

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

(GB) (IE)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(SE)

HANDMIXER, SET

Bruksanvisning

(FR) (BE)

BATTEUR

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FI)

VATKAINSETTI

Käyttöohje

(DK)

HÅNDMIXERSÆT

Betjeningsvejledning

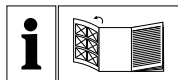
(NL) (BE)

HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

IAN 109576

(FI) (SE) (DK) (BE) (NL)



GB IE

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

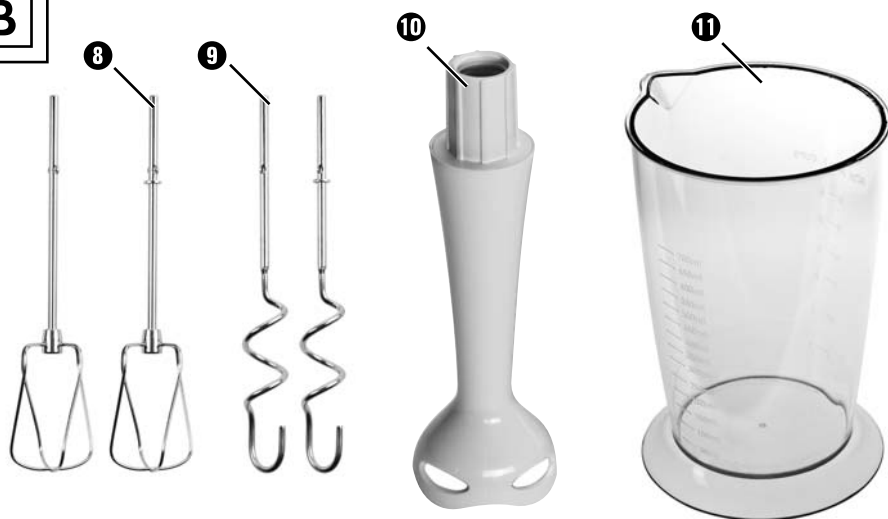
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	9
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
DK	Betjeningsvejledning	Side	25
FR / BE	Mode d'emploi	Page	33
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Safety instructions	3
Unpacking	5
Speed levels	5
Operation	5
Kneading and whisking	5
Pureeing	6
Cleaning	7
Storage	7
Warranty and service	8
Disposal	8
Importer	8

HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juice), whipping cream and pureeing fruit. It is only suitable for processing food-stuffs. Do not use the blender to puree hot foods (e.g. soups). This appliance is only intended for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

- 1 Hand Mixer Set
- 2 kneading hooks
- 2 whisks
- 1 blender
- 1 measuring jug
- Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

- ❽ Whisks
- ❾ Kneading hooks
- ❿ Blender
- ⓫ Measuring jug

Technical details

Rated voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / 
CO time:	Mixer: 10 mins. Blender: 1 min.
Capacity: Measuring jug: 700 ml Max. filling volume for food processing: 300 ml	

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.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC 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 danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
 - ▶ 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!
-  Do not submerge the hand element in water or any other liquid!
Risk of electrocution 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.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

** WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! 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!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

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.

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 of the components as described in the section "Cleaning".

Speed levels

Level on speed switch ②	Use
	For operating the blender ⑩: Only usable in combination with the turbo button ③.
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients
3	For mixing cake and bread doughs
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button ③:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.

Operation**Kneading and whisking****⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ 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.

TIPS

- ▶ The measuring jug ⑪ can be used to measure up to 700 ml of liquid.
- ▶ Do not fill the measuring jug ⑪ to more than the maximum fill level of 300 ml when processing food, otherwise liquids could overflow/splash out.
- ▶ Put the attachments into the food to be beaten/whisked/kneaded before turning on the appliance.

- 1) Clean the attachments (⑧, ⑨) before using them for the first time.

- 2) Push the whisks **8** or the kneading hooks **9** into the slots **7** until they click audibly into place and are secure.

	Always insert the kneading hook 9 or the whisk 8 without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).
	Always insert the kneading hook 9 or the whisk 8 with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

- 3) Insert the mains plug **4** into a mains power socket.
- 4) To start operating the appliance, move the speed switch **2** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and also use the Turbo button **3** (see section "Speed levels").
- 5) Press the tool release button **1** to release the whisks **8** or the kneading hooks **9**.

NOTE

- For safety reasons, the whisks **8** and kneading hooks **9** can only be released if the speed switch **2** is set to position "0".

Pureeing

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Never use the blender **10** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.

- 1) Open the fixture with the safety cover **5** and hold the safety cover firmly.

NOTE

- The blender **10** can only be used if the whisks **8** or the kneading hooks **9** are not installed.

- 2) Push the blender **10** into the fixture **5**, push it down and tighten it by turning firmly several times in the direction of the arrow .
- 3) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container or use the supplied measuring jug **11**.

