

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HANDMIXER-SET SHMSB 300 A2

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IT CH

SBATTITORE MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

FR CH

BATTEUR

Mode d'emploi

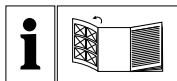
GB

HAND MIXER SET

Operating instructions

IAN 275065

DE AT
CH



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.

FR CH

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

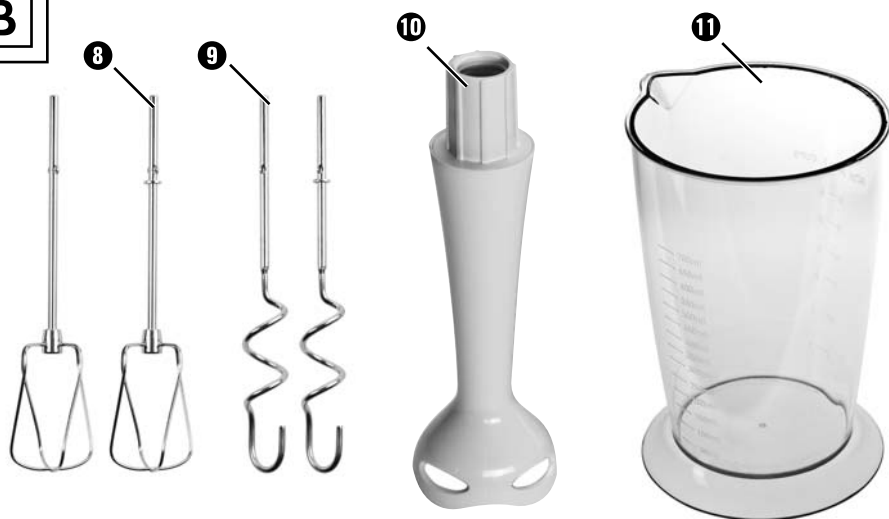
IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	9
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
GB	Operating instructions	Page	25

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Auspacken	5
Geschwindigkeits-Stufen	5
Bedienen	5
Kneten und Quirlen	5
Pürieren	6
Reinigen	7
Aufbewahrung	7
Garantie und Service	8
Entsorgung	8
Importeur	8

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), Schneschlagen 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!

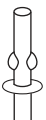
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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

Table des matières

Introduction	10
Utilisation conforme	10
Matériel livré	10
Description de l'appareil	10
Caractéristiques techniques	10
Consignes de sécurité	11
Déballage	13
Niveaux de vitesse	13
Utilisation	13
Pétrir et fouetter	13
Mixer	14
Nettoyage	15
Entreposage	15
Garantie et service	16
Mise au rebut	16
Importateur	16

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 en cours de cuisson (par ex. des 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
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.
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 vitesses»).
- 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.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant **10** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.

- 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 **6**.
- 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 vitesses») 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.

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 275065

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 275065

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

Indice

Introduzione18

Uso conforme18

Volume della fornitura18

Descrizione dell'apparecchio18

Dati tecnici18

Indicazioni relative alla sicurezza19

Apertura della confezione21

Livelli di velocità21

Uso21

Impastare e frullare 21

Preparazione di passati 22

Pulizia23

Conservazione23

Garanzia e assistenza24

Smaltimento24

Importatore24

SBATTITORE MULTIFUNZIONE SHMSB 300 A2

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a impastare, mescolare liquidi (per es. succhi di frutta), montare la panna e preparare passati di frutta. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Non utilizzare l'asta frullatrice per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

- 1 Sbattitore multifunzione
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- 1 asta frullatrice
- 1 misurino
- Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Tasto di espulsione
- ❷ Interruttore di velocità
- ❸ Tasto Turbo
- ❹ Cavo di rete con spina
- ❺ Dispositivo di inserimento con blocco di sicurezza
- ❻ Impugnatura
- ❼ Scomparti per l'inserimento degli accessori

Figura B:

- ❽ Fruste
- ❾ Ganci da impasto
- ❿ Asta frullatrice
- ⓫ Misurino

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II/ 
Ciclo di funzionamento breve:	Frullatore: 10 min Asta frullatrice: 1 min.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.
Capacità : Misurino: 700 ml Quantità massima lavorabile: 300 ml	

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per separare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o in altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di mancata sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai le fruste, i ganci da impasto o l'asta frullatrice. La lama dell'asta frullatrice è affilata! Assicurarsi che capelli lunghi o sciarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attendere sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Prestare attenzione nel maneggio e nella pulizia dell'asta frullatrice. La lama è molto affilata!

