

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

(GB) (IE)

### HAND MIXER SET

Operating instructions

(SE)

### HANDMIXER, SET

Bruksanvisning

(LT)

### RANKINIŲ MAIŠYTUVŲ RINKINYS

Naudojimo instrukcija

(FI)

### VATKAINSETTI

Käyttöohje

(PL)

### MIKSER RĘCZNY- ZESTAW

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

### HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

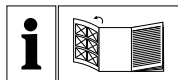
IAN 275065

FI

SE

PL

LT



GB IE

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

---

FI

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

---

SE

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

---

PL

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

---

LT

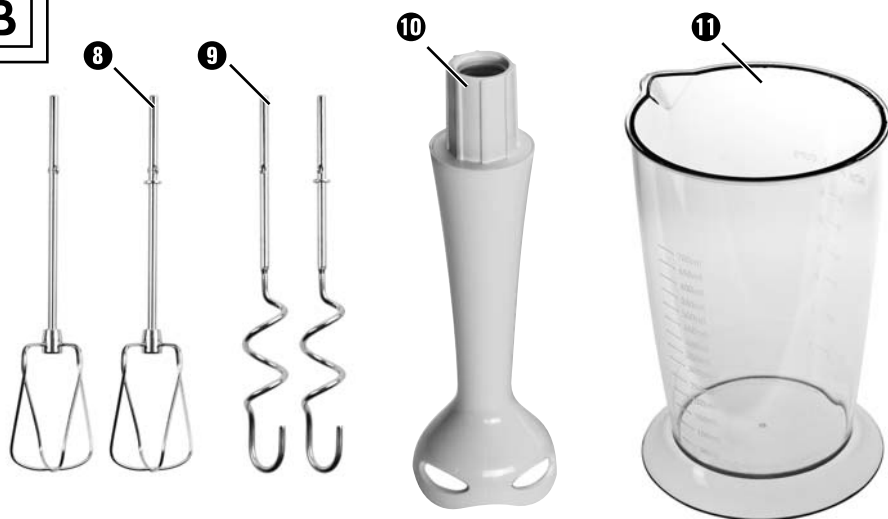
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

DE AT CH

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

|              |                        |          |    |
|--------------|------------------------|----------|----|
| GB / IE      | Operating instructions | Page     | 1  |
| FI           | Käyttöohje             | Sivu     | 9  |
| SE           | Bruksanvisning         | Sidan    | 17 |
| PL           | Instrukcja obsługi     | Strona   | 25 |
| LT           | Naudojimo instrukcija  | Puslapis | 33 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung    | Seite    | 41 |

**A****B**

# Contents

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

## 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.<br>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:<br>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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Always insert the kneading hook <b>9</b> or the whisk <b>8</b> without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p>           |
|  | <p>Always insert the kneading hook <b>9</b> or the whisk <b>8</b> with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p> |

- 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](mailto: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](mailto:kompernass@lidl.ie)

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

# Sisällysluettelo

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

## VATKAINSETTI SHMSB 300 A2

### Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

### Määräystenmukainen käyttö

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

### Toimituslaajuus

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

#### OHJE

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

### Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Poistopainike
- 2 Nopeuskytkin
- 3 Turbo-painike
- 4 Virtajohto ja verkkopistoke
- 5 Turvalukituksella varustettu kiinnityslaite
- 6 Käsilaite
- 7 Sekoittimien liitäntäaukot

Kuva B:

- 8 Vispilä
- 9 Taikinakoukut
- 10 Sauvasekoitin
- 11 Mitta-astia

### Tekniset tiedot

|                                                                                    |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nimellisjännite                                                                    | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz                                                                            |
| Nimellisteho                                                                       | 300 W                                                                                              |
| Kotelointiluokka                                                                   | II/□                                                                                               |
| LK-aika:                                                                           | Tehosekoitin: 10 min<br>Sauvasekoitin: 1 min                                                       |
|  | Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia. |
| Tilavuus:                                                                          |                                                                                                    |
| Mitta-astia: 700 ml                                                                |                                                                                                    |
| Maks. täyttömäärä työstettäväksi: 300 ml                                           |                                                                                                    |

### LK-aika

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

## Turvallisuusohjeet

### **VAARA – SÄHKÖISKU!**

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
  - ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
  - ▶ Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
  - ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä upota käsilaitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

### **VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

**⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- ▶ Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- ▶ Tarkista ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- ▶ Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Tällöin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on hyvin terävä.

## HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

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

## Purkaminen pakkauksesta

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

## Nopeustasot

| Nopeuskytkimen taso ②                                                             | Käyttö                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sauvasekoittimen käyttö ⑩:<br>Voidaan käyttää vain yhdessä Turbo-painikkeen ③ kanssa. |
| 0                                                                                 | Laite on sammutettu                                                                   |
| 1                                                                                 | Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.      |
| 2                                                                                 | Nestemäisten aineiden sekoittamiseen.                                                 |
| 3                                                                                 | Kakku- ja leipätaikainoiden sekoittamiseen.                                           |
| 4                                                                                 | Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistamiseen jne.                     |
| 5                                                                                 | Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.             |

Turbo-painike ③:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.

## Käyttö

### Vaivaaminen ja vatkaaminen

#### VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

## OHJEITA

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

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Työnnä renkaaton taikinakoukku <b>9</b> tai vispilä <b>8</b> aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.</p>            |
|  | <p>Työnnä renkaalla varustettu taikinakoukku <b>9</b> tai vispilä <b>8</b> aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.</p> |

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

## OHJE

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

## Soseutus

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **10** kovien elintarvikkeiden kuten kahvipapujen, jääkuu-  
tioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, kovien  
vihannesten tai juuresten jne. työstämiseen.  
Tämä vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä sauvasekoitinta **10** kiehuvien ruo-  
kien, (esim. keittojen), soseuttamiseen. Siirrä  
kattila pois levyiltä ennen soseuttamista.

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

## OHJE

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

## OHJE

- Jotta aineiden tehokas sekoittuminen olisi  
taattu, soseutettavien aineiden on ulotuttava vä-  
hintään sauvasekoittimen **10** alareunaan asti.
  - Kytke käsivatkain päälle vasta kun sauvasekoit-  
tin **10** on upotettu soseutettavaan ainekseen.
- 4) Työnnä nopeuskyt-  
kin **2** asentoon "sauva-  
sekoitin" **1** (ks. luku "Nopeustasot") ja paina  
Turbo-painiketta **3**. Pidä Turbo-painiketta **3**  
alas painettuna käytön ajan. Laitte pysähtyy  
heti, kun painike vapautetaan.

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

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

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

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

## Puhdistaminen

### ⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

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



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

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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



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

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

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

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

## HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

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

## Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

## Takuu ja huolto

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

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

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

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

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

### FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 275065

## Hävittäminen

 **Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.**

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



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

## Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Innehållsförteckning

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

## HANDMIXER, SET SHMSB 300 A2

### Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

### Föreskriven användning

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

### Leveransens innehåll

1 Handmixer, set

2 degkrokar

2 vispar

1 puréstav

1 måttbägare

Bruksanvisning

#### OBSERVERA

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

### Beskrivning

Bild A:

- 1 Utstötningsknapp
- 2 Hastighetsreglage
- 3 Turboknapp
- 4 Strömkabel med kontakt
- 5 Insats med säkerhetsspärr
- 6 Handenhet
- 7 Fäste för tillbehör

Bild B:

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

### Tekniska data

|                                                                                          |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Märkspänning                                                                             | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz                                                                       |
| Nominell effekt                                                                          | 300 W                                                                                         |
| Skyddsklass                                                                              | II /         |
| Kontinuerlig drifttid:                                                                   | Elvisp: 10 min.<br>Puréstav: 1 min.                                                           |
|       | Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel. |
| Produkten rymmer :<br>Måttbägare: 700 ml<br>Max påfyllningsmängd för bearbetning: 300 ml |                                                                                               |

### Kontinuerlig drifttid

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

## Säkerhetsanvisningar

### **FARA - RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
  - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
  - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
  - ▶ Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa inte ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

### **VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.

**⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Produkten får aldrig vara ansluten till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Rör inte vid vispar, degkrokar eller puréstaven när produkten arbetar. Puréstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjarlar och liknande hänga över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda apparaten om delar är skadade eller fattas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör puréstaven. Kniven är mycket vass!

## AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

## Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring.

## Hastigheter

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

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

## Användning

### Knåda och vispa

#### **VARNING!** **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

#### **AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

#### **OBSERVERA**

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

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Stick alltid in degkroken <b>9</b> eller vispen <b>8</b> utan ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram på produkten. |
|  | Stick alltid in degkroken <b>9</b> eller vispen <b>8</b> med ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.  |

- 3) Sätt kontakten **4** i ett eluttag.
- 4) För hastighetsreglaget **2** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen **3** (se kapitel Hastigheter).
- 5) Tryck på utstötningsknappen **1** för att lossa vispar **8** eller degkrokar **9**.

## OBSERVERA

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

## Göra mos och puré

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

## AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig puréstaven **10** för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffebönor, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.
- Använd inte puréstaven **10** för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Ta bort tillagningskärlet från värmekällan innan mosningen.

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

## OBSERVERA

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

## OBSERVERA

- För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av puréstaven **10**.
  - Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner puréstaven **10** i det som ska mosas.
- 4) Flytta hastighetsreglaget **2** till läge "Puréstav"  (se kapitel Hastigheter) och tryck på turboknappen **3**. Håll turboknappen **3** inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

## AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

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

## AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

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

## Rengöring

### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

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

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

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

- Rengör endast handenheten 6 med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Vispar 8 och degkrokar 9 kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen. Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.
- Rengör den undre delen av puréstaven 10 i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

## AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

- Rengör måttbägaren 11 i varmt vatten med diskmedel.

## Förvaring

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

## Garanti och service

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

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

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

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

IAN 275065

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 275065

## Kassering



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

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



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

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Spis treści

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wstęp</b> .....                               | <b>26</b> |
| <b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> ..... | <b>26</b> |
| <b>Zakres dostawy</b> .....                      | <b>26</b> |
| <b>Opis urządzania</b> .....                     | <b>26</b> |
| <b>Dane techniczne</b> .....                     | <b>26</b> |
| <b>Uwagi dotyczące bezpieczeństwa</b> .....      | <b>27</b> |
| <b>Rozpakowanie</b> .....                        | <b>29</b> |
| <b>Stopnie prędkości</b> .....                   | <b>29</b> |
| <b>Obsługa</b> .....                             | <b>29</b> |
| Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie .....    | 29        |
| Przecieranie .....                               | 30        |
| <b>Czyszczenie</b> .....                         | <b>31</b> |
| <b>Przechowywanie</b> .....                      | <b>31</b> |
| <b>Gwarancja i serwis</b> .....                  | <b>32</b> |
| <b>Utylizacja</b> .....                          | <b>32</b> |
| <b>Importer</b> .....                            | <b>32</b> |

## RECZNY MIKSER - KOMPLET SHMSB 300 A2

### Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć również instrukcję obsługi.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówek do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

### Zakres dostawy

- 1 Reczny mikser - komplet
  - 2 haki do wyrabiania ciasta
  - 2 trzepaczki
  - 1 końcówka do przecierania
  - 1 pojemnik z miarką
- Instrukcja obsługi

### WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie wykazuje on żadnych uszkodzeń. Jeśli zaistnieje taka potrzeba, zwróć się do serwisu.

## Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Przycisk zwalniania końcówek
- 2 Przełącznik prędkości
- 3 Przycisk Turbo
- 4 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- 5 Urządzenie do mocowania z zamknięciem zabezpieczającym
- 6 Rękojeść
- 7 Gniazda na końcówki

Rysunek B:

- 8 Trzepaczki
- 9 Haki do wyrabiania ciasta
- 10 Końcówka do przecierania
- 11 Pojemnik z miarką

## Dane techniczne

|                                                                                     |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napięcie znamionowe                                                                 | 220 - 240 V ~ ,<br>50/60 Hz                                                                        |
| Moc znamionowa                                                                      | 300 W                                                                                              |
| Stopień ochrony                                                                     | II/ □                                                                                              |
| Czas pracy:                                                                         | Mikser: 10 minut<br>Końcówka do przecierania: 1 minuta                                             |
|  | Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane. |
| Pojemność:                                                                          |                                                                                                    |
| Miarka: 700 ml                                                                      |                                                                                                    |
| Maks. pojemność robocza: 300 ml                                                     |                                                                                                    |

### Czas pracy krótkotrwałej

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

## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
  - ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
  - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
  - ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  Nigdy nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani żadnej innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

### **OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

## **⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksowania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówki do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

## Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

## Stopnie prędkości

| Stopień na przełączniku prędkości ②                                               | Przeznaczenie                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Funkcja ta służy do obsługi końcówki do przecierania ⑩: można używać tylko w połączeniu z przyciskiem Turbo ③. |
| 0                                                                                 | Urządzenie jest wyłączone                                                                                      |
| 1                                                                                 | Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.                   |
| 2                                                                                 | Do miksowania płynnych składników.                                                                             |
| 3                                                                                 | Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego                                                             |
| 4                                                                                 | Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.                                                                |
| 5                                                                                 | Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.                                                                 |

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

## Obsługa

### Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

#### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

#### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie pięciu minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.

#### WSKAZÓWKI

- ▶ Za pomocą miarki ⑪ można odmierząć płynne składniki o pojemności do 700 ml.
- ▶ Można nalać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki ⑪.
- ▶ Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.

- 1) Przed pierwszym użyciem wyczyść końcówki (⑧, ⑨).

- 2) Trzepaczki **8** lub haki do wyrabiania ciasta **9** wciśnij w gniazda **7** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta <b>9</b> lub trzepaczkę <b>8</b> bez pierścienia zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.</p> |
|  | <p>Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta <b>9</b> lub trzepaczkę <b>8</b> z pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.</p>  |

- 3) Włóż wtyk sieciowy **4** do gniazda zasilania.
- 4) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości **2** na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo **3** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).
- 5) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek **1**, by wyjąć trzepaczkę **8** lub hak do wyrabiania ciasta **9**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaczka **8** lub hak do wyrabiania ciasta **9** mogą zostać wyjęte tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **2** znajduje się w położeniu „0”.

## Przecieranie

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEN!

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

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używać końcówki do przecierania **10** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **10** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.

- 1) Otwórz urządzenie do mocowania końcówki z zamknięciem zabezpieczającym **5** i przytrzymaj zamknięcie zabezpieczające.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Końcówkę do przecierania **10** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaczki **8** ani haki do wyrabiania ciasta **9**.
- 2) Wsuń końcówkę do przecierania **10** w urządzenie mocujące **5**, wciśnij ją do dołu i dokręć ją mocno o kilka obrotów w kierunku wskazanym strzałką **1**.
- 3) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie lub użyj dostarczonej wraz z urządzeniem miarki **11**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Przygotowywane produkty spożywcze powinny zakrywać co najmniej dolną część końcówki do przecierania **10**, aby zapewnić dobre wymieszanie składników.
  - ▶ Mikser włączyć dopiero wtedy, gdy końcówkę do przecierania **10** włożono do przecieranych składników.
- 4) Przesun przełącznik prędkości **2** w położenie „Końcówka do przecierania” **1** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”) i naciśnij przycisk Turbo **3**. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk turbo **3**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania 10 dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.

- 5) Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania 10 przestaw przełącznik prędkości 2 do pozycji „0” i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda 4.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania 10 można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania 10 nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

- 6) W celu umycia końcówki do przecierania 10 należy wykręcić ją z urządzenia mocującego 5.

## Czyszczenie

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk 4 gniazda! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści 6 w wodzie ani w innej cieczy!

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania 10 zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!

