SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

HAND MIXER SHM 400 G1

(GB)
HAND MIXER
Operating instructions

(SE)
ELVISP
Bruksanvisning

(PL)
MIKSER RĘCZNY
Instrukcja obsługi

(EE)
KÄSIMIKSER
Kasutusjuhend

(FI)
SÄHKÖVATKAIN
Käyttöohje

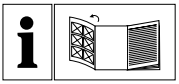
(DK)
HÅNDMIXER
Betjeningsvejledning

(LT)
RANKINIS MAIŠYTUVAS
Naudojimo instrukcija

(LV)
MIKSERIS
Lietošanas pamācība

IAN 493693_2510

(FI) (SE) (DK) (PL)
(LT) (EE) (LV)



(GB)

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

(FI)

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

(SE)

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

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

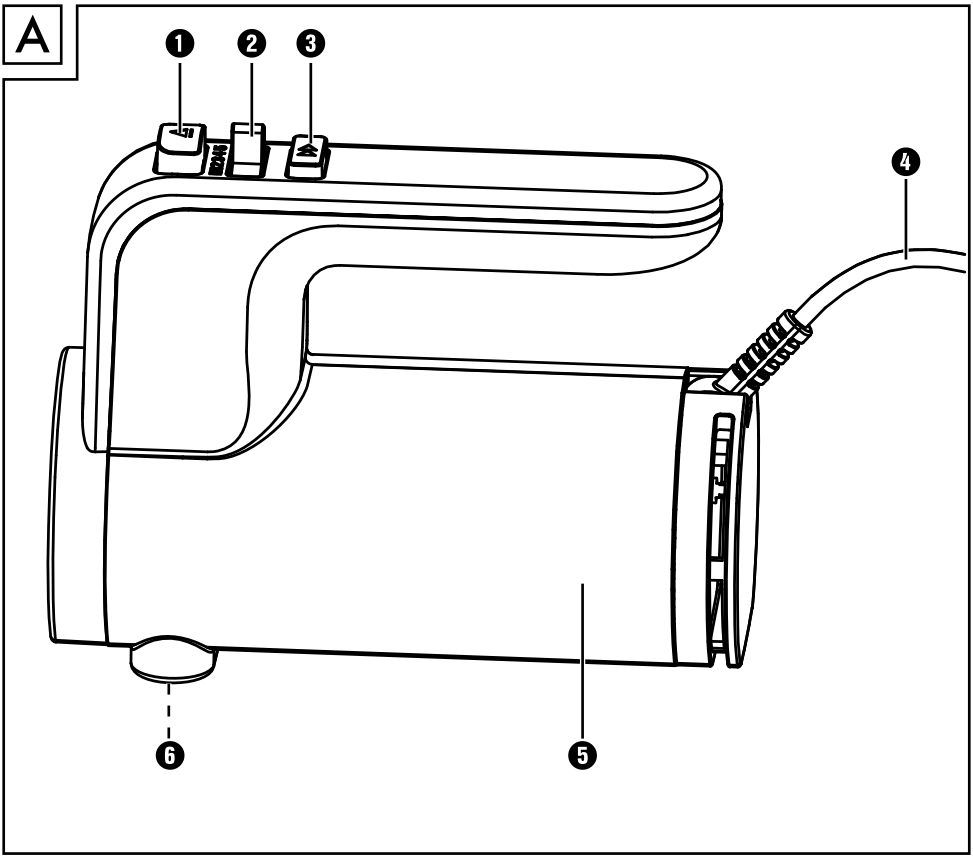
(EE)

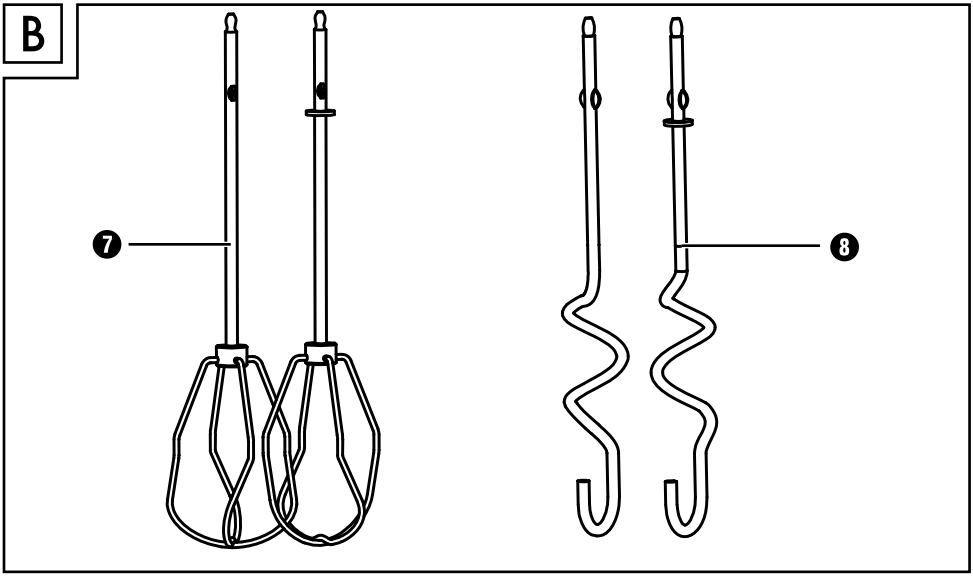
Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	25
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	37
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	49
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	61
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	73
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	85


A
1
2
3
4
5
6


B
7
8

Contents

1. Introduction 2

2. Intended use 2

3. Package contents 2

4. Appliance description 2

5. Technical details 2

6. Warnings and symbols used 3

7. Safety information 4

8. Unpacking 6

9. Speed levels 6

10. Operation 6

11. Cleaning 8

12. Storage 8

13. Disposal 8

14. Kompernass Handels GmbH warranty 8

14.1. Service 9

14.2. Importer 9

15. Ordering replacement parts 10

16. Recipes 10

16.1. Mayonnaise 10

16.2. Braided yeast bun. 10

16.3. Simple sponge cake 11

16.4. Pizza dough 11

16.5. Meringues 12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions.
Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. 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.

3. Package contents

1 hand mixer

2 dough hooks

2 whisks

Operating instructions

ⓘ Note

► Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

4. Appliance description

Figure A:

❶ Tool-release button
❷ Speed switch
❸ Turbo button ▶▶
❹ Power cable with mains plug
❺ Hand element
❻ Slots for attachments

Figure B:

❼ Whisks
❽ Dough hooks

5. Technical details

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	400 W
Power consumption in off mode	< 0,5 W
Protection class	II / ⧈
CO time	10 min.

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.

6. 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.
	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.
	The packaging is made of recyclable materials. 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.

7. 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 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 hand element 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 ***„11. Cleaning“*** section.

ⓘ 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.

ⓘ 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.

8. 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 ***„11. Cleaning“***.

9. Speed levels

Level on the speed switch ❷	Use
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 kneading heavy doughs.
	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button ▶▶ ❸:

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

10. Operation

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

Ⓘ **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

► 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.

