

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

(GB) (IE) (CY)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

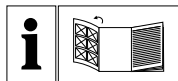
(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 275065

(GB) (IE)
(CY)



GB IE CY

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

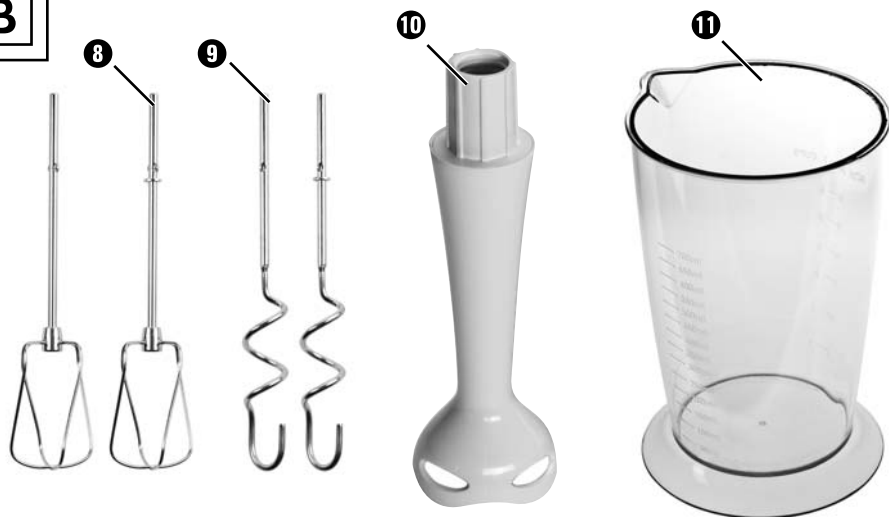
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	9
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

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 purée boiling food (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:

- 1 Tool release button
- 2 Speed switch
- 3 Turbo button
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Fixture with safety cover
- 6 Hand element
- 7 Slots for attachments

Figure B:

- 8 Whisks
- 9 Kneading hooks
- 10 Blender
- 11 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.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
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!

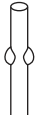
- ▶ Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.

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.
- Do not use blender **10** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

- 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 **1**.
 - 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 **1** (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 275065

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 275065

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 275065

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	10
Προβλεπόμενη χρήση	10
Παραδοτέος εξοπλισμός	10
Περιγραφή συσκευής.....	10
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	10
Υποδείξεις ασφαλείας.....	11
Αποσυσκευασία	13
Επίπεδα ταχύτητας	13
Χειρισμός.....	13
Ζύμωμα και χτύπημα	13
Πολτοποίηση.....	14
Καθαρισμός.....	15
Αποθήκευση	15
Εγγύηση και σέρβις	16
Απόρριψη	16
Εισαγωγέας	16

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ SHMSB 300 A2

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρημα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή εξυπηρετεί αποκλειστικά το ζύμωμα ζύμης, την ανάμιξη υγρών (π.χ. χυμών), το χτύπημα κρέμας γάλακτος και την πολτοποίηση φρούτων. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν (π.χ. σούπες). Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- 1 Σετ μίξερ χειρός
 - 2 Άγκιστρα ζυμώνματος
 - 2 Αναδευτήρες
 - 1 Ράβδος πολτοποίησης
 - 1 Δοχείο μέτρησης
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Πλήκτρο εκτόξευσης
- ❷ Διακόπτης ταχυτήτων
- ❸ Πλήκτρο τούρμπω
- ❹ Καλώδιο με βύσμα
- ❺ Διάταξη χρήσης με πώμα ασφαλείας
- ❻ Τμήμα χειρός
- ❼ Υποδοχές εξαρτημάτων

Εικόνα Β:

- ❽ Αναδευτήρες
- ❾ Άγκιστρο ζυμώνματος
- ❿ Ράβδος πολτοποίησης
- ⓫ Δοχείο μέτρησης

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	300 W
Κατηγορία προστασίας	II/□
Χρόνος σύντομης λειτουργίας:	Μίξερ: 10 λεπτά Ράβδος πολτοποίησης: 1 λεπτό
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
Χωρητικότητα: Δοχείο μέτρησης: 700 ml Μέγ. ποσότητα πλήρωσης για την επεξεργασία: 300 ml	

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
 - ▶ Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
 - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
 - ▶ Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!
-  Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Κατά τη λειτουργία μην αγγίζετε τους αναδευτήρες, τα άγκιστρα ζυμώνματος ή τη ράβδο πολτοποίησης. Η λεπίδα της ράβδου πολτοποίησης είναι κοφτερή! Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- ▶ Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρετε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- ▶ Ποτέ μην λειτουργείτε τη συσκευή όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή εάν λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- ▶ Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε σε αυτή την περίπτωση στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για πιθανές φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός”.

Επίπεδα ταχύτητας

Βαθμίδα στο διακόπτη ταχυτήτων ②	Χρήση
	Για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης ⑩: Χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο τούρμπο ③.
0	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
1	Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη "μαλακών" συστατικών, όπως αλεύρι, βούτυρο, κτλ.
2	Για την ανάμειξη υγρών συστατικών.
3	Για την ανάμειξη ζύμης γλυκών και ψωμιού.
4	Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια, κτλ., ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
5	Για το χτύπημα ασπραδιού αυγού, ζύμης γλυκού, κρέμας γάλακτος, κτλ.

Πλήκτρο τούρμπο ③:

- Αυτό το πλήκτρο σας επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας.

Χειρισμός

Ζύωμα και χτύπημα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

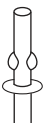
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης ⑪ μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml.
- ▶ Για την επεξεργασία γεμίστε το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει/εκτοξευτεί υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης ⑪.
- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο αφού έχετε περάσει τα εξαρτήματα στα τρόφιμα που πρόκειται να χτυπήσετε/ανακατέψετε/ζυμώσετε.