-  Nie zanurzaj końcówki do przecierania 10 całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy czyścić tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Rękojeść 6 z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki 8 lub haki do wyrabiania ciasta 9 myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.
- Czyść dolną część końcówki do przecierania 10 w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania 10 można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania 10 nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.
- Miarkę 11 umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

## Przechowywanie

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

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało przed dostarczeniem starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia, używania go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie, dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych. Wszelkie szkody i wady wykryte podczas zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy będą wykonywane odpłatnie.

### PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 275065

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Urządzenie należy utylizować za pośrednictwem dopuszczonego zakładu utylizacji odpadów miejskich lub komunalnego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Opakowanie urządzenia jest wykonane w 100% z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można zutylizować za pośrednictwem lokalnych punktów zbiórki materiałów do recyklingu.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Turinys

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ižanga</b> .....                            | <b>34</b> |
| <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....         | <b>34</b> |
| <b>Tiekiamas rinkinys</b> .....                | <b>34</b> |
| <b>Prietaiso aprašas</b> .....                 | <b>34</b> |
| <b>Techniniai duomenys</b> .....               | <b>34</b> |
| <b>Saugos nurodymai</b> .....                  | <b>35</b> |
| <b>Išpakavimas</b> .....                       | <b>37</b> |
| <b>Greičio nustatymo padėtyš</b> .....         | <b>37</b> |
| <b>Valdymas</b> .....                          | <b>37</b> |
| Minkymas ir plakimas .....                     | 37        |
| Maisto produktų trynimasis .....               | 38        |
| <b>Valymas</b> .....                           | <b>39</b> |
| <b>Laikymas</b> .....                          | <b>39</b> |
| <b>Garantija ir klientų aptarnavimas</b> ..... | <b>40</b> |
| <b>Utilizavimas</b> .....                      | <b>40</b> |
| <b>Importuotojas</b> .....                     | <b>40</b> |

## RANKINIŲ MAIŠYTUVŲ RINKINYS SHMSB 300 A2

### Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

### Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) maišyti, grietinėlei plakti ir vaisiams trinti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus. Netrinkite trintuvu verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

### Tiekiamas rinkinys

1 rankinių maišytuvų rinkinys

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

1 trintuvas

1 matavimo indas

Naudojimo instrukcija

#### NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

### Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- 1 Priedų atlaisvinimo mygtukas
- 2 Greičio jungiklis
- 3 „Turbo“ mygtukas
- 4 Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- 5 Trintuvo laikiklis su saugos užraktu
- 6 Prietaiso korpusas
- 7 Angos priedams

B paveikslėlis:

- 8 Plakimo šluotelės
- 9 Minkymo kabliai
- 10 Trintuvas
- 11 Matavimo indas

### Techniniai duomenys

|                                                                                    |                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vardinė įtampa                                                                     | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz                                                                          |
| Vardinė galia                                                                      | 300 W                                                                                            |
| Apsaugos klasė                                                                     | II/□                                                                                             |
| TR laikas:                                                                         | Maišytuvas: 10 min.<br>Trintuvas: 1 min.                                                         |
|  | Visos su maisto produktais besiliečiančios šios prietaiso dalys yra tinkamos sąlyčiui su maistu. |
| Talpa:                                                                             |                                                                                                  |
| Matavimo indas:                                                                    | 700 ml                                                                                           |
| Maks. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus:                               | 300 ml                                                                                           |

### TR laikas

TR laikas (trumpalaikio režimo laikas) rodo, kiek laiko prietaisą galima eksploatuoti, kad neperkaistų ir nesugestų variklis. Praėjus nurodytam TR laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

## Saugos nurodymai

### **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

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

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

### **ĮSPĖJIMAS – PAVAOJUS SUSIŽALOTI!**

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kai paliecate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių, minkymo kablių ar trintuvo.  
Trintuvo peilis yra aštrus! Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu įmontuoti skirtingų funkcijų priedus.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judančių prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys sugedusios arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Jei prireiktų pasišalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Priešingu atveju kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Naudodami trintuvą ar jį valydami būkite atsargūs. Peilis yra labai aštrus!