NOTE

- In order to ensure that the ingredients are properly mixed, the food that is being processed should cover at least the lower part of the blender **10**.
- Do not switch the hand mixer on until the blender **10** has been inserted into the ingredients to be blended.

- 4) Move the speed switch **2** to the "Blender" setting  (see chapter "Speed levels") and press the Turbo button **3**. Keep the Turbo button **3** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not operate the blender **10** continuously for longer than 1 minute. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.

- 5) When you have finished working with the blender **10**, move the speed switch **2** back to the "0" position and disconnect the mains plug **4** from the wall power socket.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Only clean the lower part of the blender **10** under running water. Do not allow water to get inside the blender **10**. This could result in damage to the appliance.

- 6) To clean the blender **10**, remove it from the fixture **5** by turning it.

Cleaning

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug **4** from the power socket before cleaning the appliance!
Risk of electric shock!



NEVER submerge the hand element **6** in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when cleaning the blender **10**!
The blade is extremely sharp!



Never submerge the blender **10** completely under water. If necessary, clean the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Only clean the hand element **6** containing the motor with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.

- The whisks **8** and the kneading hooks **9** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.

We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

- Clean the lower part of the blender **10** in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Only clean the lower part of the blender **10** under running water. Do not allow water to get inside the blender **10**. This could result in damage to the appliance.

- Clean the measuring jug **11** in warm water containing a mild detergent.

Storage

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

Warranty and service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to **guarantee free return of your goods**.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications which were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 109576

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 109576

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations.

Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

Johdanto	10
Määräystenmukainen käyttö	10
Toimituslaajuus	10
Laitteen kuvaus	10
Tekniset tiedot	10
Turvallisuusohjeet	11
Purkaminen pakkauksesta	13
Nopeustasot	13
Käyttö	13
Vaivaaminen ja vatkaaminen	13
Soseutus	14
Puhdistaminen	15
Säilytys	15
Takuu ja huolto	16
Hävittäminen	16
Maahantuoja	16

VATKAINSETTI SHMSB 300 A2

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia 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.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan taikinan vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämehujen) sekoittamiseen, kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen. Se soveltuu vain elintarvikkeiden työstämiseen. Älä käytä sauvasekoitinta kuumien elintarvikkeiden (esim. keittojen) soseuttamiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammattitarkoituksiin.

Toimituslaajuus

- 1 Vatkaainsetti
- 2 taikinakoukkuja
- 2 vispilää
- 1 sauvasekoitin
- 1 mitta-astia
- Käyttöohje

OHJE

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

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- ❶ Poistopainike
- ❷ Nopeuskytkin
- ❸ Turbo-painike
- ❹ Virtajohto ja verkkopistoke
- ❺ Turvalukituksella varustettu kiinnityslaite
- ❻ Käsilaite
- ❼ Sekoittimien liitäntäaukot

Kuva B:

- ❽ Vispilä
- ❾ Taikinakoukut
- ❿ Sauvasekoitin
- ⓫ Mitta-astia

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	300 W
Kotelointiluokka	II/ 
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min Sauvasekoitin: 1 min
Tilavuus:	
Mitta-astia: 700 ml	
Maks. täyttömäärä työstettäväksi: 300 ml	

LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

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.
- ▶ Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!

 Älä upota käsilaitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteeseen 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.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! 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. Tällöin 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 käyttö-tarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on hyvin terävä.

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.

Purkaminen pakkauksesta

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

Nopeustasot

Nopeuskytkimen taso ②	Käyttö
	Sauvasekoittimen käyttö ⑩: Voidaan käyttää vain yhdessä Turbo-painikkeen ③ kanssa.
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten aineiden sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikainoiden sekoittamiseen.
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistamiseen 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 jäähtyy.

OHJEITA

- Mitta-astian ⑪ avulla voit mitata enintään 700 ml nestettä.
- Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua/roiskua mitta-astian ⑪ reunojen yli.
- Käynnistä laite vasta sen jälkeen kun olet työntänyt sekoittimet vatkaaviin/sekoitettaviin/vaivattaviin elintarvikkeisiin.

- 1) Puhdista sekoittimet (⑧, ⑨) ennen ensimmäistä käyttöä.

- 2) Työnnä vispilät **8** tai taikinakoukut **9** niin syvälle liitäntäaukkoihin **7**, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti.

	Työnnä renkaaton taikinakoukku 9 tai vispilä 8 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.
	Työnnä renkaalla varustettu taikinakoukku 9 tai vispilä 8 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.

- 3) Kytke verkkopistoke **4** verkkopistorasiaan.
- 4) Ota vatkain käyttöön työntämällä nopeuskytkin **2** halutulle nopeustasolle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja turbopainikkeen **3** välillä (ks. luku "Nopeustasot").
- 5) Paina poistopainiketta **1** irrottaaksesi vispilät **8** tai taikinakoukut **9**.

