit.
3) Introduceți ștecărul în priză.
4) Introduceți telurile sau cârligele de frământat în ingrediente și țineți de recipient.
5) Comutați la treapta de viteză necesară:

Treaptă	Utilizarea
M	Mod Slow Speed/funcție antistropire: Pentru a preveni stropirea de la începutul prelucrării. Pentru preparate delicate (creme/sosuri fine).
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi" cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine
4	Pentru baterea spumă a untului, zahărului, pentru dulciuri, pentru frișcă etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri etc.

6) Pentru a activa modul Slow Speed, poziționați și mențineți comutatorul de viteză **(2)** pe treapta **M**.

Tasta Turbo ▶▶ **(3)**:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.
  Apăsați și mențineți apăsată tasta Turbo întotdeauna doar pentru scurt timp, de exemplu, pentru a dizolva cocoloașele din făină sau din cacao, sau pentru a amesteca ingrediente mai dificile, cum ar fi untul mai tare.

7) Pe durata prelucrării mișcați aparatul într-o parte și în alta.

8) Poziționați comutatorul de viteză pe 0 imediat ce ați obținut consistența dorită.

9) Așteptați oprirea aparatului înainte de a scoate sculele din amestec.

10) Scoateți ștecărul din priză.

11) Pentru a scoate sculele, apăsați tasta de eliberare **(1)** ⏏.

ⓘ **Indicație**

► Din motive de siguranță, telurile **(8)** sau cârligele de frământat **(9)** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză se află în poziția „0".

INDICAȚII PRIVIND CANTITĂȚILE DE PRELUCRARE

Timpii de prelucrare indicați reprezintă valori orientative. Urmăriți procesul de prelucrare și creșteți/diminuați timpul în funcție de necesitățile dvs. Cu toate acestea nu depășiți timpul de operare continuă de 10 minute.
Pentru cantitățile mici alegeți un recipient de amestecare îngust, astfel încât telurile **(8)**/cârligele de frământat **(9)** să pătrundă cel puțin 1 cm în amestec. Chiar și în cazul recipientelor mai mari, asigurați-vă că telurile/cârligele de frământat pătrund suficient de adânc în amestec.

Cantități de umplere pentru ...	cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)	cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)
Aluat dospit	330 g	1:35 min	820 g	3-4 min
Aluat de pandișpan	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Frișcă	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Albuș de ou (ouă de mărimea M)	2 bucăți	1:10 min	10 bucăți	3:00 min

9. Curățarea

- A se vedea fig. J.
- Curățați unitatea manuală **(5)** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare neagresiv.
- Telurile **(8)** sau cârligele de frământat **(9)** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase.
- După spălare uscați totul bine.
  Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

ⓘ **Indicație**

►  Telurile și cârligele de frământat sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

10. Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

11. Eliminarea



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

12. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 523489_2601 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

12.1. Service-ul

(RO) **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 523489_2601

12.2. Importator

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

13. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.

Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 523489_2601.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

14. Rețete

Indicație

- Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative.
- Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

14.1. Maioneză

Ingrediente

- 300–400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 2 gălbenușuri
- 5–10 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

1) Puneți gălbenușurile și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile **(8)** vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă.
2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

14.2. Împletitură dospită

Ingrediente

- 350 g făină
- 1/2 cub de drojdie proaspătă sau
- 1 pliculeț drojdie, uscată
- 1 lgț. sare
- 50 g zahăr
- 200 ml lapte călduț
- 65 g unt moale
- 1 gălbenuș
- puțin zahăr tos

1) Amestecați făina cu sarea și cu zahărul într-un bol. Puneți untul peste ingrediente și frământați totul cu cârligele de frământat **(9)**.
2) Sfărâmați drojdia peste ingrediente sau presărați drojdia uscată peste ingrediente și adăugați laptele călduț. Frământați aluatul cu cârligele de frământat, puternic.
3) Lăsați aluatul acoperit să se odihnească cca 1 oră într-un loc cald.
4) Frământați din nou aluatul puternic, cu mâinile, după ce s-a dospit și împărțiți-l în 3 bucăți egale.
5) Faceți o împletitură din cele 3 fâșii de aluat și așezați împletitura într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
6) Ungeți împletitura cu gălbenuș și presărați-o cu zahăr tos.