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutte le componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia".

Livelli di velocità

Livello indicato sull'interruttore di velocità ②	Utilizzo
	Per l'utilizzo dell'asta frullatrice ⑩: Utilizzabile solo in combinazione con il tasto Turbo ③.
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo ③:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

Uso

Impastare e frullare

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! **PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

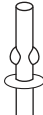
- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

SUGGERIMENTI

- Con il misurino ⑪ si può misurare il livello dei liquidi fino a 700 ml.
- Per lavorare non immettere nell'apparecchio una quantità maggiore di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe traboccare/lanciare spruzzi dal misurino ⑪.
- Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli accessori negli alimenti che si intende montare/frullare/impastare.

- 1) Prima del primo impiego pulire gli accessori (⑧, ⑨).

- 2) Spingere le fruste **8** o i ganci da impasto **9** nei rispettivi scomparti **7** fino all'inserimento udibile:

	Inserire sempre i ganci da impasto 9 o la frusta 8 senza anello nell'apposito scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire il gancio da impasto 9 o la frusta 8 con l'anello sull'asta solo nello scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- 3) Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.
- 4) Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "Livelli di velocità").
- 5) Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **8** o i ganci da impasto **9**.

AVVERTENZA

- Per motivi di sicurezza le fruste **8** o i ganci da impasto **9** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **2** si trova sulla posizione "0".

Preparazione di passati

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai l'asta frullatrice **10** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecherebbe danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'asta frullatrice **10** per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Prima di passare, togliere la pentola dal piano di cottura.

- 1) Aprire il dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con il blocco di sicurezza **5** e tenere fermo il blocco di sicurezza.

AVVERTENZA

- L'asta frullatrice **10** può essere utilizzata solo se non sono installate/i fruste **8** o ganci da impasto **9**.
- 2) Introdurre l'asta frullatrice **10** nel dispositivo di inserimento **5**, premerla verso il basso e avviarla con forza effettuando diversi giri in direzione della freccia **1**.
- 3) Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a circa 2/3. A tale scopo scegliere un contenitore sufficientemente grande o utilizzare il misurino **11** in dotazione.

AVVERTENZA

- Per garantire un'efficace miscelazione degli ingredienti, gli alimenti da lavorare devono coprire almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **10**.
 - Accendere il mixer solo dopo aver inserito l'asta frullatrice **10** nell'alimento da frullare.
- 4) Spostare l'interruttore di velocità **2** nella posizione "Asta frullatrice" **1** (v. capitolo "Livelli di velocità") e premere il tasto Turbo **3**. Durante l'uso tenere premuto il tasto Turbo **3**. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si fermerà.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'asta frullatrice **10** per oltre 1 minuto di continuo. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- 5) Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **10** impostare l'interruttore di velocità **2** sulla posizione "0" e staccare la spina di rete **4**.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** sotto l'acqua corrente. Non deve penetrare acqua all'interno dell'asta frullatrice **10**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.
- 6) Per la pulizia dell'asta frullatrice **10** estrarla dal dispositivo di inserimento **5**.

Pulizia

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **4** dalla presa! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

 Non immergere mai l'impugnatura **6** in acqua o in altri liquidi!

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Prestare attenzione quando si pulisce l'asta frullatrice **10**. La lama è molto affilata!
-  Non immergere l'asta frullatrice **10** completamente nell'acqua. Pulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista della lama. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Pulire l'impugnatura **6** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **8** e i ganci da impasto **9** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
Consigliamo di pulire gli accessori direttamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.
- Pulire la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** in acqua tiepida con detersivo o sotto l'acqua corrente. Passare la parte superiore con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Dopo di ciò passare con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano residui di detersivo.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** sotto l'acqua corrente. Non deve penetrare acqua all'interno dell'asta frullatrice **10**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.
- Pulire il misurino **11** in acqua tiepida con detersivo.

Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 275065

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 275065

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU-RAEE.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Contents

Introduction	26
Proper use	26
Package contents	26
Appliance description	26
Technical details	26
Safety instructions	27
Unpacking	29
Speed levels	29
Operation	29
Kneading and whisking	29
Pureeing	30
Cleaning	31
Storage	31
Warranty and service	32
Disposal	32
Importer	32

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:

- 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.
	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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

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

IAN 275065