OHJE

- Vispilät **8** tai taikinakoukut **9** voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen **2** ollessa asennossa "0".

Soseutus

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **10** kovien elintarvikkeiden kuten kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, kovien vihannesten tai juuresten jne. työstämiseen. Tämä vaurioittaa laitetta.

- 1) Avaa sauvasekoittimen kiinnityslaitteen turvalukitus **5** ja pidä turvalukituksesta kiinni.

OHJE

- Sauvasekoitinta **10** voidaan käyttää vain silloin, kun vispilät **8** tai taikinakoukut **9** eivät ole paikoillaan.
- 2) Työnnä sauvasekoitin **10** kiinnitykseen **5**, paina sitä alaspäin ja pyöritä voimakkaasti useampi kierros nuolen **1** suuntaan, kunnes se on hyvin paikoillaan.
- 3) Soseutusastiasa saa olla sisältöä enintään 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse tätä varten riittävän suuri astia tai käytä toimitukseen sisältyvää mitta-astiaa **11**.

OHJE

- Jotta aineiden tehokas sekoittuminen olisi taattu, soseutettavien aineiden on ulotuttava vähintään sauvasekoittimen **10** alareunaan asti.
 - Kytke käsivatkain päälle vasta kun sauvasekoitin **10** on upotettu soseutettavaan ainekseen.
- 4) Työnnä nopeuskytkin **2** asentoon "sauvasekoitin" **1** (ks. luku "Nopeustasot") ja paina Turbo-painiketta **3**. Pidä Turbo-painiketta **3** alas painettuna käytön ajan. Laite pysähtyy heti, kun painike vapautetaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä sauvasekoitinta **10** yli minuuttia kerrallaan. Pidä minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

- 5) Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella **10**, aseta nopeuskytkin **2** asentoon "0", ja irrota verkkopistoke **4**.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Vain sauvasekoittimen **10** alaosan saa puhdistaa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **10** sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

- 6) Puhdista sauvasekoitin **10** kiertämällä se irti kiinnityslaitteesta **5**.

Puhdistaminen

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Irrota verkkopistoke **4** pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! Sähköiskun vaara!

- ⚡ Älä koskaan upota käsilaitetta **6** veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Noudata varovaisuutta sauvasekoittinta puhdistaessasi **10**. Terä on hyvin terävä.

- ⚡ Älä upota sauvasekoittinta **10** kokonaan veteen. Puhdista pelkästään alaosa ja terä juoksevan veden alla. Muuten laite voi vaurioitua käyttökelvottomaksi.

- Puhdista käsilaite **6** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.

- Vispilät **8** tai taikinakoukut **9** voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin. Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteereita muodostuu vähemmän.

- Puhdista sauvasekoittimen **10** alaosa lämpimällä vedellä ja pesuaineella tai juoksevan veden alla. Pyyhi yläosa kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa hieman mietoa pesuainetta. Pyyhi laite tämän jälkeen veteen kostutetulla liinalla niin, ettei siihen jää pesuainejäämiä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Puhdista vain sauvasekoittimen **10** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **10** sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

- Pese mitta-astia **11** lämpimässä pesuainevedessä.

Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laitte on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voimme taata, että tuotteesi toimittaminen huoltoon on maksutonta.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien kuten kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupalliseen käyttötarkoitukseen.

Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 109576

Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun 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 ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	18
Föreskriven användning	18
Leveransens innehåll	18
Beskrivning	18
Tekniska data	18
Säkerhetsanvisningar	19
Uppackning	21
Hastigheter	21
Användning	21
Knåda och vispa	21
Göra mos och puré	22
Rengöring	23
Förvaring	23
Garanti och service	24
Kassering	24
Importör	24

SE

HANDMIXER, SET SHMSB 300 A2

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.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och göra fruktpuré. Den här produkten är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Använd inte puréstaven för att mosa och mixa heta livsmedel (t ex soppa). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

- 1 Handmixer, set
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- 1 puréstav
- 1 måttbägare
- 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 Utstötningssknapp
- 2 Hastighetsreglage
- 3 Turboknapp
- 4 Strömkabel med kontakt
- 5 Insats med säkerhetsspärr
- 6 Handenhet
- 7 Fäste för tillbehör

Bild B:

- 8 Vispar
- 9 Degkrokar
- 10 Puréstav
- 11 Måttbägare

Tekniska data

Märkspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	300 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min. Puréstav: 1 min.
Produkten rymmer : Måttbägare: 700 ml Max påfyllningsmängd för bearbetning: 300 ml	

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 inte 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.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Produkten får aldrig vara ansluten till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Rör inte vid vispar, degkrokar eller puréstaven när produkten arbetar. Puréstavens kniv är mycket vass! 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 apparaten 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!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör puréstaven. Kniven är mycket vass!

AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- 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.

SE

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 så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ②	Användning
	För att använda puréstaven ⑩: endast i kombination med turboknappen ③.
0	Produkten är avstängd.
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar
4	För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, gräddde etc.

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

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 MATERIALSKADOR!

- 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.

OBSERVERA

- Med måttbägaren ⑪ kan du mäta upp till 700 ml vätska.
- Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna eller spruta över kanten på måttbägaren ⑪.
- Sätt inte på produkten förrän du stuckit ner tillbehören i det som ska vispas, mixas eller knådas.

- 1) Rengör tillbehören (⑧, ⑨) innan du använder dem första gången.

- 2) Stick in visparna **8** eller degkrokarna **9** så långt det går i fästet **7** tills du hör att de låser fast ordentligt.

	Stick alltid in degkroken 9 eller vispen 8 utan ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken 9 eller vispen 8 med ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram 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 utstötningsknappen **1** för att lossa vispar **8** eller degkrokar **9**.

OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar **8** och degkrokar **9** när hastighetsreglaget **2** står på läge 0.

Göra mos och puré

⚠ 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 MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig puréstaven **10** för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffebönor, is-bitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.

- 1) Öppna insatsen med säkerhetsspärr till puréstaven **5** och håll fast spärren.

OBSERVERA

- Puréstaven **10** kan bara användas om inga vispar **8** eller degkrokar **9** monterats.
- 2) För in puréstaven **10** i insatsen **5**, tryck ner den och skruva kraftigt några varv i pilens **1** riktning.
- 3) För att det inte ska rinna över bör man inte fylla mer än 2/3 av det kärl man mosar i. Välj ett tillräckligt stort kärl eller använd medföljande måttbägre **11**.

OBSERVERA

- För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av puréstaven **10**.
- Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner puréstaven **10** i det som ska mosas.

- 4) Flytta hastighetsreglaget **2** till läge "Puréstav" **1** (se kapitel Hastigheter) och tryck på turboknappen **3**. Håll turboknappen **3** inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Låt aldrig puréstaven **10** arbeta längre än 1 minut i sträck. Gör en paus efter 1 minut och vänta tills produkten kallnat innan du sätter på den igen.

- 5) När du använt puréstaven 10 färdigt sätter du hastighetsreglaget 2 på läge 0 och drar ut kontakten 4.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Spola endast av den undre delen av puréstaven 10 under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven 10. Då kommer produkten att skadas.

- 6) När du ska rengöra puréstaven 10 drar du först ut den ursatsen 5.

Rengöring

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten 4 ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

-  Doppa aldrig ner handenheten 6 i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du rengör puréstaven 10. Kniven är mycket vass!

-  Doppa aldrig ner hela puréstaven 10 i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan produkten totalförstöras.

- Rengör endast handenheten 6 med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.

- Vispar 8 och degkrokar 9 kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen. Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

- Rengör den undre delen av puréstaven 10 i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Spola endast av den undre delen av puréstaven 10 under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven 10. Då kommer produkten att skadas.

- Rengör måttbägaren 11 i varmt vatten med diskmedel.

Förvaring

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

Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen. Spara kassakvittot som köpbevis. För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier. 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.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

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, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 109576

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 109576

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den 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.

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	26
Anvendelsesområde	26
Pakkens indhold	26
Beskrivelse af produktet	26
Tekniske data	26
Sikkerhedsanvisninger	27
Udpakning	29
Hastighedstrin	29
Betjening	29
Æltning og piskning	29
Blendning	30
Rengøring	31
Opbevaring	31
Garanti og service	32
Bortskaffelse	32
Importør	32

DK

HÅNDMIKSERSÆT SHMSB 300 A1

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 bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til æltning af dej, blanding af væsker (f.eks. frugtsaft), piskning af flødesum og blanding af frugt. Det er kun beregnet til bearbejdning af fødevarer. Brug ikke blenderstaven til blanding af varme fødevarer (f.eks. supper). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold

- 1 Håndmikser
- 2 æltekroge
- 2 piskeris
- 1 blenderstav
- 1 målebæger
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakningen, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig til service ved behov.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Udløserknop
- 2 Hastighedskontakt
- 3 Turboknapp
- 4 Strømlledning med strømsstik
- 5 Indsats med sikkerhedsstål
- 6 Motordel
- 7 Stikpladser til udstyr

Figur B:

- 8 Piskeris
- 9 Æltekrog
- 10 Blenderstav
- 11 Målebæger

Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominal effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	II/ 
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min. Blenderstav: 1 min.
Indhold : Målebæger: 700 ml Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning: 300 ml	

Tid for korttidsdrift

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer forhindres.
- ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!