Coaceți împletitura dospită pe șina din mijloc la 160 °C cca 30 de minute.

14.3. Pandișpan simplu

Ingrediente

- 100 g unt moale
- 100 g zahăr
- 2 ouă
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 150 g făină
- 2 linguriță praf de copt
- 2 linguri lapte
- Grăsime pentru formă
- eventual puțin zahăr pudră

1) Puneți untul moale cu zahărul, zahărul vanilat, laptele și ouăle într-un bol și amestecați totul cu telurile **(8)**.
2) Amestecați praful de copt cu făina și adăugați-le în bol. Continuați să amestecați ingredientele până la obținerea unui aluat omogen.
3) Așezați aluatul într-o formă pentru prăjituri unsă.
4) Coaceți prăjitura în cuptorul preîncălzit la 160 °C, cu ventilație, pentru cca 40 de minute.
5) După coacere, lăsați prăjitura să se răcească 5 minute înainte de a o răsturna.
6) Presărați puțin zahăr pudră peste prăjitură.

14.4. Aluat de pizza

Ingrediente

- 300 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 1 lg. ulei de măsline
- 200 ml apă călduță
- 7 g sare

Aluatul este suficient pentru 2 pizze rotunde sau pentru o tavă de copt.

1) Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați bine cca 5 minute cu cârligele de frământat **(9)**.
   Dacă aluatul este prea lipicios, mai adăugați puțină făină.
2) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 30 de minute.
3) Împărțiți aluatul în 2 porții și rulați fiecare porție în formă de bilă.
4) Rulați aluatul în blaturi rotunde de pizza și garnisiți-le după plac.

Coaceți pizza pentru cca 15-20 de minute la 220 °C/ ventilație.

14.5. Bezele

Ingrediente

- 200 g zahăr
- 3 albușuri

1) Bateți albușurile cu telurile **(8)** și adăugați treptat zahărul până când spuma se întărește. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.
2) Preîncălziți cuptorul la 120 °C și întindeți o hârtie de copt în tava de copt.
3) Puneți compoziția într-un poș și șprițați-o pe hârtia de copt în forma dorită.

În funcție de dimensiunea și forma bezelelor șprițate, lăsați-le să se usuce în cuptor pentru cca 80-100 de minute.

Masă de încărcare pentru institutele de testare

- 420 g sirop de sfeclă de zahăr
- 100 g făină de ovăz
- 100 g miere

1) Puneți siropul de sfeclă de zahăr, făina de ovăz și mierea într-un bol.

2) Introduceți telurile **(8)** și amestecați ingredientele la Turbo timp de 15 secunde.

Съдържание

1. Употреба по предназначение 112

2. Използвани предупредителни указания и символи 112

3. Указания за безопасност 113

4. Окомплектовка на доставката 115

5. Описание на уреда 115

6. Технически характеристики 115

7. Разопаковане 115

8. Работа с уреда 115

9. Почистване 116

10. Съхранение 117

11. Предаване за отпадъци 117

12. Гаранция 117

12.1. Сервизно обслужване 118

12.2. Вносител 118

13. Поръчка на резервни части 118

14. Рецепти 119

14.1. Майонеза 119

14.2. Козуначена плитка 119

14.3. Обикновен кекс 120

14.4. Тесто за пица 120

14.5. Целувки 120

1. Употреба по предназначение

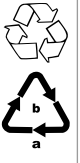
Този уред е подходящ единствено за разбъркване и месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове) и разбиване на сметана. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

2. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	**ОПАСНОСТ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстоящa опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	**ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИе“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	**ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

	**Прочетете ръководството.** Преди да използвате продукта, вземете под внимание всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: защита чрез двойна или усилена изолация между провеждащи напрежение части, до които има достъп.
	Използвайте уреда само в затворени помещения.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 - 7: пластмаси, 20 - 22: хартия и картон, 80 - 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

3. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта!
- За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!

Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът не трябва да се използва от деца.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- По време на работа не докосвайте бъркалките или куките за месене. Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- Никога не опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.

- Преди смяна на принадлежности или допълнителни елементи, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Концепцията за безопасност може да функционира само в изправно състояние на уреда.
- В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от контакта, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- Почистете старателно всички повърхности, особено тези, които влизат в контакт с хранителни продукти. За целта вземете под внимание глава **9. Почистване**.
- В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.

ⓘ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.
- Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.
- С този уред никога не месете теста с количество брашно над 500 g! По-големи количества брашно могат да доведат претоварване на уреда!
  При необходимост разделете теста с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.

ⓘ Указание

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

4. Окомплектовка на доставката

- 1 миксер
- 2 куки за месене
- 2 бъркалки
- Ръководство за потребителя

5. Описание на уреда

Фигура A:

1 Бутон за изтласкване на приставките ⏏

2 Превключвател на скоростите

3 Бутон турбо ▶▶

4 Мрежов кабел с щепсел

5 Тяло на уреда

6 Гнездо за приставките
Отвор за инструмент с пръстен

7 Гнездо за приставките
Отвор за инструмент без пръстен

Фигура B:

8 Бъркалки
За разбиване на сметана и леки теста

9 Куки за месене
За месене на тежки теста

6. Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална мощност	500 W
Консумирана мощност в изключено състояние	< 0,5 W
Продължителност на КР	10 min
Клас на защита	II / ⧈

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

7. Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и приспособления за обезопасяване при транспортиране.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части съгласно описанието в глава **9. Почистване**.

8. Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

► Включете щепсела едва когато всички подготовки за работа с уреда са завършени и инструментите са свързани неподвижно с основния уред. Никога не посягайте с ръка във въртящите се инструменти. Използвайте само еднакви инструменти по двойки.

Вж. фигури C–I:

1) Поставете желаните инструменти **(8)/(9)** в подходящите отвори **(6)/(7)**.

2) Сипете продуктите в подходящ съд.

3) Включете щепсела в контакт.

4) Потопете бъркалките или куките за месене в продуктите и дръжте неподвижно съда.

5) Включете необходимата степен на скорост:

Степен	Приложение
M	Режим Slow Speed (ниска скорост)/Функция против пръскане: за избягване на пръски в началото на обработката. За деликатни смеси (фини кремове/сосове)
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки" продукти, като брашно, масло и др.
2	За смесване на течни продукти
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти, сметана и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши и др.

6) За активиране на режим Slow Speed тласнете и задръжте превключвателя на скоростите **(2)** на степен **M**.

Бутон турбо ▶▶ **(3)**:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.
  Винаги натискайте и задържайте бутона турбо само за кратко, за да разбиете напр. бучки в брашно или какао или за да смесите по-упорити съставки, като напр. твърди масла.

7) По време на обработка движете уреда напред-назад.

8) Тласнете превключвателя на скоростите на „0“, веднага щом се достигне желаната консистенция.

9) Изчакайте пълното спиране на уреда, преди да извадите инструментите от продуктите за смесване.

10) Издърпайте щепсела от контакта.

11) Натиснете бутона за изтласкване на приставките **(1)** ⏏, за да свалите инструментите.

Указание

- От съображения за безопасност бъркалките **(8)** или куките за месене **(9)** могат да се освободят само когато превключвателят на скоростите се намира на позиция „0“.

УКАЗАНИЯ ОТНОСНО КОЛИЧЕСТВАТА ЗА ОБРАБОТКА

Посочените времена за обработка са ориентировъчни. Следете процеса на обработка и удължете/съкратете времето според необходимостта. Не превишавайте продължителността на кратковременния режим от 10 минути.
За малки количества използвайте тесен съд за миксиране, така че бъркалките **(8)**/куките за месене **(9)** да се потапят минимум 1 cm в продуктите за смесване. Също при по-големи съдове внимавайте бъркалките/куките за месене да се потапят достатъчно дълбоко в продуктите за смесване.