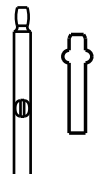
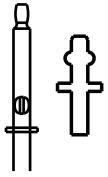
► Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

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 ❼/dough hooks ❽ are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks ❼/dough hooks ❽ 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	1:30 minutes	820 g	3–4 minutes
Cake mixture	200 g	0:30 minutes	600 g	3:00 minutes
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes	1000 g	3:00 minutes
Cream	100 ml	1–1:30 minutes	1300 ml	5:00 minutes
Egg white (egg size M)	2x	1 minute	10x	2:30–3 minutes

1) Choose the appropriate attachment:
   - Whisks ❼: For whipping cream and mixing light dough/batter.
   - Dough hooks ❽: For kneading thicker dough.
2) Push the whisks ❼ or the dough hooks ❽ into the slots ❻ until they click audibly into place and sit firmly.

	Always insert the dough hook ❽ or the whisk ❼ **without the ring** into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).
	Always insert the dough hook ❽ or the whisk ❼ **with the ring** on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

3) Insert the mains plug ❹ into a mains power socket.
4) To start operating the appliance, move the speed switch ❷ to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and also use the Turbo button ▶▶ ❸ (see section ***„9. Speed levels“***).
5) Press the tool-release button ❶ to release the whisks ❼ or the dough hooks ❽.

ⓘ Note

► For safety reasons, the whisks ❼ and dough hooks ❽ can only be released if the speed switch ❷ is set to the position “0”.

11. Cleaning

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ► Always remove the plug ❹ from the power socket before cleaning the appliance! There is a risk of electric shock!
- ► Never submerge the hand element ❺ in water or other liquids!

- ■ Clean the hand element ❺ containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- ■ The whisks ❼ and the dough hooks ❽ 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 ❼ and the dough hooks ❽ can also be cleaned in the dishwasher.

12. Storage

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

13. 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 environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. 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) 493693_2510 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 493693_2510.

14.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 493693_2510

14.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

15. 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) 493693_2510 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

16. 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.

16.1. 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 ❼ 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.

16.2. 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 ❽.
2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the dough hooks ❽.
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.

16.3. 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 ❼.
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 about 40 minutes.
5) After baking, let it cool for 5 minutes before turning it out.
6) Sprinkle the cake with a little icing sugar.

16.4. 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 ❽. 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.

16.5. Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

1) Beat the egg whites with the whisks ❼ and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff.
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.

Sisällysluettelo

1. Johdanto **14**

2. Määräystenmukainen käyttö **14**

3. Toimitussisältö **14**

4. Laitteen kuvaus **14**

5. Tekniset tiedot **14**

6. Käytetyt varoitukset ja symbolit **15**

7. Turvallisuusohjeet **16**

8. Purkaminen pakkauksesta **18**

9. Nopeustasot **18**

10. Käyttö **18**

11. Puhdistaminen **20**

12. Säilytys **20**

13. Hävittäminen **20**

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu **20**

14.1. Huolto. 21

14.2. Maahantuoja 21

15. Varaosien tilaaminen **21**

16. Reseptit **22**

16.1. Majoneesi. 22

16.2. Hiiva palmikko 22

16.3. Helppo sokerikakku 23

16.4. Pitsataikina 23

16.5. Marenki 24

1. Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

2. Määräystenmukainen käyttö

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

3. Toimitussisältö

1 sähkövatkain

2 taikinakoukkua

2 vispilää

Käyttöohje

Huomautus

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

4. Laitteen kuvaus

Kuva A:

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

Kuva B:

7. Vispilät
8. Taikinakoukut

5. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	400 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	< 0,5 W
Suojausluokka	II / ⧈
LK-aika:	10 min

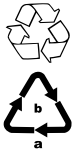
LK-aika

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

6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "Vaara", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Váltakozó áram/váltó feszültség
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä jännitteisten ja kosketettavien osien välillä.
	Käytä vain sisätiloissa.

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

7. Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
- Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!

Älä koskaan upota runko-osaa veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

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

ⓘ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

ⓘ HUOMAUTUS

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

8. Purkaminen pakkauksesta

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

9. Nopeustasot

Nopeuskytkimen ❷ taso	**Käyttö**
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten ainesten sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen.
4	Raskaiden taikinoiden vaivaamiseen.
	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike ▶▶ ❸:

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

10. Käyttö

⚠ **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

ⓘ **HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!**

► Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

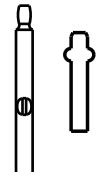
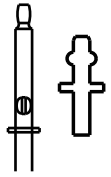
► Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 500 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä! Suuremmat jauhomäärät voivat ylikuormittaa laitetta! Jaa enemmän jauhoja sisältävät taikinamäärät tarvittaessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.

HUOMAUTUKSIA TYÖSTÖMÄÄRISTÄ

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

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

1) Valitse sopiva lisäosa:
   - Vispilät ❼: kerman vaahdottamiseen ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen
   - Taikinakoukut ❽: raskaiden taikinoiden vaivaamiseen
2) Työnnä vispilät ❼ tai taikinakoukut ❽ niin syvälle liitäntäaukkoihin ❻, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:

	Työnnä **renkaaton** taikinakoukku ❽ tai vispilä ❼ aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäaukkoon.
	Työnnä tapissa olevalla **renkaalla varustettu** taikinakoukku ❽ tai vispilä ❼aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäaukkoon.

3) Kytke verkkopistoke ❹ verkkopistorasiaan.
4) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin ❷ halutun nopeustason kohdalle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja turbopainikkeen ▶▶ ❸ välillä (ks. luku ***„9. Nopeustasot“***).
5) Paina vapautuspainiketta ❶ irrottaaksesi vispilät ❼ tai taikinakoukut ❽.

ⓘ Huomautus

► Vispilät ❼ tai taikinakoukut ❽ voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen ❷ ollessa asennossa ”0”.

11. Puhdistaminen

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- ► Irrota verkkopistoke ❹ pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!
- ► Älä koskaan upota runko-osaa ❺ veteen tai muihin nesteisiin!

- ■ Puhdista runko-osa ❺ moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- ■ Vispilät ❼ tai taikinakoukut ❽ voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin.
  Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

ⓘ Huomautus

- ► Vispilät ❼ ja taikinakoukut ❽ voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

12. Säilytys

- ■ Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

13. Hävittäminen

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

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

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

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 493693_2510 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 493693_2510.

14.1. Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 493693_2510

14.2. Maahantuoja

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

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

15. Varaosien tilaaminen

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

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

Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 493693_2510.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

16. Reseptit

ⓘ Huomautus

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

16.1. Majoneesi

Ainekset

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

1) Laita keltuainen ja etikka tai sitruunamehu korkeaan ja kapeaan sekoituskulhoon. Pidä vispilä ❼ pystysuorassa sekoituskulhossa ja säädä laite korkeimmalle teholle.
2) Lisää öljyä tasaisen ohuena norona (noin 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sekoittuu muiden ainesosien kanssa.
3) Mausta majoneesi lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

16.2. Hiiva palmikko

Ainekset

- 350 g jauhoja
- 1/2 palaa tuorehiivaa tai
- 1 paketti kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 50 g sokeria
- 200 ml maitoa, kädenlämpöistä
- 65 g pehmeää voita
- 1 keltuainen
- raesokeria

1) Sekoita jauhot, suola ja sokeri kulhossa. Lisää joukkoon voi ja vaivaa kaikki taikinakoukuilla ❽.
2) Murenna tuorehiiva tai ripottele kuivahiiva taikinan päälle ja lisää kädenlämpöinen maito. Vaivaa taikina taikinakoukuilla ❽ voimakkaasti sekaisin.
3) Peitä taikina ja anna sen kohota lämpimässä paikassa noin 1 tunti.
4) Kun taikina on kohonnut, vaivaa sitä vielä voimakkaasti käsin ja jaa se kolmeen osaan.
5) Letitä kolmesta taikinapötköstä pitko ja nosta se leivinpaperilla vuoratulle leivinpellille.
6) Voitele pitko keltuaisella ja ripottele pinnalle raesokeria.