 Dyp ikke motordelen i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under 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.

DK

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskeriset, æltekrogen eller blenderstaven, når apparatet er i brug. Blenderstavens kniv er skarp! Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- ▶ Prøv aldrig at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så der ikke kan tændes igen 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 apparatet 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!
- ▶ Vær forsigtig under omgang med og rengøring af blenderstaven. Kniven er meget skarp!

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.

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 "Rengøring".

Hastighedstrin

Trin på hastighedsknap ②	Anvendelse
	Til betjening af blenderstaven ⑩: Kan kun anvendes sammen med turboknappen ③.
0	Apparatet er slukket
1	God udgangshastighed til piskning af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til blanding af flydende ingredienser.
3	Til blanding af kage- og brøddej.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggehvide, kageglasur, flødeskum etc.

Turboknap ③:

- Denne knap gør det muligt straks at bruge maskinens fulde effekt.

Betjening**Æltning og piskning****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 maskinen køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af.

BEMÆRK

- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret ⑪.
- Fyld højst 300 ml i til bearbejdning, ellers kan der løbe/sprøjte væske ud af målebægeret ⑪.
- Tænd først for apparatet, når redskaberne er placeret i fødevarerne, der skal piskes/blendes/ælt.

- 1) Rengør redskaberne (⑧, ⑨) før første brug.

- 2) Stik piskeriset **8** eller æltekrogen **9** så langt ind i stikpladserne **7**, at det kan høres, at de går i hak.

	Sæt altid æltekrogen 9 eller piskeriset 8 uden ring ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.
	Sæt altid æltekrogen 9 eller piskeriset 8 med ring ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

- 3) Sæt strømskiftet **4** i en stikkontakt.
- 4) Sæt hastighedskontakten **2** på det ønskede hastighedstrin for at tænde for mixeren. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen **3** (se kapitlet "Hastighedstrin").
- 5) Tryk på udløserknappen **1** for at løsne piskeriset **8** eller æltekrogen **9**.

BEMÆRK

- Af sikkerhedsgrunde kan piskeriset **8** eller æltekrogen **9** kun løsnes, når hastighedskontakten **2** står på position „0“.

Blendning



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!

- Brug aldrig blenderstaven **10** til hårde fødevarer som for eksempel: kaffebønner, ister-ninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grønsager etc. Ellers beskadiges apparatet.

- 1) Åbn indsatsen med sikkerhedslåsen **5**, og hold sikkerhedslåsen fast.

BEMÆRK

- Blenderstaven **10** kan kun sættes i, hvis der ikke er sat piskeris **8** eller æltekrog **9** i.

- 2) Skyd blenderstaven **10** ind i indsatsen **5**, tryk den ned og drej den flere omgange med god kraft i pilens retning **1**.
- 3) For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes til ca. 2/3. Anvend en tilstrækkelig stor skål eller brug det medfølgende målebæger **11**.

BEMÆRK

- For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal fødevarerne, der skal tilberedes, mindst dække blenderstavens underdel **10**.
- Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven **10** står nede i materialet, der skal blendes.

- 4) Stil hastighedskontakten **2** på stillingen "Blenderstav" **1** (se kapitlet "Hastighedstrin"), og tryk på turboknappen **3**. Hold turboknappen **3** nede, mens du blender. Så snart du slipper den, standser apparatet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderstaven **10** køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til apparatet er kølet af.

- 5) Når du er færdig med at bruge blenderstaven **10**, stilles hastighedskontakten **2** på stillingen "0" og stikket **4** trækkes ud.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Rengør kun den nederste del af blenderstaven **10** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indre af blenderstaven **10**. Ellers beskadiges apparatet.

- 6) Til rengøring af blenderstaven **10** drejes denne ud af indsatsen **5**.

Rengøring

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- Tag strømsstikket **4** ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!

-  Dyp aldrig motordelen **6** i vand eller andre væsker!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig under rengøring af blenderstaven **10**. Kniven er meget skarp!

-  Dyp ikke blenderstaven **10** fuldstændigt i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan apparatet gå i stykker, så det ikke kan repareres.

- Rengør motordelen **6** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.

- Piskeriset **8** og æltekrogen **9** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.

Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

- Rengør den nederste del af blenderstaven **10** i varmt vand med opvaskemiddel eller under rindende vand. Tør den øverste del af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør derefter af med en klud, der kun er befugtet med vand, så rester fra opvaskemiddel fjernes.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Rengør kun den nederste del af blenderstaven **10** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indre af blenderstaven **10**. Ellers beskadiges apparatet.

- Rengør målebægeret **11** i varmt vand med opvaskemiddel.

Opbevaring

- Opbevar det rengjorte apparatet på et rent og støvfrit sted.