Количества за пълнене за...	Мин. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (приблизителни)	Макс. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (приблизителни)
Тесто с мая	330 g	1:35 минути	820 g	3 - 4 минути
Кексово тесто	200 g	0:40 минути	600 g	3:00 минути
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	330 g	1:30 минути	1000 g	3:00 минути
Сметана	100 ml	1:25 минути	1300 ml	5:55 минути
Белтъци (яйца размер M)	2 броя	1:10 минути	10 броя	3:00 минути

9. Почистване

- Вж. фиг. J.
- Почиствайте тялото на уреда **(5)** с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.
- Бъркалките **(8)** или куките за месене **(9)** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миещ препарат.
- След измиване подсушавайте всичко добре. Препоръчваме почистване на приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

Указание

►  Бъркалките и куките за месене са подходящи също за миене в съдомиялна машина.

10. Съхранение

■ Съхранявайте почистения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

11. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

12. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер **(IAN 523489_2601)** като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

12.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**

Тел.: 00800 111 4920

E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 523489_2601

12.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГШРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

13. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет.
С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.

- ► При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 523489_2601.
- ► Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

14. Рецепти

Указание

- ► Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни.
- ► Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

14.1. Майонеза

Продукти

- 300 – 400 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 2 жълтък
- 5 – 10 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

1) Сипете жълтъка и оцета респ. лимоновия сок във висок и тесен съд за миксиране. Дръжте бъркалките **(8)** вертикално в съда за миксиране и настройте уреда на максимална степен.
2) Бавно (в продължение на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
3) Накрая подправете майонезата със сол и черен пипер на вкус.

14.2. Козуначена плитка

Продукти

- 350 g брашно
- ½ кубче мая, прясна или
- 1 п. мая, суха
- 1 ч.л. сол
- 50 g захар
- 200 ml мляко, хладко
- 65 g масло, меко
- 1 жълтък
- малко едра захар

1) В купа смесете брашното със солта и захарта. Разпределете маслото отгоре и омесете всичко с куките за месене **(9)**.
2) Отгоре натрошете маята респ. поръсете сухата мая и добавете хладкото мляко. Размесете силно тестото с куките за месене.
3) Покрийте тестото и го оставете да втасва около 1 час на топло място.
4) След втасването омесете тестото още веднъж силно с ръце и го разделете на 3 еднакво големи парчета.
5) Оформете плитка от 3-те фитила, поставете плитката върху тавичка, застелена с хартия за печене.
6) С четка намажете плитката с жълтъка и отгоре поръсете едрата захар.

Печете козуначената плитка около 30 минути на 160 °C на средната релса.

14.3. Обикновен кекс

Продукти

- 100 g масло, меко
- 100 g захар
- 2 яйца
- 2 п. ванилова захар
- 150 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 с.л. мляко
- мазнина за формата
- евент. малко пудра захар

1) В купа сипете мекото масло със захарта, ваниловата захар, млякото и яйцата и разбъркайте всичко с бъркалките **(8)**.
2) Смесете бакпулвера с брашното и го добавете в купата. Продължете да размесвате продуктите до образуване на гладко тесто.
3) Сипете тестото в намазнена форма за сладкиши.
4) Печете кекса около 40 минути на 160 °C с конвекция в предварително загрята фурна.
5) След изпичането го оставете да се охлади 5 минути, преди да го обърнете.
6) Поръсете кекса с малко пудра захар.

14.4. Тесто за пица

Продукти

- 300 g брашно
- 20 g мая, прясна
- 1 с.л. зехтин
- 200 ml вода, хладка
- 7 g сол

Тестото е достатъчно за 2 кръгли пици или една тавичка.

1) Сипете всички продукти в купа и размесете всичко добре с куките за месене **(9)** в продължение на около 5 минути.
   В случай че тестото е твърде лепкаво, добавете още малко брашно.
2) Оставете тестото да втаса около 30 минути.
3) Разделете тестото на 2 порции и ги оформете съответно на топки.
4) Разточете тестото на кръгли блатове за пица и ги гарнирайте по желание.

Печете пицата около 15 – 20 минути на 220 °C с конвекция.