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

16.3. Helppo sokerikakku

Ainekset

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

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

16.4. Pitsataikina

Ainekset

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

Taikina riittää kahteen pyöreään pitsaan tai leivinpellilliseen.

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

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

16.5. Marenki

Ainekset

- 200 g sokeria
- 3 valkuaista

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

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

Innehållsförteckning

1. Inledning 26

2. Föreskriven användning 26

3. Leveransens innehåll 26

4. Beskrivning 26

5. Tekniska data 26

6. Varningar och symboler 27

7. Säkerhetsanvisningar 28

8. Uppackning 30

9. Hastigheter 30

10. Användning 30

11. Rengöring 32

12. Förvaring 32

13. Kassering 32

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH 32

14.1. Service 33

14.2. Importör 33

15. Beställa reservdelar 33

16. Recept 34

16.1. Majonnäs 34

16.2. Fläta 34

16.3. Enkel sockerkaka 35

16.4. Pizzadeg. 35

16.5. Maränger 36

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten.
Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

2. Föreskriven användning

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

3. Leveransens innehåll

1 elvisp

2 degkrokar

2 vispar

Bruksanvisning

Observera

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

4. Beskrivning

Bild A:

1. Utstötningsknapp
2. Hastighetsreglage
3. Turboknapp ▶▶
4. Strömkabel med kontakt
5. Handenhet
6. Fäste för tillbehör

Bild B:

7. Vispar
8. Degkrokar

5. Tekniska data

Märkspänning	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	400 W
Strömförbrukning i av-läge	< 0,5 W
Skyddsklass	II / ⧈
Kontinuerlig drifttid	10 min.

Kontinuerlig drifttid

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

6. Varningar och symboler

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

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

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

7. Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

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

Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

ⓘ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

ⓘ OBSERVERA

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

8. Uppackning

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

9. Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ❷	**Användning**
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar.
4	För knådning av tung deg.
	För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, grädde etc.

Turboknapp ▶▶ ❸:

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

10. Användning

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

ⓘ Akta! Risk för sakskador!

► Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.

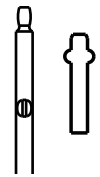
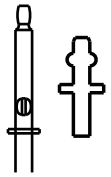
► Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.

INFORMATION OM BEARBETNINGSMÄNGDER

De angivna bearbetningstiderna är riktvärden. Observera processen och förläng eller förkorta tiden för att få det resultat du vill ha. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttiden på 10 minuter. Välj ett smalare kärl om du ska bearbeta mindre mängder så att visparna ❼/degkrokarna ❽ sticker ned minst 1 cm i smeten. Om kärlet är stort måste visparna ❼/degkrokarna ❽ sänkas längre ned i smeten.

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

1) Välj ett lämpligt tillbehör:
   - Vispar ❼: för att vispa grädde och tunn smet.
   - Degkrokar ❽: för att knåda tyngre degar.
2) Stick in visparna ❼ eller degkrokarna ❽ så långt det går i fästet ❻ tills du hör att de låser fast ordentligt:

	Stick alltid in degkroken ❽ eller vispen ❼ **utan ring** i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken ❽ eller vispen ❼ **med ring** i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.

3) Sätt kontakten ❹ i ett eluttag.
4) För hastighetsreglaget ❷ till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen ▶▶ ❸ (se kapitel ***„9. Hastigheter"***).
5) Tryck på utstötningsknappen ❶ för att lossa vispar ❼ eller degkrokar ❽.

ⓘ Observera

► Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar ❼ och degkrokar ❽ när hastighetsreglaget ❷ står på läge 0.

11. Rengöring

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- ► Dra alltid ut kontakten ❹ ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
- ► Doppa aldrig ner handenheten ❺ i vatten eller andra vätskor!

- ■ Rengör endast handenheten ❺ med motorn med en fuktig trasa och ev. lite milt rengöringsmedel.
- ■ Vispar ❼ och degkrokar ❽ kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.
  Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter varje användning. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

ⓘ Observera

- ► Visparna ❼ och degkrokarna ❽ kan även diskas i maskin.

12. Förvaring

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

13. Kassering

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

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

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

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 493693_2510 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 493693_2510.

14.1. Service

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

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

IAN 493693_2510

14.2. Importör

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

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

15. Beställa reservdelar

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

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

Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 493693_2510 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

16. Recept

ⓘ Observera

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

16.1. Majonnäs

Ingredienser

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

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

16.2. Fläta

Ingredienser

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

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

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

16.3. Enkel sockerkaka

Ingredienser

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

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

16.4. Pizzadeg

Ingredienser

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

Degen räcker till två runda pizzor eller en bakplåt.

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

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

16.5. Maränger

Ingredienser

- 200 g socker
- 3 äggvitor

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

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

Indholdsfortegnelse

1. Indledning **38**

2. Anvendelsesområde **38**

3. Pakkens indhold **38**

4. Beskrivelse af produktet **38**

5. Tekniske data **38**

6. Anvendte advarsler og symboler **39**

7. Sikkerhedsanvisninger **40**

8. Udpakning **42**

9. Hastighedstrin **42**

10. Betjening **42**

11. Rengøring **43**

12. Opbevaring **44**

13. Bortskaffelse **44**

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH **44**

14.1. Service 45

14.2. Importør 45

15. Bestilling af reservedele **45**

16. Opskrifter **46**

16.1. Mayonnaise 46

16.2. Fletbrød 46

16.3. Nem rørekage 47

16.4. Pizzadej 47

16.5. Marengs 48

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.
Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug.
Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

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

3. Pakkens indhold

1 håndmixer

2 ældtekroge

2 piskeris

Betjeningsvejledning

Bemærk

► Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret og at de ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

4. Beskrivelse af produktet

Figur A:

❶ Udløserknap
❷ Hastighedsknap
❸ Turboknap ▶▶
❹ Strømledning med stik
❺ Motordel
❻ Stikpladser til redskaber

Figur B:

❼ Piskeris
❽ Ældtekroge

5. Tekniske data

Mærkespænding	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt	400 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W
Beskyttelsesklasse	II/⧈
Tid for korttidsdrift	10 min.

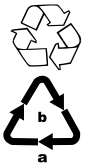
Tid for korttidsdrift

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

6. Anvendte advarsler og symboler

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

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding

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

7. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

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

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

- Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet ***„11. Rengøring“***.

ⓘ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

ⓘ BEMÆRK

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

8. Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet ***„11. Rengøring“***.

9. Hastighedstrin

Trin på hastighedsknap ❷	**Anvendelse**
0	Produktet er slukket
1	God udgangshastighed til blanding af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til piskning af flydende ingredienser.
3	Til røring af kage- og brøddej.
4	Til ældtning af tung dej.
	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggehvide, kageglasur, flødeskum etc.

Turboknap ▶▶ ❸:

- Denne knap gør det muligt straks at opnå produktets fulde effekt.
  Tryk og hold altid kun turbo-knappen ▶▶ ❸ nede i kort tid til f.eks. opløsning af klumper i mel eller kakao eller for at piske vanskelige ingredienser som f.eks. hårdt smør sammen.

10. Betjening

⚠ **ADVARSEL!**
FARE FOR PERSONSKADER!

► Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

Ⓘ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

► Lad ikke produktet køre i mere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til produktet er kølet af.