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

## Išpakavimas

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

## Greičio nustatymo padėtyys

| Greičio jungiklio ② padėtis                                                       | Naudojimas                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Padėtis naudojant trintuvą ⑩: galima naudoti tik kartu su „Turbo“ mygtuku ③.                   |
| 0                                                                                 | Prietaisas yra išjungtas.                                                                      |
| 1                                                                                 | Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštas sudedamąsias dalis, pvz., miltus, sviestą ir t.t. |
| 2                                                                                 | Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.                                                       |
| 3                                                                                 | Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.                                                             |
| 4                                                                                 | Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams ir pan.                                            |
| 5                                                                                 | Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.                                |

„Turbo“ mygtukas ③:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.

## Valdymas

### Minkymas ir plakimas

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nenaudokite indų iš stiklo ar kitokių labai dužių medžiagų. Tokius indus galima pažeisti ir susižaloti.

### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

### NURODYMAI

- ▶ Matavimo indu ⑪ galite atmatuoti iki 700 ml skysčių.
- ▶ Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo ⑪ gali išsilieti (išstikšti).
- ▶ Prietaisą įjunkite tik tuomet, kai jo priedus pavidinsite į plakamus (maišomus, minkomus) maisto produktus.

- 1) Prieš naudodami pirmąjį kartą priedus (⑧, ⑨) nuvalykite.

- 2) Plakimo šluoteles **8** arba minkymo kablius **9** į angas priedams **7** kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos.

|                                                                                   |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Minkymo kablį <b>9</b> arba plakimo šluotelę <b>8</b> be žiedo kiškite tik į tam skirtą ir prietaise piktograma paženklintą angą.            |
|  | Minkymo kablį <b>9</b> arba plakimo šluotelę <b>8</b> su žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir prietaise piktograma paženklintą angą. |

- 3) Įkiškite tinklo kištuką **4** į elektros lizdą.
- 4) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį **2** pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Jūs galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką **3** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“).
- 5) Plakimo šluoteles **8** arba minkymo kablius **9** atlaisvinsite paspausdami priedų atlaisvinimo mygtuką **1**.

## NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **8** arba minkymo kablius **9** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **2** yra „0“ padėtyje.

## Maisto produktų trynimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nenaudokite indų iš stiklo ar kitokių labai dužių medžiagų. Tokius indus galima pažeisti ir susižaloti.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Trintuvu **10** niekada nesmulkinkite kietų maisto produktų, pvz.: kavos pupelių, ledo kubelių, cukraus, grūdų, šokolado, labai kietų daržovių ir kt. Prietaisas gali sugesti.
- Netrinkite trintuvu **10** verdančių maisto produktų (pvz., sriubų). Prieš trindami nuimkite puodą nuo viryklės.

- 1) Atidarykite trintuvo laikiklį su saugos užraktu **5** ir tvirtai laikykite saugos užraktą.

## NURODYMAS

- Trintuvą **10** galima naudoti tik tuomet, jei nejdėtos plakimo šluotelės **8** arba minkymo kabliai **9**.

- 2) Trintuvą **10** įstumkite į laikiklį **5**, spauskite žemyn ir tvirtai priveržkite keletą kartų pasukdami rodyklės kryptimi **1**.
- 3) Kad neišsiliety, pripildykite ne daugiau nei maždaug 2/3 indo, kuriame trinate. Tam pasirinkite tinkamo dydžio indą arba naudokite rinkinyje esantį matavimo indą **11**.

## NURODYMAS

- Kad sudedamosios dalys būtų tinkamai sumaišytos, apdorojami maisto produktai turi dengti bent apatinę trintuvo **10** dalį.
- Rankinį maišytuvą įjunkite tik tuomet, kai trintuvą **10** panardinsite į trinamus produktus.

- 4) Greičio jungiklį **2** pastumkite į padėtį „Trintuvas“ **1** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“) ir paspauskite „Turbo“ mygtuką **3**. Kol trinate, „Turbo“ mygtuką **3** laikykite nuspaustą. Atleisus mygtuką, prietaisas sustabdomas.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Vienu kartu nenaudokite trintuvo **10** ilgiau nei vieną minutę. Po vienos minutės padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.