14.5. Целувки

Продукти

- 200 g захар
- 3 белтъка

1) Разбийте белтъците с бъркалките **(8)** и постепенно прибавете захарта на тънка струйка, докато белтъците се втвърдят на сняг. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.
2) Загрейте предварително фурната на 120 °C и застелете тавата с хартия за печене.
3) Сипете сместа в шприц торбичка и я шприцовайте в желаната форма върху хартията за печене.

Оставете шприцованите форми да се сушат – в зависимост от размера и формата – около 80 – 100 минути във фурната.

Маса на натоварване за изпитателни институти

- 420 г захарен сироп от цвекло
- 100 г овесено брашно
- 100 г мед

1) Поставете захарния сироп от цвекло, овесеното брашно и меда в купа.
2) Поставете бъркалките **(8)** и разбъркайте съставките на Турбо за 15 секунди.

Περιεχόμενα

1. Προβλεπόμενη χρήση 122

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 122

3. Υποδείξεις ασφαλείας 123

4. Παραδοτέος εξοπλισμός 125

5. Περιγραφή συσκευής 125

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά 125

7. Αποσυσκευασία 125

8. Χειρισμός 125

9. Καθαρισμός 127

10. Αποθήκευση 127

11. Απόρριψη 127

12. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 127

12.1. Σέρβις 128

12.2. Εισαγωγέας 128

13. Παραγγελία ανταλλακτικών 128

14. Συνταγές 129

14.1. Μαγιονέζα 129

14.2. Πλεξούδα τύπου μπριός 129

14.3. Απλό παντεσπάνι 129

14.4. Ζύμη πίτσας 130

14.5. Μπεζέδες 130

1. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή χρησιμεύει αποκλειστικά στο ανακάτεμα και ζύμωμα ζύμης, την ανάμειξη υγρών (π. χ. φρουτοχυμών) και το χτύπημα κρέμας. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

	**Διαβάστε τις οδηγίες.** Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
	Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα!
- Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!

Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αυτή την περίπτωση, μπορεί να προκύψει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν κατά τη λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα που φέρουν τάση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην έρχεστε σε επαφή, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, με τον αναδευτήρα ή τα άγκιστρα ζυμώματος. Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρετε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.
- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.

- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα, έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Καθαρίζετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες και ιδιαίτερα αυτές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Προσέχετε σχετικά το Κεφάλαιο **9. Καθαρισμός**.
- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ–ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει.
- Μη ζυμώνετε ποτέ ζύμη με ποσότητα αλευριού άνω των 500 g με αυτήν τη συσκευή! Τυχόν μεγαλύτερες ποσότητες αλευριού ενδέχεται να προκαλέσουν υπερφόρτωση της συσκευής!
  Εφόσον απαιτείται, χωρίζετε τη ζύμη με μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού σε περισσότερες μερίδες και ζυμώνετέ τις διαδοχικά. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε τότε την αναγραφόμενη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.

ⓘ Υποδειξη

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

4. Παραδοτέος εξοπλισμός

- 1 Τμήμα χειρός
- 2 Άγκιστρα ζυμώματος
- 2 Αναδευτήρες
- Οδηγίες χρήσης

5. Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

1 Πλήκτρο εκτόξευσης ⏏

2 Διακόπτης ταχύτητας

3 Πλήκτρο τούρμπο ▶▶

4 Καλώδιο δικτύου με βύσμα

5 Τμήμα χειρός

6 Υποδοχή εξαρτημάτων
Άνοιγμα για εργαλείο με δακτύλιο

7 Υποδοχή εξαρτημάτων
Άνοιγμα για εργαλείο χωρίς δακτύλιο

Εικόνα B:

8 Αναδευτήρας
Για το χτύπημα κρέμας γάλακτος και ελαφριάς ζύμης.

9 Άγκιστρο ζυμώματος
Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης.

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220-240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	500 W
Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας	< 0,5 W
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	10 λεπτά
Κατηγορία προστασίας	II/ ⧈

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

7. Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για πιθανές φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **9. Καθαρισμός**.

8. Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Συνδέετε το φις τροφοδοσίας μόνο αφού ολοκληρωθούν όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή και μετά από τη σταθερή σύνδεση των εργαλείων με τη βασική συσκευή. Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη των ίδιων εργαλείων.

Βλ. Εικόνα C–I:

1) Συνδέστε τα επιθυμητά εργαλεία **(8)/(9)** στα αντίστοιχα ανοίγματα **(6)/(7)**.
2) Συμπληρώστε τα υλικά σε ένα κατάλληλο δοχείο.
3) Συνδέστε το φις τροφοδοσίας.
4) Βυθίστε τον αναδευτήρα ή το άγκιστρο ζυμώματος στα υλικά και κρατήστε σταθερά το δοχείο.

5) Ενεργοποιήστε τη συσκευή στην απαιτούμενη βαθμίδα ταχύτητας:

Βαθμίδα	Χρήση
M	Λειτουργία Slow-Speed / προστασία από πιτσίλισμα: Για την αποφυγή πιτσιλίσματος κατά την έναρξη της επεξεργασίας. Για ευαίσθητα παρασκευάσματα (κρέμες / σάλτσες).
0	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
1	Σωστή ταχύτητα για την ανάμειξη «μαλακών» συστατικών, όπως αλεύρι, βούτυρο κ.λπ.
2	Για την ανάμειξη υγρών συστατικών
3	Για την ανάμειξη ζύμης κέικ και ψωμιού
4	Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια κ.λπ., ώστε να αποκτήσουν αφρώδη, κρέμας γάλακτος υφή.
5	Για το χτύπημα ασπραδιού αυγού, ζύμης κέικ κ.λπ.

6) Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Slow-Speed, ωθήστε τον διακόπτη ταχύτητας **(2)** παρατεταμένα στη βαθμίδα **M**.

Πλήκτρο τούρμπο ▶▶ **(3)**:

- Αυτό το πλήκτρο σάς επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας την πλήρη ισχύ της συσκευής.
  Πατάτε παρατεταμένα το πλήκτρο τούρμπο μόνο για μικρό χρονικό διάστημα, ώστε να διαλυθούν τυχόν σβώλοι στο αλεύρι ή το κακάο ή για να αναμείξετε σκληρά συστατικά, όπως σκληρό βούτυρο.

7) Μετακινείτε τη συσκευή κατά την επεξεργασία.

8) Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση, ωθήστε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0.

9) Πριν από την αφαίρεση των εργαλείων από το προϊόν ανάμειξης, περιμένετε μέχρι να διακοπεί η κίνηση της συσκευής.

10) Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.

11) Πιέστε το πλήκτρο εκτόξευσης **(1)** ⏏, για να αφαιρέσετε τα εργαλεία.

ⓘ Υπόδειξη

► Για λόγους ασφαλείας, η αποσύνδεση των αναδευτήρων **(8)** ή του άγκιστρου ζυμώματος **(9)** είναι δυνατή μόνο όταν ο διακόπτης ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «0».

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι αναγραφόμενοι χρόνοι επεξεργασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Παρακολουθείτε τη διαδικασία επεξεργασίας και αυζάνετε/μειώνετε τον χρόνο αντίστοιχα. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε τη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.
Για μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε ένα στενό δοχείο ανάμειξης, ώστε οι αναδευτήρες **(8)**/το άγκιστρο ζυμώματος **(9)** να βυθίζονται στο προϊόν ανάμειξης τουλάχιστον 1 εκατοστό. Επίσης, σε περίπτωση χρήσης μεγαλύτερων δοχείων, φροντίζετε ώστε οι αναδευτήρες/το άγκιστρο ζυμώματος να βυθίζονται αρκετά βαθιά στο προϊόν ανάμειξης.

