

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com



## HAND MIXER SHM 300 C1

(FI)

### SÄHKÖVATKAIN

Käyttöohje

(PL)

### MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

### HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SE)

### ELVISP

Bruksanvisning

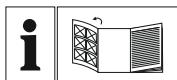
(LT)

### RANKINIS MAIŠYTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 292065

(FI) (SE)  
(PL) (LT)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esii 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.

PL

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

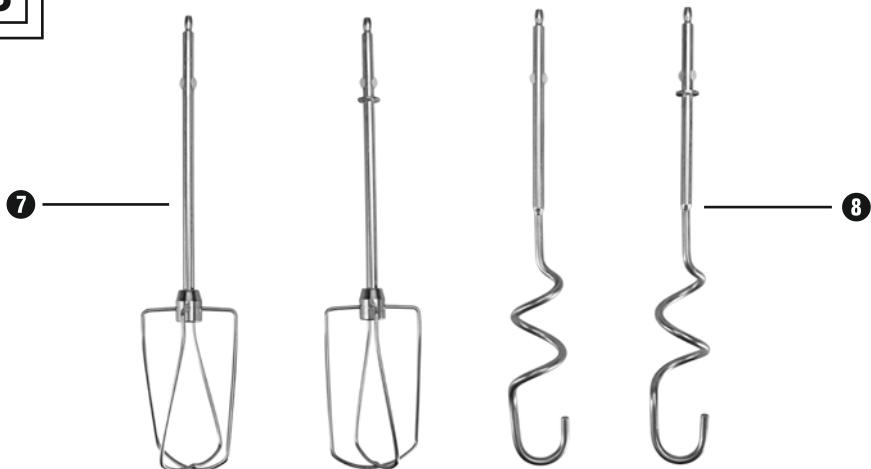
LT

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

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	9
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

**A****B**

## Sisällysluettelo

<b>Johdanto .....</b>	<b>.2</b>
<b>Määräystenmukainen käyttö .....</b>	<b>.2</b>
<b>Toimitussisältö .....</b>	<b>.2</b>
<b>Laitteen kuvaus .....</b>	<b>.2</b>
<b>Tekniset tiedot .....</b>	<b>.2</b>
<b>Turvallisuusohjeet .....</b>	<b>.3</b>
<b>Purkaminen pakkauksesta .....</b>	<b>.5</b>
<b>Nopeustasot .....</b>	<b>.5</b>
<b>Käyttö .....</b>	<b>.5</b>
Vaivaaminen ja vatkaaminen .....	5
<b>Puhdistaminen .....</b>	<b>.6</b>
<b>Säilytys .....</b>	<b>.6</b>
<b>Resepti .....</b>	<b>.6</b>
Helppo sokerikakku .....	6
<b>Hävittäminen .....</b>	<b>.7</b>
<b>Kompernass Handels GmbH:n takuu .....</b>	<b>.7</b>
Huolto .....	8
Maahantuojia .....	8

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

## 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 kaupallisesti tarkoituksiin.

## Toimitussisältö

- 1 sähkövatkain
- 2 taikinakoukkuja
- 2 vispilää
- Käyttööhje

### OHJE

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

## Laitteen kuvaus

Kuva A:

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

Kuva B:

- 7 Vispilät
- 8 Taikinakoukut

## Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimellisteho	300 W
Suojausluokka	II/□
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelvoisia.

### LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitteita voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumentu tai vaurioudu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähnynty.

## Turvallisuusohjeet

### **VAARA – SÄHKÖISKU!**

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmön-lähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
- ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
- ▶ Anna vialliset pistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ 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 hengenvaarant

### **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.

**⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, jos sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske vispilöihin äläkä taikinakoukuun käytön aikana. Älä anna pitkienv hiusten, huvien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- ▶ Älä koskaan yritää 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 laitteiden osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä koske laitteen liikkuihin 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!

## HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

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

## Purkaminen pakkauksesta

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

## Nopeustasot

Nopeuskytkimmen <b>2</b> taso	Käyttö
0	Laite on sammuttettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoittetaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten ainesten sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen.
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

### Turbo-painike **3**:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.

## Käyttö

### Vaivaaminen ja vatkaaminen

#### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

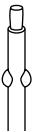
### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä (10) minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen (10) minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähyy.
- Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 350 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä! Suuremmat taikinamäärität voivat ylikuormittaa laitetta! Jaa suuremmat taikinamäärität tarvitessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ilmoitettua 10 minuutin LK-aikaa.

- 1) Valitse sopiva lisäosa:

 Vispilät <b>7</b>	 kerman vaahdottamiseen ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen
 Taikinakoukut <b>8</b>	raskaiden taikinoiden vaivaamiseen

- 2) Työnnä vispilät **7** tai taikinakoukut **8** niin syvälle liitäntääukkoihin **6**, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:

	Työnnä <b>renkaaton</b> taikinakouku <b>8</b> tai vispilä <b>7</b> aina sille tarkoitettuun ja kuvakeella laitteessa merkittyyn liitäntääukkoon.
	Työnnä tapissa olevalla <b>renkaalla varustettu</b> taikinakouku <b>8</b> tai vispilä <b>7</b> aina sille tarkoitettuun ja kuvakeella laitteessa merkittyyn liitäntääukkoon.

- 3) Kytke verkkopistoke **4** verkkopistorasiaan.  
4) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin **2** halutun nopeustason kohdalle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja turbopainikkeen **3** välillä (ks. luku "Nopeustasot").  
5) Paina vapautuspainiketta **1** irrottaaksesi vispilät **7** tai taikinakoukut **8**.

## OHJE

- Vispilät **7** tai taikinakoukut **8** voidaan irrottaa turvallisuussyyistä ainoastaan nopeuskytkimen **2** ollessa asennossa "0".

## Puhdistaminen

### ⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Irrota verkkopistoke **4** pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!  
 Älä koskaan upota runko-osaa **5** veteen tai muihin nesteisiin!  
■ Puhdistaa runko-osa **5** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.

■ Vispilät **7** tai taikinakoukut **8** voidaan pestää juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin.

Suosittelimme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Nämä ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

## OHJE

- Vispilät **7** ja taikinakoukut **8** voidaan pestää myös astianpesukoneessa.

## Säilytys

■ Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

## Resepti

### Helppo sokerikakku

Ainekset

3 kahvikuppia jauhoja

2 kahvikuppia sokeria

1 kahvikuppi auringonkukkaöljyä

1 kahvikuppi mineraalivettä

1 annospakkaus vaniljasokeria

1 annospussillinen leivinjauhetta

4 munaa

1 ripaus suolaa

- 1) Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe, vaniljasokeri ja ripaus suolaa sekoittamiseen sopivassa astiassa.
- 2) Lisää munat, mineraalivesi ja öljy ja vatkaa ainekset tasaiseksi taikinaksi.
- 3) Voitele suorakulmainen vuoka ja kaada taikina vuokaan.
- 4) Lämmitä kiertoilmauni 200–225 °C:seen ja paista kakkua n. 40–45 minuuttia.

## Hävittäminen



**Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on direktiivin 2012/19/EU alainen.**

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettyä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

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

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuia. 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 laajus

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

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

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huolettu asianmukaisesti.

Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitetyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti välittävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välittämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asianton käsitteily, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takun raukeamisen.