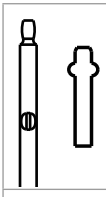
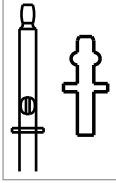
► Ælt aldrig dej, der indeholder mere mel end 500 g. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet!
Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden.
Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.

INFORMATIONER OM TILBEREDNINGSMÆNGDERNE

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

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

1) Vælg redskaber, der passer til opgaven:
   - Piskeris ❼: Til piskning af flødeskum og lette deje.
   - Ældtekrog ❽: Til ældtning af tunge deje.
2) Stik piskerisene ❼ eller ældtekrogene ❽ ind i stikpladserne ❻, indtil de går hørbart i hak:

	Sæt altid ældtekrogen ❽ eller piskeriset ❼ **uden ring** ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.
	Sæt altid ældtekrogen ❽ eller piskeriset ❼ **med ring** ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

3) Sæt strømstikket ❹ i en stikkontakt.
4) Stil hastighedsknappen ❷ på det ønskede hastighedstrin for at starte produktet.
   Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen ▶▶ ❸ (se kapitlet ***„9. Hastighedstrin“***).
5) Tryk på udløserknappen ❶ for at løsne piskerisene ❼ eller ældtekrogene ❽.

ⓘ **Bemærk**

► Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene ❼ eller ældtekrogene ❽ kun løsnes, når hastighedskontakten ❷ står på position ”0”.

11. Rengøring

⚠ **FARE! ELEKTRISK STØD!**

► Tag strømstikket ❹ ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!

► Læg aldrig motordelen ❺ ned i vand eller andre væsker!

■ Rengør motordelen ❺ med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.

■ Piskerisene ❼ og ældtekrogene ❽ kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

Bemærk

► Piskeriset ❼ og æltekrogene ❽ kan også vaskes i opvaskemaskinen.

12. Opbevaring

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

13. Bortskaffelse

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

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

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

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

■ Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 493693_2510 klar som dokumentation for købet.

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

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 493693_2510.

14.1. Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 493693_2510

14.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

15. Bestilling af reservedele

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

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

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 493693_2510, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

16. Opskrifter

Bemærk

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

16.1. Mayonnaise

Ingredienser

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

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

16.2. Fletbrød

Ingredienser

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

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

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

16.3. Nem rørekage

Ingredienser

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

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

16.4. Pizzadej

Ingredienser

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

Dejen rækker til 2 runde pizzaer eller en bageplade.

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

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

16.5. Marengs

Ingredienser

- 200 g sukker
- 3 æggehvider

1) Pisk æggehviderne med piskerisene ❼, og tilsæt sukkeret lidt efter lidt, indtil det bliver stift.
2) Varm ovnen op til 120 °C, og læg bagepapir på en bageplade.
3) Hæld marengsdejen i en sprøjtepose, og sprøjt med den ønskede form på bagepapiret.

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

Spis treści

1. Wstęp **50**

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem **50**

3. Zakres dostawy **50**

4. Opis urządzenia **50**

5. Dane techniczne **50**

6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole **51**

7. Wskazówki bezpieczeństwa **52**

8. Rozpakowanie **54**

9. Stopnie prędkości **54**

10. Obsługa **55**

11. Czyszczenie **56**

12. Przechowywanie **56**

13. Utylizacja **56**

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH **57**

14.1. Serwis 58

14.2. Importer 58

15. Zamawianie części zamiennych **58**

16. Przepisy **59**

16.1. Majonez 59

16.2. Chałka 59

16.3. Prosty biszkopt 59

16.4. Ciasto na pizzę 60

16.5. Beza 60

1. Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa.
Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

3. Zakres dostawy

1 mikser ręczny

2 haki do wyrabiania ciasta

2 trzepaczki

Instrukcja obsługi

ⓘ Wskazówka

► Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

4. Opis urządzenia

Ilustracja A:

❶ Przycisk zwalniania końcówek
❷ Przełącznik prędkości
❸ Przycisk Turbo ▶▶
❹ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
❺ Rękojeść
❻ Gniazda na końcówki

Ilustracja B:

❼ Trzepaczki
❽ Haki do wyrabiania ciasta

5. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220–240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	400 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W
Klasa ochrony	II/⧈
Czas pracy krótkotrwałej	10 min.

Czas pracy krótkotrwałej

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

6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

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

	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

7. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

- Nigdy nie dotykać w czasie pracy urządzenia trzepaczek ani haków do wyrabiania ciasta. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale ***„11. Czyszczenie“***.

ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.

ⓘ Wskazówka

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

8. Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale ***„11. Czyszczenie“***.

9. Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ❷	**Zastosowanie**
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do wyrabiania ciężkich ciast.
	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo ▶▶ ❸:

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

10. Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

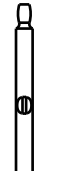
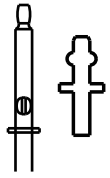
- Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
  W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZETWARZANYCH ILOŚCI

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

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

1) Wybierz odpowiednia końcówkę:
   - Trzepaczki ❼: Do ubijania śmietany i lekkich ciast.
   - Haki do wyrabiania ciasta ❽: Do wyrabiania gęstych ciast.
2) Trzepaczki ❼ lub haki do wyrabiania ciasta ❽ wciśnij w gniazda ❻ do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ❽ lub trzepaczkę ❼ **bez pierścienia** zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ❽ lub trzepaczkę ❼ **z pierścieniem** zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

3) Włóż wtyk sieciowy ❹ do gniazda zasilania.
4) W celu uruchomienia miksera przesuń przełącznik prędkości ❷ na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo ▶▶ ❸ (patrz rozdział ***„9. Stopnie prędkości"***).
5) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek ❶, by wyjąć trzepaczkę ❼ lub hak do wyrabiania ciasta ❽.

ⓘ Wskazówka

► Ze względów bezpieczeństwa trzepaczka ❼ lub hak do wyrabiania ciasta ❽ można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości ❷ znajduje się w położeniu „0".

11. Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk ❹ gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

► W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści ❺ w wodzie ani w innej cieczy!

■ Rękojeść ❺ z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.

■ Trzepaczki ❼ lub haki do wyrabiania ciasta ❽ myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz wszystko starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

ⓘ Wskazówka

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

12. Przechowywanie

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

13. Utylizacja

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

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

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 493693_2510 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 493693_2510.

14.1. Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 493693_2510

14.2. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

15. Zamawianie części zamiennych

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

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

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 493693_2510.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

16. Przepisy

ⓘ Wskazówka

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

16.1. Majonez

Składniki

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

1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtko jajka i ocet lub sok z cytryny. Przytrzymaj trzepaczki ❼ pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.
2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

16.2. Chałka

Składniki

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

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

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

16.3. Prosty biszkopt

Składniki

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

1) Włóż miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i jajkami do miski, a następnie wymieszaj trzepaczkami ❼.
2) Wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i dodaj do miski. Mieszaj składniki dalej, aż powstanie gładkie ciasto.
3) Wlej ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy do ciasta.

4) Piecz ciasto w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 160°C przez ok. 40 minut z włączonym termoobiegiem.

5) Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia na 5 minut przed wyjęciem ciasta z formy.

6) Posyp ciasto niewielką ilością cukru pudru.

16.4. Ciasto na pizzę

Składniki

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

Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

1) Wszystkie składniki dodaj do miski i wyrabiaj przez około 5 minut za pomocą haków do wyrabiania ciasta ❽.
Jeśli ciasto zbytnio się klei, dodaj do niego nieco mąki.