Ποσότητες πλήρωσης για...	Ελάχ. ποσότητα (σύνολο όλων των υλικών)	Χρόνος επεξεργασίας (περ.)	Μέγ. ποσότητα (σύνολο όλων των υλικών)	Χρόνος επεξεργασίας (περ.)
Ζύμη με μαγιά	330 g	1:35 λεπτά	820 g	3–4 λεπτά
Βασική ζύμη	200 g	0:40 λεπτά	600 g	3:00 λεπτά
Βαριά ζύμη (π.χ. ζύμη τάρτας)	330 g	1:30 λεπτά	1.000 g	3:00 λεπτά
Κρέμα γάλακτος	100 ml	1:25 λεπτά	1.300 ml	5:55 λεπτά
Ασπράδι (αβγά μεγέθους M)	2 τεμάχια	1:10 λεπτά	10 τεμάχια	3:00 λεπτά

9. Καθαρισμός

- Βλ. Εικ. J.
- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός **(5)** με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και, εάν χρειαστεί, με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Οι αναδευτήρες **(8)** ή το άγκιστρο ζυμώματος **(9)** μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
- Μετά το πλύσιμο, στεγνώνετε καλά όλα τα τεμάχια. Συστήνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα απευθείας μετά τη χρήση. Έτσι, απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.

ⓘ Υπόδειξη

►  Οι αναδευτήρες και τα άγκιστρα ζυμώματος ενδείκνυνται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

10. Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

11. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

12. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π. χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523489_2601 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

12.1. Σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 523489_2601

12.2. Εισαγωγέας

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

13. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.

Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523489_2601.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

14. Συνταγές

ⓘ Υπόδειξη

- ► Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές.
- ► Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

14.1. Μαγιονέζα

Υλικά

- 300–400 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 2 κρόκοι
- 5–10 γρ. ήπιο ζύδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι, ανάλογα με το γούστο σας

1) Βάλτε τον κρόκο και το ζύδι ή τον χυμό λεμονιού σε ένα ψηλό και στενό δοχείο ανάμειξης. Κρατήστε τους αναδευτήρες **(8)** κάθετα μέσα στο δοχείο ανάμειξης και ρυθμίστε τη συσκευή στο ανώτατο επίπεδο.
2) Προσθέστε αργά το λάδι με ροή ομοιόμορφης λεπτότητας (εντός περ. 1 λεπτού), έτσι ώστε το λάδι να δέσει με τα άλλα υλικά.
3) Τέλος αλατοπιπερώστε τη μαγιονέζα σύμφωνα με το γούστο σας.

14.2. Πλεξούδα τύπου μπριός

Υλικά

- 350 γρ. αλεύρι
- 1/2 κύβος μαγιά, φρέσκια ή
- 1 πακ. μαγιά, ξερή
- 1 κ. γλ. αλάτι
- 50 γρ. ζάχαρη
- 200 ml γάλα, χλιαρό
- 65 γρ. βούτυρο, μαλακό
- 1 κρόκος
- Λίγη ζάχαρη διακόσμησης

1) Αναμείζτε το αλεύρι με το αλάτι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Προσθέστε το βούτυρο και ζυμώστε τα όλα μαζί με τα άγκιστρα ζυμώματος **(9)**.
2) Θρυμματίστε από πάνω τη μαγιά ή πασπαλίστε την ξερή μαγιά και προσθέστε το χλιαρό γάλα. Ζυμώστε δυνατά τη ζύμη με τα άγκιστρα ζυμώματος.
3) Αφήστε καλυμμένη τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 1 ώρα σε έναν ζεστό χώρο.
4) Αφού ξεκουραστεί, ζυμώστε την άλλη μια φορά δυνατά με τα χέρια και χωρίστε την σε 3 ισομεγέθη κομμάτια.
5) Δημιουργήστε μια πλεξούδα από 3 λωρίδες και τοποθετήστε την πλεξούδα επάνω σε ένα ταψί επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος.
6) Αλείψτε την πλεξούδα με τον κρόκο και πασπαλίστε από πάνω τη ζάχαρη διακόσμησης.

Ψήστε την πλεξούδα τύπου μπριός στη μεσαία σχάρα στους 160 °C για περ. 30 λεπτά.