### Toimiminen takuutapaiksessa

Jotta asiaasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyypikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähetä viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Läittä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

## Huolto

 **Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 292065

## Maahantuaja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.

Ota ensin yhteytä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Innehållsförteckning

<b>Inledning .....</b>	<b>10</b>
<b>Föreskriven användning .....</b>	<b>10</b>
<b>Leveransens innehåll .....</b>	<b>10</b>
<b>Beskrivning .....</b>	<b>10</b>
<b>Tekniska data .....</b>	<b>10</b>
<b>Säkerhetsanvisningar .....</b>	<b>11</b>
<b>Uppackning .....</b>	<b>13</b>
<b>Hastigheter .....</b>	<b>13</b>
<b>Användning .....</b>	<b>13</b>
Knåda och vispa .....	13
<b>Rengöring .....</b>	<b>14</b>
<b>Förvaring .....</b>	<b>14</b>
<b>Recept .....</b>	<b>14</b>
Enkel sockerkaka .....	14
<b>Kassering .....</b>	<b>15</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH .....</b>	<b>15</b>
Service .....	16
Importör .....	16

## 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 överläter den till någon annan person.

## 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.

## 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.

## Beskrivning

Bild A:

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

Bild B:

- ⑦ Vispar
- ⑧ Degkrokar

## Tekniska data

Märkspänning	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominell effekt	300 W
Skyddsklass	II / <input type="checkbox"/>
Kontinuerlig drifttid	Elvisp: 10 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## 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.

## 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.
  - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar 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 spänningssförande delar.

### **⚠ WARNING - 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.

**⚠ WARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ 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 häンga 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.
- ▶ Missbruка inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!

## AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

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

## 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 Rengöring.

## Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ②	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 att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, grädde etc.

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

## Användning

### Knåda och vispa

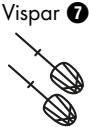
#### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

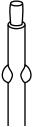
## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ 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 350 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 drifttiden på 10 minuter som anges.

- 1) Välj ett lämpligt tillbehör:

		för att vispa grädde och tunn smet
		för att knåda tyngre degar

- 2) Stick in vispanna **7** eller degkrokarna **8** så långt det går i fästet **6** tills du hör att de låser fast ordentligt.

	Stick alltid in degkroken <b>8</b> eller vispen <b>7</b> <b>utan ring</b> i det fäste som är märkt med motsvarande pictogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken <b>8</b> eller vispen <b>7</b> <b>med ring</b> i det fäste som är märkt med motsvarande pictogram på produkten.

- 3) Sätt kontakten **4** i ett eluttag.  
4) För hastighetsreglaget **2** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen **3** (se kapitel Hastigheter).  
5) Tryck på utsötningsknappen **1** för att lossa vispar **7** eller degkrokar **8**.

## OBSERVERA

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

## Rengöring

### ⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten **4** ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
-  Doppa aldrig ner handhenheten **5** i vatten eller andra vätskor!
- Rengör endast handhenheten **5** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite milt rengöringsmedel.
- Vispar **7** och degkrokar **8** 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 försinnes rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

## OBSERVERA

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

## Förvaring

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

## Recept

### Enkel sockerkaka

Ingredienser

- 3 koppar mjöl  
2 koppar socker  
1 kopp solrosolja  
1 kopp mineralvatten  
1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)  
1 kuvert bakpulver (ca 7 g)  
4 ägg  
1 nypa salt

- 1) Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och saltet i en lämplig skål.
- 2) Tillsätt ägg, mineralvatten och olja och rör ihop allt till en slät smet.
- 3) Smörj en fytkantig bakform och häll i smeten.
- 4) Värms upp ugnen till 200 - 225°C och grädda kakon i ca 40 - 45 minuter.

## Kassering



**Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

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

## 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 vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeiset (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 därfor betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar 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 (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produkten 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 köpbeiset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker,  
produktfilmer och mjukvaror kan laddas  
ned på [www.lidl.service.com](http://www.lidl.service.com).

## Service

### **SE Service Sverige**

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

### **FI Service Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 292065

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Wstęp.....</b>	<b>18</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>18</b>
<b>Zakres dostawy .....</b>	<b>18</b>
<b>Opis urządzenia .....</b>	<b>18</b>
<b>Dane techniczne .....</b>	<b>18</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa.....</b>	<b>19</b>
<b>Rozpakowanie .....</b>	<b>21</b>
<b>Stopnie prędkości.....</b>	<b>21</b>
<b>Obsługa.....</b>	<b>21</b>
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie.....	21
<b>Czyszczenie.....</b>	<b>22</b>
<b>Przechowywanie .....</b>	<b>22</b>
<b>Przepis.....</b>	<b>22</b>
Prosty biszkopt .....	22
<b>Utylizacja .....</b>	<b>23</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH.....</b>	<b>23</b>
Serwis .....	24
Importér .....	24

## 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.

## Użycowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, mikowania 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.

## Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki

Instrukcja obsługi

### WSKAZÓWKI

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

## Opis urządzenia

Ilustracja A:

- ① Przycisk zwalniania końcówek
- ② Przelącznik prędkości
- ③ Przycisk Turbo
- ④ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- ⑤ Rękojeść
- ⑥ Gniazda na końcówki

Ilustracja B:

- ⑦ Trzepaczki
- ⑧ Haki do wyrabiania ciasta

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Klasa ochrony	II/ 
Czas pracy krótkotrwalej:	Mikser: 10 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

### Czas pracy krótkotrwalej

Czas pracy krótkotrwalej 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzonymi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
  - Nie zginać ani nie przygniać kabla sieciowego.
  - Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich 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.

**⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ 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!

**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.

**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 „Czyszczenie”.

**Stopnie prędkości**

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

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

**Obsługa****Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie****⚠ 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.

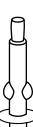
**UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ 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 350 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 krótkotrwalej, wynoszącego 10 minut.

1) Wybierz odpowiednia końcówkę:

Trzepaczki 7 	 	do ubijania śmietany i lekkich ciast
Haki do wyrabiania ciasta 8 	 	do wyrabiania gęstych ciast

- 2) Trzepaczki 7 lub haki do wyrabiania ciasta 8 wciśnij w gniazda 6 do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieść hak do wyrabiania ciasta 8 lub trzepaczkę 7 bez pierścienia zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieść hak do wyrabiania ciasta 8 lub trzepaczkę 7 z pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Włóż wtyk sieciowy 4 do gniazda zasilania.  
 4) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości 2 na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wciśnąć przycisk Turbo 3 (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).  
 5) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek 1, by wyjąć trzepaczkę 7 lub hak do wyrabiania ciasta 8.

## WSKAZÓWKA

- Ze względów bezpieczeństwa trzepaczka 7 lub hak do wyrabiania ciasta 8 można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości 2 znajduje się w położeniu „0”.

## Czyszczenie

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wy ciągnij wtyk 4 gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści 5 w wodzie ani w innej cieczy!

- Rękojeść 5 z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki 7 lub haki do wyrabiania ciasta 8 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 7 i haki do wyrabiania ciasta 8 są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

## Przechowywanie

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

## Przepis

### Prosty biszkopt

Składniki

- 3 filiżanki mąki
- 2 filiżanki cukru
- 1 filiżanka oleju słonecznikowego
- 1 filiżanka wody mineralnej
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 1 szczypta soli

- 1) Wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i szczyptę soli w odpowiednim naczyniu.
- 2) Dodać jaja, wodę mineralną i olej oraz wyrobić wszystko na gładkie ciasto.
- 3) Formę keksową posmarować tłuszczem i przelać do niej ciasto.
- 4) Rozgrzać piekarnik do 200 - 225 °C z termoobiegiem i piec ciasto przez 40 - 45 minut.

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do lokalnego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

## 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 oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiany produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

### 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 dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części

ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łatmiowych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane 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 ścisłe 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 (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na graverowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 292065

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
NIEMCY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Turinys