- 5) Kai trintuvą **10** baigsite trinti, greičio jungiklį **2** nustatykite į „0“ padėtį ir ištraukite tinklo kištuką **4**.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Po tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę trintuvo **10** dalį. Į trintuvo **10** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

- 6) Norėdami išvalyti trintuvą **10**, pasukite jį ir išimkite iš laikiklio **5**.

## Valymas

### ⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką **4** iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!



Prietaiso korpuso **6** niekada nenardinkite į vandenį ar kitokius skysčius!

### ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Būkite atsargūs valydami trintuvą **10**. Peilis yra labai aštrus!



Niekada nenardinkite viso trintuvo **10** į vandenį. Po tekančiu vandeniu plaukite tik apatinę jo dalį su peiliu. Priešingu atveju prietaisas gali būti nepataisomai sugadintas.

- Prietaiso korpusą **6** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.

- Plakimo šluoteles **8** arba minkymo kablius **9** galima plauti po tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai išdžiovinkite.

Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

- Trintuvo **10** apatinę dalį plaukite šiltame vandenyje su plovikliu arba po tekančiu vandeniu. Viršutinę dalį valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Po to valykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant prietaiso neliktų ploviklio likučių.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Po tekančiu vandeniu plaukite tik trintuvo **10** apatinę dalį. Į trintuvo **10** vidų neturi patekti vandens. Dėl to prietaisas gali sugesti.

- Matavimo indą **11** plaukite šiltame vandenyje su plovikliu.

## Laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

## Garantija ir klientų aptarnavimas

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Prietaisas pagamintas laikantis kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo išbandytas. Išsaugokite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą. Garantijos teikimo atveju telefonu susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnyba. Tik taip galėsite prekę išsiųsti nemokamai.

Garantija taikoma tik medžiagų ar gamybos defektams, tačiau ji negalioja transportavimo pažeidimams, greitai susidėvinčioms dalims arba lūžtančių dalių, pvz., jungiklių arba akumuliatorių, pažeidimams. Gaminyje skirtas buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms.

Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, jėgos naudojimo ir veiksmų, kai juos atlieka ne mūsų įgalios klientų aptarnavimo tarnybos, atvejais.

Šiomis garantijos teikimo sąlygomis neapribojamos teisės aktais reglamentuojamos teisės.

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytomis dalims. Apie įsigijus pastebėtus pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti nedelsiant ir ne vėliau nei per dvi dienas nuo įsigijimo dienos. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui, už remonto darbus imamas mokestis.

LT **Priežiūra**

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas  
kompernass@lidl.lt

IAN 275065

## Utilizavimas



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

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių susisiekitė su atliekų šalinimo tarnyba.



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

## Importuotojas

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

## Inhaltsverzeichnis

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                  | <b>42</b> |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> ..... | <b>42</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                | <b>42</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....          | <b>42</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....            | <b>42</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....         | <b>43</b> |
| <b>Auspacken</b> .....                   | <b>45</b> |
| <b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....     | <b>45</b> |
| <b>Bedienen</b> .....                    | <b>45</b> |
| Kneten und Quirlen .....                 | 45        |
| Pürieren .....                           | 46        |
| <b>Reinigen</b> .....                    | <b>47</b> |
| <b>Aufbewahrung</b> .....                | <b>47</b> |
| <b>Garantie und Service</b> .....        | <b>48</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                  | <b>48</b> |
| <b>Importeur</b> .....                   | <b>48</b> |

## 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.<br>Pürierstab: 1 Min.                                                            |
|    | Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht. |
| Fassungsvermögen:<br>Messbecher: 700 ml<br>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:<br>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!**

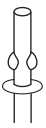
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

#### **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:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Stecken Sie den Knethaken <b>9</b> oder den Quirl <b>8</b> ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p>          |
|  | <p>Stecken Sie den Knethaken <b>9</b> oder den Quirl <b>8</b> mit dem Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p> |

- 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](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 275065

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto: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](mailto: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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

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

---

IAN 275065