2) Odstaw ciasto na ok. 30 minut.

3) Podziel ciasto na 2 porcje, a z każdej z nich uformuj kulki.

4) Rozwałkuj ciasto na okrągłe spody do pizzy i przykryj je według własnych upodobań.

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

16.5. Beza

Składniki

- 200 g cukru
- 3 białka jajek

1) Ubijaj białko trzepaczkami ❼ i stopniowo dodawaj cukier, aż białko stanie się sztywną pianą.

2) Rozgrzej piekarnik do temperatury 120 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.

3) Dodaj masę do wyciskanego worka do ciast i wyciśnij ciasto na papier do pieczenia formując pożądany kształt.

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

Turinys

1. Įžanga 62

2. Naudojimas pagal paskirtį 62

3. Tiekiamas rinkinys 62

4. Prietaiso aprašas 62

5. Techniniai duomenys 62

6. Naudojami įspėjimai ir ženklai 63

7. Saugos nurodymai 64

8. Išpakavimas 66

9. Greičio nustatymo padėtys 66

10. Naudojimas 66

11. Valymas 68

12. Laikymas 68

13. Šalinimas 68

14. Kompernaß Handels GmbH garantija 68

14.1. Priežiūra 69

14.2. Importuotojas 69

15. Atsarginių dalių užsakymas 70

16. Receptai 70

16.1. Majonezas 70

16.2. Mielinė pynutė 70

16.3. Nesudėtingai paruošiamas keksas 71

16.4. Picos tešla 71

16.5. Morengai 72

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais.
Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Naudojimas pagal paskirtį

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

3. Tiekiamas rinkinys

1 Prietaiso korpusas

2 Minkymo kabliai

2 Maišymo antgalis

Naudojimo instrukcija

ⓘ Nurodymas

► Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, ar nieko netrūksta ir ar nėra pažeidimų. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

4. Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

❶ Priedų atlaisvinimo mygtukas

❷ Greičio jungiklis

❸ „Turbo“ mygtukas ▶▶

❹ Maitinimo laidas su tinklo kištuku

❺ Prietaiso korpusas

❻ Angos priedams

B paveikslėlis

❼ Maišymo antgalis

❽ Minkymo kabliai

5. Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Vardinė galia	400 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	<0,5 W
Apsaugos klasė	II / ⧈
TV trukmė	10 min.

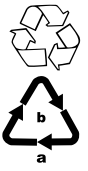
TV trukmė

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

6. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa

	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Prietaisą naudokite tik patalpose.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

7. Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

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

Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Jei nors kiek skysčio pateks ant veikiančio prietaiso dalių, kuriose yra įtampa, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Prietaisą ir jo įjungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Naudojimo metu nelieskite maišymo antgalių ar minkymo kablių. Pasirūpinkite, kad virš antgalių nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- Niekada nebandykite vienu metu montuoti skirtingų funkcijų priedų.

- Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Nelieskite judamųjų prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pasišalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- Kruopščiai nuvalykite visus paviršius, ypač besiliečiančius su maisto produktais. Tai darykite, kaip aprašyta skyriuje ***„11. Valymas“***.

ⓘ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- Visus taisymo darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.

ⓘ Nurodymas

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

8. Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir transportavimo apsaugas.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje ***„11. Valymas“***.

9. Greičio nustatymo padėtys

Greičio įjungiklio ❷ padėtis	**Naudojimas**
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštus produktus, pvz., miltus, sviestą ir kt.
2	Skystiems produktams sumaišyti
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti
4	Skirta minkyti sunkią tešlą.
	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir kt.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas ▶▶ ❸:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.
  Trumpai paspauskite ir laikykite nuspaudę „Turbo“ mygtuką ▶▶ ❸, pvz., norėdami išmaišyti miltų ar kakavos gumulėlius arba sumaišyti sunkiau maišomus produktus, pvz., kietą sviestą.

10. Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

ⓘ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Vienu kartu nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

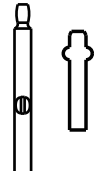
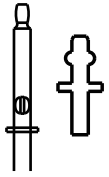
► Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 500 g. Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas!
Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

NURODYMAI DĖL APDOROJAMŲ KIEKIŲ

Nurodytos apdorojimo trukmės yra orientacinės. Stebėkite apdorojimo procesą ir pailginkite arba sutrumpinkite trukmę pagal savo poreikius. Tačiau neviršykite ilgiausios 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.
Mažiems kiekiams naudokite siauresnį maišymo indą, kad maišymo antgaliai ❼ / minkymo kabliai ❽ būtų panardinti į maišomus produktus bent 1 cm. Naudodami didesnius indus, taip pat atkreipkite dėmesį, kad maišymo antgaliai ❼ / minkymo kabliai ❽ būtų pakankamai giliai panardinti į maišomus produktus.

Pripildymo kiekiai gaminant...	Mažiausias kiekis (visų sudedamųjų dalių suma)	Apdorojimo trukmė (apie)	Didžiausias kiekis (visų sudedamųjų dalių suma)	Apdorojimo trukmė (apie)
Mielinė tešla	330 g	1,5 min.	820 g	3–4 min.
Minkšta trapi tešla	200 g	0,5 min.	600 g	3 min.
Sunkesnė tešla (pvz., trapi tešla)	330 g	1,5 min.	1 000 g	3 min.
Grietinėlė	100 ml	1–1,5 min.	1 300 ml	5 min.
Baltymai (M dydžio kiaušinių)	2 vnt.	1 min.	10 vnt.	2,5–3 min.

1) Pasirinkite norimą priedą:
   - Maišymo antgaliai ❼: grietinėlei ir lengvos konsistencijos tešlai plakti.
   - Minkymo kabliai ❽: sunkiai tešlai minkyti.
2) Maišymo antgalius ❼ arba minkymo kablius ❽ į angas priedams ❻ kiškite tiek, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos:

	Minkymo kablį ❽ arba maišymo antgalį ❼ **be žiedo** visada kiškite į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą angą.
	Minkymo kablį ❽ arba maišymo antgalį ❼ **su žiedu** ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą angą.

3) Įkiškite tinklo kištuką ❹ į elektros lizdą.
4) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį ❷ pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką ▶▶ ❸ (žr. skyrių ***„9. Greičio nustatymo padėtys“***).
5) Norėdami išimti maišymo antgalius ❼ arba minkymo kablius ❽, paspauskite priedų atlaisvinimo mygtuką ❶.

ⓘ Nurodymas

► Saugos sumetimais maišymo antgalį ❼ arba minkymo kablius ❽ galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis ❷ yra „0“ padėtyje.

11. Valymas

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- ► Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką ❹ iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!
- ► Prietaiso korpuso ❺ niekada nenardinkite į vandenį ar kitokius skysčius!

■ Prietaiso korpusą ❺ su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.

■ Maišymo antgalius ❼ arba minkymo kablius ❽ galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai išdžiovinkite. Rekomenduojame priedus nuvalyti iš karto įuos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

ⓘ Nurodymas

- ► Maišymo antgalius ❼ ir minkymo kablius ❽ galite plauti ir indaplovėje.