14.3. Απλό παντεσπάνι

Υλικά

- 100 γρ. μαλακό βούτυρο
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 Αυγά
- 2 πακ. Ζάχαρη βανίλιας
- 150 γρ. αλεύρι
- 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- 2 ΚΣ γάλα
- Βούτυρο για τη φόρμα
- Εφόσον απαιτείται, μικρή ποσότητα ζάχαρης άχνης

1) Προσθέστε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, το γάλα και τα αβγά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα με τους αναδευτήρες **(8)**.
2) Αναμείζτε το μπέικιν πάουντερ με το αλεύρι και προσθέστε τα στο μπολ. Συνεχίστε να ανακατεύετε τα υλικά, έως ότου σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
3) Αδειάστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη φόρμα κέικ.
4) Ψήστε το κέικ σε φούρνο που έχει προθερμανθεί στους 160 °C στο πρόγραμμα αέρα για περ. 40 λεπτά.
5) Αφήστε το να κρυώσει για 5 λεπτά μετά το ψήσιμο, πριν το αφαιρέσετε από τη φόρμα.
6) Πασπαλίστε το κέικ με λίγη ζάχαρη άχνη.

14.4. Ζύμη πίτσας

Υλικά

- 300 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. μαγιά, φρέσκια
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο
- 200 ml νερό, χλιαρό
- 7 γρ. αλάτι

Η ζύμη αρκεί για 2 στρογγυλές πίτσες ή για ένα ταψί.

1) Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ζυμώστε τα καλά για περ. 5 λεπτά με τα άγκιστρα ζυμώματος **(9)**.
Εάν η ζύμη είναι υπερβολικά κολλώδης, προσθέστε λίγο αλεύρι.
2) Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 30 λεπτά.
3) Χωρίστε τη ζύμη σε 2 μερίδες, δημιουργώντας μπάλες.
4) Τυλίξτε τη ζύμη σε στρογγυλές βάσεις πίτσας και επιστρώστε τις όπως επιθυμείτε.

Ψήστε την πίτσα περ. για 15–20 λεπτά στους 220 °C με αέρα.

14.5. Μπεζέδες

Υλικά

- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 ασπράδια

1) Χτυπήστε τα ασπράδια με τους αναδευτήρες **(8)** και ρίξτε λίγη - λίγη τη ζάχαρη μέχρι να σφίξει η μαρέγκα. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε τότε την αναγραφόμενη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.
2) Προθερμάνετε το φούρνο στους 120 °C και στρώστε χαρτί ψησίματος σε ένα ταψί.
3) Προσθέστε τη μάζα σε μια σακούλα διακόσμησης και ψεκάστε στο επιθυμητό σχήμα στο χαρτί ψησίματος.

Αναλόγως του μεγέθους και της φόρμας σχημάτων που ψεκάζετε, αφήστε τα να στεγνώσουν στο φούρνο για περ. 80–100 λεπτά.

Μάζα φόρτισης για ινστιτούτα δοκιμών

- 420 g σιρόπι ζαχαρότευτλου
- 100 g αλεύρι βρώμης
- 100 g μέλι

1) Βάλτε το σιρόπι ζαχαρότευτλου, το αλεύρι βρώμης και το μέλι σε ένα μπολ.

2) Τοποθετήστε τους αναδευτήρες **(8)** και αναμείξτε τα υλικά στο Turbo για 15 δευτερόλεπτα.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 132

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 132

3. Sicherheitshinweise 133

4. Lieferumfang 135

5. Gerätebeschreibung 135

6. Technische Daten 135

7. Auspacken 135

8. Bedienen 135

9. Reinigen 136

10. Aufbewahrung 137

11. Entsorgung 137

12. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 137

12.1. Service 138

12.2. Importeur 138

13. Ersatzteile bestellen 138

14. Rezepte 138

14.1. Mayonnaise. 138

14.2. Hefezopf 139

14.3. Einfacher Rührkuchen 139

14.4. Pizzateig 140

14.5. Baiser 140

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.
i	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.
b a	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.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

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

12) 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.

13) 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.
14) 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 Zuckerrübensirup
- 100 g Hafermehl
- 100 g Honig

1) Zuckerrübensirup, Hafermehl 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 · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Trenutno stanje informacija · Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 03/2026 · Ident.-No.: SHM500A1-012026-1