- 1) Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τα εξαρτήματα (⑧, ⑨).

- 2) Ωθήστε τους αναδευτήρες **8** ή το άγκιστρο ζυμώματος **9** στις υποδοχές **7**, ώσπου να ασφαλίσουν με ένα κλικ.

	Εισάγετε πάντα το άγκιστρο ζυμώματος 9 ή τον αναδευτήρα 8 χωρίς δακτύλιο στην προβλεπόμενη και επισημασμένη με το εικονοσύμβολο υποδοχή της συσκευής.
	Εισάγετε το άγκιστρο ζυμώματος 9 ή τον αναδευτήρα 8 με το δακτύλιο στην ράβδο, μόνο στην προβλεπόμενη και επισημασμένη με το εικονοσύμβολο υποδοχή της συσκευής.

- 3) Εισάγετε το βύσμα **4** σε μια πρίζα.
- 4) Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων **2** στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 5 βαθμίδων ταχύτητας και επιπλέον και το πλήκτρο τούρμπο **3** (βλ. κεφάλαιο „Βαθμίδες ταχύτητας“).
- 5) Πιέστε το πλήκτρο εκτόξευσης **1** για να απελευθερώσετε τους αναδευτήρες **8** ή το άγκιστρο ζυμώματος **9**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για λόγους ασφαλείας αφήστε τους αναδευτήρες **8** ή το άγκιστρο ζυμώματος **9** να λυθούν μόνο όταν ο διακόπτης ταχυτήτων **2** είναι στη θέση „0“.

Πολτοποίηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης **10** για σκληρά τρόφιμα όπως: κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα, πολύ σκληρά λαχανικά κτλ. Κάτι τέτοιο προκαλεί βλάβες στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης **10** για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν (π.χ. σουπές). Πριν από την πολτοποίηση απομακρύνετε το σκεύος από το μάτι.

- 1) Ανοίξτε τη διάταξη χρήσης με το πώμα ασφαλείας **5** και κρατήστε σταθερό το πώμα ασφαλείας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η ράβδος πολτοποίησης **10** μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν δεν έχουν εγκατασταθεί αναδευτήρες **8** ή άγκιστρο ζυμώματος **9**.
- 2) Σπρώξτε τη ράβδο πολτοποίησης **10** στην διάταξη χρήσης **5**, πιέστε την κάτω και σφίξτε την με δύναμη κατά πολλές περιστροφές προς την κατεύθυνση του βέλους **1**.
- 3) Για να εμποδίσετε πιθανή υπερχείλιση πρέπει να γεμίσετε το δοχείο πολτοποίησης στα 2/3. Για το σκοπό αυτό επιλέξτε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο ή χρησιμοποιήστε το εσώκλειστο δοχείο μέτρησης **11**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής ανάμειξης των συστατικών, το προϊόν προετοιμασίας πρέπει να καλύπτει το λιγότερο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης **10**.
- Ενεργοποιήστε το μίξερ χειρός μόνο αφού έχετε περάσει τη ράβδο πολτοποίησης **10** μέσα στο προϊόν πολτοποίησης.

- 4) Ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων **2** στη θέση "Ράβδος πολτοποίησης" **1** (βλ. Κεφάλαιο "Βαθμίδες ταχυτήτων") και πιέστε το πλήκτρο τούρμπο **3**. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τούρμπο **3** κατά τη χρήση. Μόλις το αφήσετε, η συσκευή σταματά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη λειτουργείτε τη ράβδο πολτοποίησης 10 για περισσότερο από ένα λεπτό ανά τεμάχιο. Μετά από ένα λεπτό κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει.

5) Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ράβδου πολτοποίησης 10 θέστε το διακόπτη ταχυτήτων 2 στη θέση „0” και τραβήξτε το βύσμα 4.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης 10 κάτω από τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης 10. Αυτό οδηγεί σε φθορές στη συσκευή.

6) Για τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης 10 περιστρέψτε την ώστε να βγει έξω από τη διάταξη χρήσης 5.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα 4 από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

 Ποτέ μη βυθίζετε το τμήμα χειρός 6 σε νερό ή άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης 10. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!

 Μη βυθίζετε τη ράβδο πολτοποίησης 10 εντελώς μέσα στο νερό. Καθαρίζετε χωριστά το κάτω τμήμα με τη λεπίδα κάτω από τρεχούμενο νερό. Σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός 6 με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ελαφρύ απορρυπαντικό.
- Οι αναδευτήρες 8 ή το άγκιστρο ζυμώνματος 9 μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα τεμάχια. Προτείνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.
- Καθαρίζετε το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης 10 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίζετε το επάνω μέρος με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται προσθέτετε λίγο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίζετε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης 10 κάτω από τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης 10. Αυτό προκαλεί φθορές στη συσκευή.
- Καθαρίζετε το δοχείο μέτρησης 11 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.

Αποθήκευση

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

Εγγύηση και σέρβις

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά.

Σε περίπτωση απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικώς με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 275065

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 275065

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



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

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Technische Daten	18
Sicherheitshinweise	19
Auspacken	21
Geschwindigkeits-Stufen	21
Bedienen	21
Kneten und Quirlen	21
Pürieren	22
Reinigen	23
Aufbewahrung	23
Garantie und Service	24
Entsorgung	24
Importeur	24

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), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden 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.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

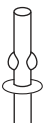
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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.
- Verwenden Sie den Pürierstab **10** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z.B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 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 Püriergut 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 Geschwindigkeits-Schalter **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 275065

AT Service Österreich

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

IAN 275065

CH Service Schweiz

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

IAN 275065

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 · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

01 / 2016 · Ident.-No.: SHMSB300A2-122015-2

IAN 275065