12. Laikymas

■ Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

13. Šalinimas

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

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

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

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

14. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 493693_2510.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl" klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 493693_2510 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

14.1. Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 493693_2510

14.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

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

15. Atsarginių dalių užsakymas

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

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

Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 493693_2510.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

16. Receptai

Nurodymas

- Receptai pateikiami be garantijos. Visa sudedamųjų dalių informacija ir gaminimo duomenys yra apytiksliai.
- Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

16.1. Majonezas

Produktai

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

1) Kiaušinio trynius ir actą arba citrinų sultis sudėkite į aukštą ir siaurą maišymo indą. Maišymo antgalius ❼ maišymo inde laikydami vertikaliai, nustatykite didžiausią prietaiso greitį.
2) Lėtai tolygia plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
3) Galiausiai majonezą pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

16.2. Mielinė pynutė

Produktai

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

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

Mielinę pynutę viduriniame orkaitės lygyje kepkite 160 °C temperatūroje apie 30 minučių.

16.3. Nesudėtingai paruošiamas keksas

Produktai

- 100 g minkšto sviesto
- 100 g cukraus
- 2 kiaušiniai
- 2 pakeliai vanilinio cukraus
- 150 g miltų
- 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- 2 valgomieji šaukštai pieno
- Riebalų formai patepti
- įei reikia, šiek tiek cukraus pudros

1) Minkštą sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, pieną ir kiaušinius sudėkite į dubenį ir maišymo antgaliais ❼ viską sumaišykite.
2) Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir taip pat suberkite į dubenį. Toliau maišykite produktus, kol gausite vientisą tešlą.
3) Tešlą sudėkite į riebalais pateptą kekso formą.
4) Kepinį įdėkite į įkaitintą orkaitę ir 160 °C temperatūroje kepkite apie 40 min.
5) Iškepę pyragą, prieš išimdami iš formos, palikite jį 5 minutes atvėsti.
6) Pabarstykite pyragą trupučiu cukraus pudros.

16.4. Picos tešla

Produktai

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

Tešlos pakaks 2 apskritoms picoms arba vienai kepimo skardai.

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

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

16.5. Morengai

Produktai

- 200 g cukraus
- 3 kiaušinių baltymai

1) Kiaušinio baltymus plakite maišymo antgaliais ❼ po truputį berdami cukrų, kol baltymai taps standūs.
2) Orkaitę įkaitinkite iki 120 °C temperatūros, o kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi.
3) Masę sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite ant kepimo popieriaus norima forma.

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

Sisukord

1. Sissejuhatus **74**

2. Sihipärane kasutamine **74**

3. Tarnekomplekt **74**

4. Seadme kirjeldus **74**

5. Tehnilised andmed **74**

6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid **75**

7. Ohutusjuhised **76**

8. Pakendist väljavõtmine **78**

9. Kiirusastmed **78**

10. Käsitsemine **78**

11. Puhastamine **80**

12. Hoiustamine **80**

13. Jäätmekäitlus **80**

14. Kompernaß Handels GmbH garantii **80**

14.1. Teenindus 81

14.2. Importija 81

15. Varuosade tellimine **81**

16. Retseptid **82**

16.1. Majonees 82

16.2. Stritsel 82

16.3. Lihtne keeks 83

16.4. Pitsatainas 83

16.5. Besee 84

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega.
Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

2. Sihipärane kasutamine

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

3. Tarnekomplekt

1 mootoriplokk

2 sõtkumiskonksu

2 visplit

Kasutusjuhend

Juhis

- Kontrollige kohe pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti komplektsust ja kahjustuste puudumist. Vajadusel pöörduge teeninduse poole.

4. Seadme kirjeldus

Joonis A:

❶ Väljastusklahv

❷ Kiiruselüliti

❸ Turboklahv ▶▶

❹ Võrgupistikuga võrgukaabel

❺ Mootoriplokk

❻ Otsakute pesad

Joonis B:

❼ Visplid

❽ Sõtkumiskonks

5. Tehnilised andmed

Nimipinge	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nimivõimsus	400 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	<0,5 W
Kaitseklass	II / ⧈
PK aeg	10 minutit

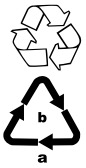
PK aeg

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

6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT" tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustab surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge

	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge asetage vette!
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamu kohal.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

7. Ohutusjuhised

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

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

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

- Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake pärast iga kasutamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik välja.
- Soovimatu sisselülitamise vältimiseks tõmmake alati enne tarvikute vahetamist võrgupistik välja.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- Ärge puudutage seadme liikuvaid osi ja oodake alati nende seiskumist. Vigastusoht!
- Kontrollige iga kord enne kasutamist seadmel ja kõikidel osadel nähtavate kahjustuste puudumist. Seadme turvakontseptsioon toimib ainult selle laitmatus seisundis.
- Ärge võtke seadet mitte mingil juhul kasutusele, kui osad on kahjustatud või puuduvad. Vastasel juhul võib esineda tõsine õnnetusoht.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet järelevalveta. Kui peate töökohalt lahkuma, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil kui selles juhendis kirjeldatud. Vastasel juhul esineb vigastusoht!
- Puhastage põhjalikult kõik, eelkõige toiduainetega kokkupuutuvad pealispinnad. Jälgige selleks peatükki ***„11. Puhastamine“***.

ⓘ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadet välistingimustes. Seade on ette nähtud ainult kodumajapidamistes ja maja sees kasutamiseks.
- Laske kõik remondid teostada ainult spetsialistidel. Pöörduge sel juhul teie riigis asuva vastava teeninduspartneri poole.

ⓘ Juhis

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

8. Pakendist väljavõtmine

- Võtke kõik osad pakendist välja.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja transpordikaitsmed.
- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja kahjustuste puudumist.
- Puhastage kõik osad nagu peatükis ***„11. Puhastamine“*** kirjeldatud.

9. Kiirusastmed

Aste kiiruselülitil ❷	**Kasutamine**
0	Seade on välja lülitatud
1	Hea lähtekiirus „pehmete“ lisandite nagu jahu, või jne segamiseks.
2	Vedelate lisandite mikserdamiseks
3	Koogi- ja leivataina segamiseks
4	Raske taina sõtkumiseks
	Või, suhkru vahustamiseks, magustoitudele jne
5	Munavalgete, koogikatte, rõõsa koore jne vahustamiseks

Turboklahv ▶▶ ❸:

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

10. Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Ärge mitte mingil juhul kasutage klaasist või teistest kergesti purunevatest materjalidest nõusid. Need nõud võivad saada kahjustada ja tekitada vigastusi.

ⓘ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

► Ärge käitage seadet kauem kui 10 minutit korraga. Tehke 10 minuti pärast seni paus, kuni seade on jahtunud.

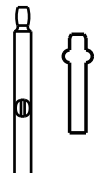
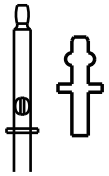
► Ärge mitte kunagi sõtkuge selle seadmega tainaid, mille jahukogus ületab 500 g. Suuremad jahukogused võivad põhjustada seadme ülekoormamist!
Jaotage suuremate jahukogustega tainad vajadusel mitmeks portsjoniks ning sõtkuge need üksteise järel. Ärge ületage sealjuures siiski antud 10-minutilist PK aega.

JUHISED TÖÖTLEMISKOGUSTE KOHTA

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

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

1) Valige sobiv otsak:
   - Visplid ❼: rõõsa koore ja kergete tainaste vahustamiseks.
   - Sõtkumiskonksud ❽: raskete tainaste sõtkumiseks.
2) Lükake visplid ❼ või sõtkumiskonksud ❽ nii kaugele pesadesse ❻, kuni need fikseeruvad kindlalt ja kuuldavalt:

	Asetage **ilma rõngata** sõtkumiskonks ❽ või vispel ❼ seadmel alati selleks ettenähtud ja piktogrammiga tähistatud pessa.
	Asetage **rõngaga** sõtkumiskonks ❽ või vispel ❼ seadmel ainult selleks ettenähtud ja piktogrammiga tähistatud pessa.