DK

Garanti og service

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Derved garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- og fabrikationsfejl og ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder forringes ikke af denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 109576

Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Bortskaffelse



Produktet må ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	34
Utilisation conforme	34
Matériel livré	34
Description de l'appareil	34
Caractéristiques techniques	34
Consignes de sécurité	35
Déballage	37
Niveaux de vitesse	37
Utilisation	37
Pétrir et fouetter	37
Mixer	38
Nettoyage	39
Entreposage	39
Garantie et service	40
Mise au rebut	40
Importateur	40

BATTEUR SHMSB 300 A2

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments brûlants (par ex. soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

- 1 Batteur
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 mixeur plongeant
- 1 verre mesureur
- Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Touche d'éjection
- ❷ Interrupteur de vitesses
- ❸ Touche turbo
- ❹ Cordon avec fiche secteur
- ❺ Dispositif de fixation avec verrouillage de sécurité
- ❻ Corps de l'appareil
- ❼ Orifices pour les accessoires

Figure B :

- ❽ Fouets
- ❾ Crochets de pétrissage
- ❿ Mixeur plongeant
- ⓫ Verre mesureur

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II / 
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 minutes Mixeur plongeant : 1 minute
Capacité :	
Verre mesureur :	700 ml
Capacité max. pour l'utilisation :	300 ml

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence (temps de service rapide) indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur, lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

-  Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très acérée ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- ▶ Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors du fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou manquent, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Faites réaliser toutes les réparations uniquement par du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Niveaux de vitesse

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ②	Utilisation
	Pour l'utilisation du mixeur plongeant ⑩: Uniquement utilisable en combinaison avec la touche turbo ③.
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ③:

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.

Utilisation**Pétrir et fouetter**

⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

REMARQUES

- Le verre mesureur ⑪ vous permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml.
- Remplissez au max. 300 ml, sinon du liquide risque de déborder ou de gicler du verre mesureur ⑪.
- N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.

- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (⑧, ⑨).

- 2) Insérez les fouets **8** ou crochets de pétrissage **9** dans les orifices **7** jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible.

	Insérez toujours le crochet de pétrissage 9 ou le fouet 8 sans bague dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.
	Insérez toujours le crochet de pétrissage 9 ou le fouet 8 avec la bague sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Branchez la fiche secteur **4** dans une prise secteur.
- 4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses **2** sur le niveau de vitesse souhaité. A cet égard, vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **3** (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
- 5) Appuyez sur la touche d'éjection **1**, pour détacher les fouets **8** ou les crochets de pétrissage **9**.

REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, les fouets **8** ou crochets de pétrissage **9** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses **2** se trouve sur la position "0".

Mixer

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais le mixeur plongeant **10** pour des aliments durs comme : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.

- 1) Ouvrez le dispositif de fixation avec verrouillage de sécurité **5** et maintenez bien le verrouillage de sécurité.

REMARQUE

- Le mixeur plongeant **10** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **8** ou crochet de pétrissage **9** n'est installé.

- 2) Glissez le mixeur plongeant **10** dans le dispositif de fixation **5**, poussez-le vers le bas et tournez-le en faisant usage d'un peu de force plusieurs fois autour de la flèche **1**.
- 3) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand ou bien utilisez le verre mesureur **11** livré.

REMARQUE

- Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent au moins recouvrir la partie inférieure du mixeur plongeant **10**.
- N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant **10** est introduit dans les aliments à mixer.

- 4) Poussez l'interrupteur de vitesses **2** en position "Mixeur plongeant" **1** (voir chapitre "Niveaux de vitesse") et appuyez sur la touche turbo **3**. Maintenez la touche turbo **3** appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'opérez pas le mixeur plongeant **10** plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- 5) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant 10 terminée, placez l'interrupteur de vitesses 2 sur la position "0" et débranchez la fiche secteur 4.

**ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant 10 sous l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du mixeur plongeant 10. L'appareil risquerait d'être endommagé.
- 6) Pour nettoyer le mixeur plongeant 10 dévissez-le du dispositif de fixation 5.

Nettoyage

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur 4 de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps de l'appareil 6 dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant 10. La lame est extrêmement tranchante !
-  Ne plongez pas le mixeur plongeant 10 entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- Nettoyez le corps de l'appareil 6 avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.

- Les fouets 8 ou crochets de pétrissage 9 peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant 10 à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essuyez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

**ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant 10 sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant 10. L'appareil risquerait d'être endommagé.