<b>Ižanga .....</b>	<b>.26</b>
<b>Naudojimas pagal paskirtį .....</b>	<b>.26</b>
<b>Tiekiamas rinkinys .....</b>	<b>.26</b>
<b>Prietaiso aprašas .....</b>	<b>.26</b>
<b>Techniniai duomenys .....</b>	<b>.26</b>
<b>Saugos nurodymai .....</b>	<b>.27</b>
<b>Išpakavimas .....</b>	<b>.29</b>
<b>Greičio nustatymo padėtys .....</b>	<b>.29</b>
<b>Valdymas .....</b>	<b>.29</b>
Minkymas ir plakimas .....	.29
<b>Valymas .....</b>	<b>.30</b>
<b>Laikymas .....</b>	<b>.30</b>
<b>Receptas .....</b>	<b>.30</b>
Nesudėtingai paruošiamas keksas .....	.30
<b>Utilizavimas .....</b>	<b>.31</b>
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija .....</b>	<b>.31</b>
Priežiūra .....	.32
Importuotojas .....	.32

## Įžanga

Sveikiname įsigijus naujų prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. 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.

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai maišyti ir minkytis, skystams (pvz., vaisių sultims) sumaišyti ir grietinélei plakti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus. Šis prietaisas skirtas tik buitiniams naudojimui.

Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

## Tiekiamas rinkinys

1 rankinis maišytuvas

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

Naudojimo instrukcija

### NURODYMAS

Išpakavę iškart patirkinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir néra pažeidimų. Jei reikia, kreipkités į klientų aptarnavimo tarnybą.

## Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- ① Priedų atlaisvinimo mygtukas
- ② Greičio jungiklis
- ③ „Turbo“ mygtukas
- ④ Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- ⑤ Prietaiso korpusas
- ⑥ Angos piedams

B paveikslėlis:

- ⑦ Plakimo šluotelės
- ⑧ Minkymo kabliai

## Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II / 
TV laikas:	Maišytuvas: 10 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

### TV laikas

TV (trumpalaikio veikimo) laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistyt ir nesugestyt. Praėjus nurodytam TV laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

## **Saugos nurodymai**

### **⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- ▶ Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laidą per briaunas ar kampus.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laidą.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Atjungdami prietaisą nuo maitinimo tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laidą. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!

 Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso elektros sistemos dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

### **⚠ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavoją.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

**⚠ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Prietaisą visada išjunkite iš elektros tinklo palikdami neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydam.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelį ar minkymo kablių. Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu naudoti skirtingų funkcijų priedų.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudojė ir prieš valydam prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįjungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįjungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant jūda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judančių prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodam 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!

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

## Išpakavimas

- Išsimkite visas dalis iš pakuočės.
- Pašalinkite visas pakuočės medžiagą ir transportavimo apsaugas.
- Patirkinkite, ar pristatytais visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

## Greičio nustatymo padėtys

Greičio jungiklio ② padėtis	Naudojimas
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštą sudedamąsiąs dalis, pvz., miltus, sviestą ir t.t.
2	Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir pan.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas ③:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.

## Valymas

### Minkymas ir plakimas

#### ⚠️ ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

#### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.
- ▶ Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 350 g! Išbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautus! Jei tešlai reikia didesnio miltų kieko, ją prireikus padalykite į keletą porcių ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

- 1) Pasirinkite norimą priedą:

Plakimo šluoteles ⑦		grietinėlei ir lengvos konstencijos tešlai plakti
Minkymo kablius ⑧		sunkiai tešlai minkyt

- 2) Plakimo šluoteles 7 arba minkymo kablius 8 į angas priedams 6 kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos:

	Minkymo kablių 8 arba plakimo šluotelę 7 <b>be žiedo</b> visada kiškite į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą angą.
	Minkymo kablių 8 arba plakimo šluotelę 7 <b>su žiedu</b> ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktograma ant prietaiso paženklintą angą.

- 3) Jkiškite tinklo kištuką 4 į elektros lizdą.  
4) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį 2 pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Jūs galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką 3 (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“).  
5) Plakimo šluoteles 7 arba minkymo kablius 8 atlaivinsite paspausdamai priedų atlaivinimo mygtuką 1.

## NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles 7 arba minkymo kablius 8 galima atlaisvinti tik tuo met, kai greičio jungiklis 2 yra „0“ padėtyje.