3) Ühendage võrgupistik ❹ võrgupistikupessa.
4) Seadme kasutuselevõtmiseks lükake kiiruselüliti ❷ soovitud kiirusastmele. Te võite sealjuures valida 5 kiirusastme ja täiendavalt turboklahvi ▶▶ ❸ (vt peatükk ***„9. Kiirusastmed"***) vahel.
5) Vajutage väljastusklahvi ❶, et vabastada visplid ❼ või sõtkumiskonksud ❽.

ⓘ Juhis

► Turvakaalutlustel saab visplid ❼ või sõtkumiskonksud ❽ vabastada ainult siis, kui kiiruselüliti ❷ asub asendis „0".

11. Puhastamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ► Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik ❹ võrgupistikupesast välja! Esineb elektrilöögi oht!
- ► Ärge mitte kunagi asetage mootoriplokki ❺ vette või teistesse vedelikesse!

- ■ Puhastage mootoriplokki ❺ ainult niiske lapi ja vajadusel neutraalse puhastusvahendiga.
- ■ Vispleid ❼ või sõtkumiskonkse ❽ võite puhastada voolava vee all või soojas pesuainega vees. Kuivatage pärast puhastamist hästi kõik osad.
  Me soovitame puhastada otsakud vahetult nende pärast kasutamist. Nii kõrvaldatakse toiduainete jäägid ja väheneb bakterite tekkimise võimalus.

ⓘ Juhis

- ► Visplid ❼ ja sõtkumiskonksud ❽ sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks.

12. Hoiustamine

- ■ Hoidke puhastatud seadet puhtas, tolmuvabas ja kuivas kohas.

13. Jäätmekäitlus

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

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

14. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 493693_2510, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 493693_2510 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

14.1. Teenindus

EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 493693_2510

14.2. Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

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

15. Varuosade tellimine

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

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

Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 493693_2510.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

16. Retseptid

ⓘ Juhis

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

16.1. Majonees

Lisandid

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

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

16.2. Stritsel

Lisandid

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

1) Segage jahu kausis soola ja suhkruga. Lisage sellele või ja sõtkuge kõik sõtkumiskonksudega ❽.
2) Peenestage pärm sellele või puistake kuivpärm sellele ja lisage leige piim. Sõtkuge tainas sõtkumiskonksudega ❽ tugevasti läbi.
3) Laske tainal kaetult umbes 1 tunni kerkida.
4) Sõtkuge tainas pärast kerkimist veelkord kätega tugevasti läbi ja jaotage see 3 võrdse suurusega tükiks.
5) Vormige 3 harust palmik, asetage see küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.
6) Pintseldage palmikut munakollasega ja puistake üle granuleeritud suhkruga.

Küpsetage stritslit keskmise kõrgusega siinil 160 °C juures umbes 30 minutit.

16.3. Lihtne keeks

Lisandid

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

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

16.4. Pitsatainas

Lisandid

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

Tainast piisab 2-le ümmargusele pitsale või ühele küpsetusplaadile.

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

Küpsetage pitsat umbes 15–20 minutit 220 °C õhuringluse juures.

16.5. Besee

Lisandid

- 200 g suhkrut
- 3 munavalget

1) Vahustage visplitega ❼ munavalge ning lisage järkjärgult suhkrut kuni kõva munavalgevahu saamiseni.
2) Kuumutage küpsetusahi temperatuurile 120 °C ja katke küpsetusplaat küpsetuspaberiga.
3) Täitke kondiitrikott massiga ja pritsige mass soovitud kujul küpsetuspaberile.

Olenevalt pritsitud vormide suurusest ja kujust laske neil umbes80–100 minutit küpsetusahjus kuivada.

Satura rādītājs

1. Ievads **86**

2. Noteikumiem atbilstošs lietojums **86**

3. Piegādes komplekts **86**

4. Ierīces apraksts **86**

5. Tehniskie dati **86**

6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli **87**

7. Drošības norādījumi **88**

8. Izpakošana **90**

9. Ātruma pakāpes **90**

10. Lietošana **90**

11. Tīrīšana **92**

12. Uzglabāšana **92**

13. Likvidēšana **92**

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija **92**

14.1. Serviss. 93

14.2. Importētājs 93

15. Rezerves daļu pasūtīšana **94**

16. Receptes **94**

16.1. Majonēze 94

16.2. Rauga mīklas pīne 94

16.3. Biskvīta pamatrecepte. 95

16.4. Picas mīkla 95

16.5. Bezē cepumi 96

1. Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi!

Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzi arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

2. Noteikumiem atbilstošs lietojums

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

3. Piegādes komplekts

1 ar roku turamā daļa

2 mīklas āķi

2 putošanas slotiņas

Lietošanas instrukcija

Norāde

► Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena ierīces komponenta un neviens no tiem nav bojāts. Ja nepieciešams, sazinieties ar servisa centru.

4. Ierīces apraksts

A attēls:

❶ Atbrīvošanas poga
❷ Ātruma regulators
❸ Turbo režīma poga ▶▶
❹ Strāvas vads ar kontaktspraudni
❺ Ar roku turamā daļa
❻ Uzgaļu ievienošanas atveres

B attēls:

❼ Putošanas slotiņas
❽ Mīklas āķi

5. Tehniskie dati

Nominālais spriegums	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nominālā jauda	400 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	< 0,5 W
Aizsardzības klase	II / ⧈
Īsl. darbības laiks	10 min.

Īsl. darbības laiks

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

6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI" apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU" apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievērībai: Norāde „Ievērībai" apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

	Maiņstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša vai pastiprināta izolācija.
	Ierīci izmantot tikai iekštelpās.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

7. Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir instruētas par drošu ierīces lietošanu, kā arī saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīces darbības laikā nepieskarieties putošanas slotiņām vai mīklas āķiem. Nepieļaujiet garu matu, šalles vai tamlīdzīgu priekšmetu karāšanos virs uzgaļiem.

- Nekad nemēģiniet vienlaicīgi uzstādīt uzgaļus ar atšķirīgām funkcijām.
- Pēc katras izmantošanas un tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- Pirms piederumu mainīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni, lai novērstu nekontrolētu ierīces ieslēgšanos.
- Pirms nomainât piederumus vai papildu daļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām un vienmēr pagaidiet, līdz tās ir pilnībā apstājušās. Savainošanās risks!
- Pirms katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai ierīcē un tās daļās nav redzamu bojājumu. Ierīces drošības funkcijas spēj nodrošināt aizsardzību tikai tad, ja ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā.
- Nekādā gadījumā neieslēdziet ierīci, ja tās daļas ir bojātas vai nav uzmontētas. Pretējā gadījumā pastāv ievērojams nelaimes gadījumu risks.
- Nekādā gadījumā neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības. Ja jums jāatstāj darba vieta, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā. Pretējā gadījumā pastāv savainošanās risks!
- Rūpīgi notīriet visas ārējās virsmas, jo īpaši tās, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem. Skatiet nodaļu ***„11. Tīrīšana“***.

ⓘ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājsaimniecības vajadzībām iekštelpās.
- Jebkādus remonta darbus uzticiet veikt vienīgi specializētam personālam. Šādā gadījumā vērsieties pie attiecīgā servisa partnera savā valstī.