- Nettoyez le verre mesureur 11 à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

Entreposage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

FR
BE

Garantie et service

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les batteries. Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 109576

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 109576

Heures de service de notre hotline :

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	42
Gebruik in overeenstemming met bestemming	42
Inhoud van het pakket	42
Productbeschrijving	42
Technische gegevens	42
Veiligheidsvoorschriften	43
Uitpakken	45
Instelbare snelheden	45
Bedienen	45
Kneden en kloppen	45
Pureren	46
Reiniging en onderhoud	47
Opbergen	47
Garantie en service	48
Afvoeren	48
Importeur	48

HANDMIXERSET SHMSB 300 A1

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het kneden van deeg, mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen), kloppen van slagroom en pureren van vruchten. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van hete levensmiddelen (bijv. soepen). Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

- 1 Handmixerset
- 2 kneedhaken
- 2 gardes
- 1 pureerstaaf
- 1 maatbeker
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Uitwerp-toets
- ❷ Schakelaar voor snelheden
- ❸ Turbo-toets
- ❹ Snoer met stekker
- ❺ Inzet-installatie met veiligheidsvergrendeling
- ❻ Handgedeelte
- ❼ Insteekplaatsen voor de opzetstukken

Afbeelding B:

- ❽ Gardes
- ❾ Kneedhaken
- ❿ Pureerstaaf
- ⓫ Maatbeker

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	II/ 
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaaf: 1 min.
Capaciteit: Maatbeker: 700 ml Max. verwerkbare vulhoeveelheid: 300 ml	

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken.

 Dompel het handgedeelte niet onder in water of andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Raak nooit de gardes, de kneedhaken of de pureerstaaf aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Het mes van de pureerstaaf is scherp! Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- ▶ Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.
- ▶ Trek altijd na gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- ▶ Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Wees voorzichtig bij de omgang en reiniging van de pureerstaaf. Het mes is zeer scherp!

LET OP – MATERIELE SCHADE!

- Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.

Uitpakken

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en transportbeveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet is en onbeschadigd.
- Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Instelbare snelheden

Stand van schakelaar voor snelheden ②	Gebruik
	Voor het gebruik van de pureerstaf ⑩: Alleen in combinatie met de turbo-toets ③ te gebruiken.
0	Apparaat is uitgeschakeld.
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals meel, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten.
3	Voor het mixen van taart- en brooddeeg.
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
5	Voor stijfgeklopt eiwit, het roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turbo-toets ③:

- Met deze toets kunt u direct over het gehele vermogen van uw apparaat beschikken.

Bedienen**Kneden en kloppen****⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Gebruik in geen geval kommen van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze kommen kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

LET OP! MATERIELE SCHADE!

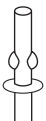
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.

OPMERKINGEN

- Met de maatbeker ⑪ kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- Vul om te mixen de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ⑪ stromen/spuiten.
- Schakel het apparaat pas in wanneer u de opzetstukken in de te kloppen/mixen/kneden levensmiddelen hebt geplaatst.

- 1) Reinig vóór het eerste gebruik de opzetstukken (⑧, ⑨).

- 2) Schuif de gardes ⑧ of kneedhaken ⑨ zo ver in de insteekplaatsen ⑦ dat ze hoorbaar vastklikken.

	Steek de kneedhaak ⑨ of de garde ⑧ zonder ring altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.
	Steek de kneedhaak ⑨ of de garde ⑧ met de ring aan de steel uitsluitend in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.

- 3) Steek de stekker ④ in een stopcontact.
- 4) Zet de schakelaar voor de snelheden ② in de gewenste stand om het apparaat te starten. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden plus de turbo-toets ③ (zie hoofdstuk "Instelbare snelheden").
- 5) Druk op de uitwerp-toets ① om de gardes ⑧ of de kneedhaken ⑨ los te maken.

OPMERKING

- Vanwege de veiligheid kunnen de gardes ⑧ of kneedhaken ⑨ alleen worden losgemaakt wanneer de schakelaar voor de snelheden ② in de stand "0" staat.

Pureren

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik in geen geval kommen van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de pureerstaf ⑩ nooit voor harde levensmiddelen, zoals bijvoorbeeld: koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, zeer harde groente, enz. Dat veroorzaakt schade aan het apparaat.

- 1) Open de inzet-installatie met veiligheidsvergrendeling ⑤ en houd de veiligheidsvergrendeling vast.

OPMERKING

- De pureerstaf ⑩ kan alleen worden ingezet als er geen gardes ⑧ of kneedhaken ⑨ zijn bevestigd.
- 2) Schuif de pureerstaf ⑩ in de inzet-installatie ⑤, druk de staf omlaag en draai deze met kracht meerdere omdraaiingen in de richting van de pijl ① vast.
- 3) Om overstromen te voorkomen mag u de pureerkom voor hooguit 2/3 vullen. Kies hiertoe een kom die groot genoeg is of gebruik de meegeleverde maatbeker ⑪.