## Valymas

### ⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydamai prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką 4 iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!  
 Prietaiso korpuso 5 niekada nenardinkite į vandenį ar kitokius skysčius!  
■ Prietaiso korpusą 5 su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.

- Plakimo šluoteles 7 arba minkymo kablius 8 galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenye su plovikliu. Nuplovę viską gerai nusausinkite.

Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažēs bakterijų atsiradimo tikimybę.

## NURODYMAS

- Plakimo šluoteles 7 ir minkymo kablius 8 galima plauti ir indaplovėje.

## Laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

## Receptas

### Nesudėtingai paruošiamas keksas

Sudedamosios dalys

- 3 puodeliai miltų
- 2 puodeliai cukraus
- 1 puodelis saulėgrąžų aliejus
- 1 puodelis mineralinio vandens
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 pakelis kepimo miltelių
- 4 kiaušiniai
- 1 žiupsnelis druskos

- 1) Maišymui tinkamame inde sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, vanilinį cukrų ir žiupsnelį druskos.
- 2) Įmuškite kiaušinius, supilkite mineralinį vandenį bei aliejų ir maišykite, kol tešla taps vientisa.
- 3) Ištepkite riebalais pailgą kekso formą ir supilkite į ją tešlą.
- 4) Įkaitinkite orkaitę iki 200–225 °C temperatūros ijiungę konvekcijos funkciją ir kepkit keksą maždaug 40–45 minutes.

## Utilizavimas



**Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.**

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykites galiojančių teisés aktyų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietas utilizavimo įmonėse.

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

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

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

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisés 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 mokesčis.

### Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidévinčių daliių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) daliių, pavyzdžiu, jungiklių, akumulatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų daliių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateikty nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiemis 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 remontojuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiui klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso 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.



Svetainėje [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminų vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

## Priežiūra

### LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas

[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 292065

## Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>.34</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>.34</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>.34</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>.34</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>.34</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>.35</b>
<b>Auspicken</b> .....	<b>.37</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>.37</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>.37</b>
Kneten und Quirlen .....	.37
<b>Reinigen</b> .....	<b>.38</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>.38</b>
<b>Rezept</b> .....	<b>.38</b>
Einfacher Rührkuchen .....	.38
<b>Entsorgung</b> .....	<b>.39</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>.39</b>
Service .....	.40
Importeur .....	.40

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Lieferumfang

1 Handmixer

2 Knethaken

2 Quirle

Bedienungsanleitung

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

## Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II / <input type="checkbox"/>
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### KB-Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!

 Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

### **WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle oder die Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

**Auspicken**

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

**Geschwindigkeits-Stufen**

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter <b>②</b>	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten.
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen.
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste **③**:

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

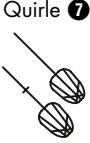
**Bedienen****Kneten und Quirlen****⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

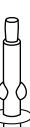
**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 350 g! Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

	 	zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen
		zum Kneten von schweren Teigen

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

	Stecken Sie den Knethaken <b>8</b> oder den Quirl <b>7 ohne Ring</b> immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knethaken <b>8</b> oder den Quirl <b>7 mit dem Ring</b> am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Netzsteckdose ein.
- 4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **2** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste **3** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
- 5) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Quirle **7** oder Knethaken **8** zu lösen.

## HINWEIS

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

## Reinigen

### GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlagens!

-  Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **7** oder Knethaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.  
Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

## HINWEIS

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

## Aufbewahrung

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

## Rezept

### Einfacher Rührkuchen

#### Zutaten

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

- 1) Vermischen Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, den Vanillezucker und eine Prise Salz in einem zum Verrühren geeigneten Gefäß.
- 2) Geben Sie die Eier, das Mineralwasser und das Öl hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Fetten Sie eine Kastenform und geben Sie den Teig hinein.
- 4) Heizen Sie den Backofen auf 200 – 225 °C Umluft vor und backen Sie den Kuchen ca. 40 – 45 Minuten.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt

sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.at

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 292065

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

09/2017 · Ident.-No.: SHM300C1-082017-1

IAN 292065