ⓘ Norāde

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

8. Izpakošana

- Izņemiet visas ierīces daļas no iepakojuma.
- Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu un transportēšanai paredzētos stiprinājumus.
- Pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena komponenta un tie nav bojāti.
- Notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā ***„11. Tīrīšana“***.

9. Ātruma pakāpes

Pakāpes pie ātruma regulatora ❷	**Lietošana**
0	Ierīce ir izslēgta
1	Efektīvs sākuma ātrums mīkstas konsistences sastāvdaļu, piemēram, miltu, sviesta u. c. samaisīšanai
2	Šķidru sastāvdaļu sakulšanai
3	Kūku un maizes mīklu samaisīšanai
4	Smagu mīklu mīcīšanai
	Sviesta un cukura uzputošanai, kā arī desertu u. c. pagatavošanai
5	Olu baltumu, kūku garnējuma, putukrējuma u. c. saputošanai

Turbo režīma poga ▶▶❸

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

10. Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!
SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Nekādā gadījumā neizmantojiet traukus no stikla vai cita viegli plīstoša materiāla. Šie trauki var tikt bojāti un izraisīt savainojumus.

ⓘ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

► Nedarbiniet ierīci bez pārtraukuma ilgāk par 10 minūtēm. Pēc 10 minūšu ilgas darbības ieturiet pārtraukumu līdz brīdim, kad ierīce ir atdzisusi.

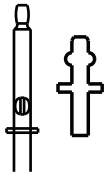
► Mīcot mīklu, raugieties, lai mīklas sastāvā esošais miltu daudzums nepārsniegtu 500 gramus. Lielāks miltu daudzums var izraisīt ierīces pārslodzi!
Nepieciešamības gadījumā mīklu ar lielāku miltu daudzumu sadaliet vairākās daļās un mīciet pēc kārtas. Tomēr nepārsniedziet norādīto īslaicīgās darbības laiku – 10 minūtes.

NORĀDES PAR PĀRSTRĀDĀJAMAJIEM PRODUKTU DAUDZUMIEM

Norādītie pārstrādes laiki ir tikai aptuveni. Vērojiet pārstrādes procesu un pēc vajadzības palieliniet/saīsiniet laiku. Tomēr nepārsniedziet maksimālo darbības laiku – 10 minūtes.
Mazu produktu daudzumu pārstrādei izmantojiet šauru putošanas trauku, lai putošanas slotiņas ❼ / mīklas āķi ❽ atrastos vismaz 1 cm dziļumā maisāmajos produktos. Pārstrādājot arī lielākus produktu daudzumus, pievērsiet uzmanību tam, lai putošanas slotiņas ❼ / mīklas āķi ❽ atrastos pietiekami dziļi maisāmajos produktos.

Iepildāmie daudzumi	Min. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Pārstrādes laiks (aptuvenais)	Maks. daudzums (visu sastāvdaļu kopējais daudzums)	Pārstrādes laiks (aptuvenais)
Rauga mīkla	330 g	1:30 minūtes	820 g	3–4 minūtes
Biskvīta tipa mīkla	200 g	0:30 minūtes	600 g	3:00 minūtes
Smaga mīkla (piem., smilšu mīkla)	330 g	1:30 minūtes	1000 g	3:00 minūtes
Saldais krējums	100 ml	1–1:30 minūtes	1300 ml	5:00 minūtes
Olu baltumi (olu izmērs M)	2 gab.	1 minūte	10 gab.	2:30–3 minūtes

1) Izvēlieties atbilstošo uzgali:
   - Putošanas slotiņas ❼: putukrējuma un vieglas mīklas saputošanai.
   - Mīklas āķi ❽: smagas mīklas mīcīšanai.
2) Iebīdiet putošanas slotiņas ❼ vai mīklas āķus ❽ ievietošanas atverēs ❻, līdz tie stingri un dzirdami nofiksējas:

	Vienmēr iespraudiet ierīcē mīklas āķus ❽ vai putošanas slotiņas ❼ **bez gredzena** šim mērķim paredzētajā un ar piktogrammu marķētajā ievietošanas atverē.
	Iespraudiet mīklas āķus ❽ vai putošanas slotiņas ❼ **ar gredzenu** uz kāta tikai šim mērķim paredzētajā un ar piktogrammu marķētajā ievietošanas atverē ierīcē.

3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni ❹ kontaktligzdā.
4) Lai ieslēgtu ierīci, pārbīdiet ātruma regulatoru ❷ atbilstoši vēlamajai ātruma pakāpei. Varat izvēlēties kādu no 5 ātruma pakāpēm un papildus vēl turbo režīma pogu ▶▶ ❸ (skatiet nodaļu ***„9. Ātruma pakāpes“***).
5) Pēc tam nospiediet atbrīvošanas pogu ❶, lai atbloķētu putošanas slotiņas ❼ vai mīklas āķus ❽.

ⓘ Norāde

► Drošības apsvērumu dēļ atbloķējiet putošanas slotiņas ❼ vai mīklas āķus ❽ tikai tad, kad ātruma regulators ❷ atrodas pozīcijā „0“.

11. Tīrīšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

► Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni ❹ no kontaktligzdas! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!

► Nekad neiegremdējiet ar roku turamo daļu ❺ ūdenī vai citos šķidrumos!

■ Ar roku turamās daļas ❺ tīrīšanai izmantojiet tikai mitru lupatiņu un vajadzības gadījumā maigas iedarbības tīrīšanas līdzekli.

■ Putošanas slotiņas ❼ vai mīklas āķus ❽ var mazgāt zem tekoša ūdens vai siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc mazgāšanas visas ierīces daļas kārtīgi nožāvējiet.
Iesakām uzgaļus notīrīt uzreiz pēc to izmantošanas. Šādi tiks notīrītas pārtikas produktu paliekas un samazināta baktēriju vairošanās iespēja.

ⓘ Norāde

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

12. Uzglabāšana

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

13. Likvidēšana

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

Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 493693_2510 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 493693_2510, atvērt savu lietošanas pamācību.

14.1. Serviss

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

IAN 493693_2510

14.2. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

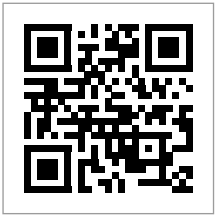
44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

15. Rezerves daļu pasūtīšana

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



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

Ievērībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 493693_2510.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

16. Receptes

Norāde

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

16.1. Majonēze

Sastāvdaļas

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

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

16.2. Rauga mīklas pīne

Sastāvdaļas

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

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

Ievietojiet pannu vidējā plauktā un cepiet rauga mīklas pīni aptuveni 30 minūtes 160 °C temperatūrā.

16.3. Biskvīta pamatrecepte

Sastāvdaļas

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

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

16.4. Picas mīkla

Sastāvdaļas

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

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

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

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

16.5. Bezē cepumi

Sastāvdaļas

- 200 g cukura
- 3 olu baltumi

1) Saputojiet olu baltumus, izmantojot putošanas slotiņas ❼, un pakāpeniski pievienojiet cukuru, līdz iegūstat stingras putas.
2) Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 120 °C un ieklājiet cepamajā pannā cepampapīru.
3) Iepildiet masu konditorejas maisiņā ar uzgali un izveidojiet vēlamās formas cepumus uz cepampapīra.

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

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:
01 / 2026 · Ident.-No.: SHM400G1-112025-1