OPMERKING

- Om een effectieve vermenging van de ingrediënten te garanderen moet het te bereiden product ten minste het onderste gedeelte van de pureerstaf ⑩ bedekken.
- Schakel de handmixer pas in wanneer u de pureerstaf ⑩ in het te pureren product hebt gestoken.

- 4) Zet de schakelaar voor de snelheden ② in de stand "Pureerstaf" ① (zie hoofdstuk "Snelheidsniveaus") en druk op de turbo-toets ③. Houd de turbo-toets ③ tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de pureerstaf ⑩ niet langer dan een minuut achtereen. Las na een minuut een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.

- 5) Zet de schakelaar voor de snelheden **2** in de stand "0" en haal de stekker **4** uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruiken van de pureerstaaf **10**.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **10** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

- 6) Om de pureerstaaf **10** te reinigen draait u deze uit de inzet-installatie **5**.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal vóór het reinigen altijd eerst de stekker **4** uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

-  Dompel het handgedeelte **6** nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van de pureerstaaf **10**. Het mes is zeer scherp!
-  Dompel de pureerstaaf **10** niet volledig onder in water. Maak alleen het onderste deel met mes schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Reinig het handgedeelte **6** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.

- De gardes **8** of kneedhaken **9** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af.

Het verdient aanbeveling om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

- Reinig het onderste deel van de pureerstaaf **10** in warm water met afwasmiddel of onder stromend water. Veeg het bovenste deel af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel achterblijven.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **10** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

- Reinig de maatbeker **11** in warm water met afwasmiddel.

Opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Garantie en service

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 109576

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 109576

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	51
Auspacken	53
Geschwindigkeits-Stufen	53
Bedienen	53
Kneten und Quirlen	53
Pürieren	54
Reinigen	55
Aufbewahrung	55
Garantie und Service	56
Entsorgung	56
Importeur	56

HANDMIXER-SET SHMSB 300 A2

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 Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Püreeschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von heißen Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

1 Handmixer-Set

2 Knethaken

2 Quirle

1 Pürierstab

1 Messbecher

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:

- ➊ Auswurf-Taste
- ➋ Geschwindigkeits-Schalter
- ➌ Turbo-Taste
- ➍ Netzkabel mit Netzstecker
- ➎ Einsatzvorrichtung mit Sicherheitsverschluss
- ➏ Handteil
- ➐ Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- ➑ Quirle
- ➒ Knethaken
- ➓ Pürierstab
- ➔ Messbecher

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
Fassungsvermögen:	
Messbecher: 700 ml	
Max. Einfüllmenge zum Verarbeiten: 300 ml	

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

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.

Auspacken

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

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ②	Verwendung
	Zur Bedienung des Pürierstabs ⑩: Nur in Kombination mit der Turbo-Taste ③ verwendbar.
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

WARNING! 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.

HINWEISE

- Mit dem Messbecher ⑪ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen.
- Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⑪ herauslaufen/herausspritzen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (⑧, ⑨).

- 2) Schieben Sie die Quirle **8** oder Knethaken **9** so weit in die Steckplätze **7**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knethaken 9 oder den Quirl 8 ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knethaken 9 oder den Quirl 8 mit dem Ring 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 **8** oder Knethaken **9** zu lösen.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **8** oder Knethaken **9** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **2** auf der Position „0“ steht.

Pürieren

⚠️ 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!

- Benutzen Sie den Pürierstab **10** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- 1) Öffnen Sie die Einsatzvorrichtung mit Sicherheitsverschluss **5** und halten Sie den Sicherheitsverschluss fest.

HINWEIS

- Der Pürierstab **10** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **8** oder Knethaken **9** installiert sind.
- 2) Schieben Sie den Pürierstab **10** in die Einsatz-Vorrichtung **5**, drücken Sie ihn herunter und drehen Sie ihn mit Kraft mehrere Umdrehungen in Richtung des Pfeiles **1** fest.
- 3) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß oder benutzen Sie den mitgelieferten Messbecher **11**.

HINWEIS

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **10** bedecken.
 - Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **10** in das Püriegut geführt haben.
- 4) Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **2** in die Stellung „Pürierstab“ **1** (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **3**. Halten Sie die Turbo-Taste **3** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **10** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 5) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **10** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter **2** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker **4**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- 6) Zur Reinigung des Pürierstabs **10** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **5** heraus.

Reinigen

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Handteil **6** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **10**. Das Messer ist sehr scharf!



Tauchen Sie den Pürierstab **10** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **6** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.

- Die Quirle **8** oder Knethaken **9** 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.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **10** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Reinigen Sie den Messbecher **11** in warmem Wasser mit Spülmittel.

Aufbewahrung

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

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

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

IAN 109576

AT Service Österreich

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

IAN 109576

CH Service Schweiz

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

IAN 109576

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

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.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

12 / 2014 · Ident.-No.: SHMSB300A2-112014-1

IAN 109576