

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

(GB) (CY)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(BG)

КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(RO)

SET MIXER MANUAL

Instrucțiuni de utilizare

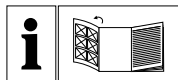
(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 275065

(RO) (BG)
(GR)



GB CY

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

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

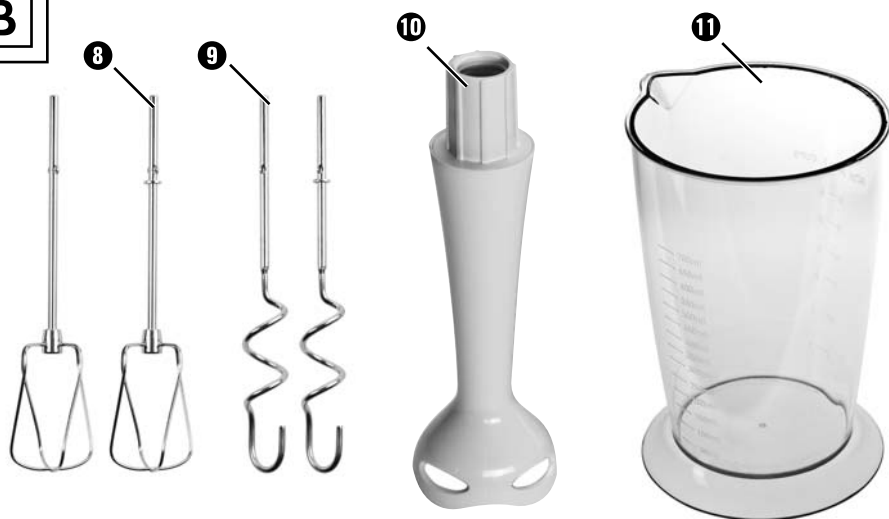
GR CY

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

DE AT CH

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

GB / CY	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	9
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	17
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Contents

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

HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Proper use

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

Package contents

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

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

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

Technical details

Rated voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / 
CO time:	Mixer: 10 mins. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
Capacity:	
Measuring jug: 700 ml	
Max. filling volume for food processing: 300 ml	

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ To avoid danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Do not submerge the hand element in water or any other liquid! Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ NEVER attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all of the components as described in the section "Cleaning".

Speed levels

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

Turbo button ③:

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

Operation

Kneading and whisking

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

TIPS

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

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

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

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

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

NOTE

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

Pureeing

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Never use the blender **10** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- Do not use blender **10** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

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

NOTE

- The blender **10** can only be used if the whisks **8** or the kneading hooks **9** are not installed.
- 2) Push the blender **10** into the fixture **5**, push it down and tighten it by turning firmly several times in the direction of the arrow **1**.
 - 3) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container or use the supplied measuring jug **11**.

NOTE

- In order to ensure that the ingredients are properly mixed, the food that is being processed should cover at least the lower part of the blender **10**.
 - Do not switch the hand mixer on until the blender **10** has been inserted into the ingredients to be blended.
- 4) Move the speed switch **2** to the "Blender" setting **1** (see chapter "Speed levels") and press the Turbo button **3**. Keep the Turbo button **3** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not operate the blender **10** continuously for longer than 1 minute. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.
- 5) When you have finished working with the blender **10**, move the speed switch **2** back to the "0" position and disconnect the mains plug **4** from the wall power socket.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Only clean the lower part of the blender **10** under running water. Do not allow water to get inside the blender **10**. This could result in damage to the appliance.
- 6) To clean the blender **10**, remove it from the fixture **5** by turning it.

Cleaning

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug **4** from the power socket before cleaning the appliance!
Risk of electric shock!
-  NEVER submerge the hand element **6** in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when cleaning the blender **10**!
The blade is extremely sharp!
-  Never submerge the blender **10** completely under water. If necessary, clean the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Only clean the hand element **6** containing the motor with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **8** and the kneading hooks **9** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.
We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.
- Clean the lower part of the blender **10** in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Only clean the lower part of the blender **10** under running water. Do not allow water to get inside the blender **10**. This could result in damage to the appliance.
- Clean the measuring jug **11** in warm water containing a mild detergent.

Storage

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

Warranty and service

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

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.co.uk

IAN 275065

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompnass@lidl.com.cy

IAN 275065

Disposal



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

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

Cuprins

Introducere	10
Utilizarea conform destinației	10
Furnitura	10
Descrierea aparatului	10
Date tehnice	10
Indicații de siguranță	11
Despachetarea	13
Treptele de viteză	13
Operarea	13
Frământarea și baterea cu telul	13
Pasarea	14
Curățarea	15
Depozitarea	15
Garanția și service-ul	16
Eliminarea	16
Importator	16

SET MIXER MANUAL SHMSB 300 A2

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța.

Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predăți-i de asemenea documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv frământării aluatului, mixării lichidelor (de ex. sucuri de fructe), pentru a bate frișcă și a pasa fructe. Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri profesionale.

Furnitura

- 1 Set mixer manual
 - 2 cârlige de frământat
 - 2 teluri
 - 1 picior pasator
 - 1 pahar gradat
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări. Adresați-vă centrului de service dacă este cazul.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Tasta de eliberare accesorii
- ❷ Comutator de viteză
- ❸ Tasta Turbo
- ❹ Cablu de alimentare cu ștecăr
- ❺ Port pentru accesorii cu închidere de siguranță
- ❻ Unitate manuală
- ❼ Locașuri pentru accesorii atașabile

Figura B:

- ❽ Teluri
- ❾ Cârlige de frământat
- ❿ Picior pasator
- ⓫ Pahar gradat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Tensiune nominală	300 W
Clasa de protecție	II/□
Timp de operare continuă:	Mixer: 10 min. Picior pasator: 1 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.
Capacitate:	Pahar gradat: 700 ml
Cantitatea max. de umplere pentru procesare:	300 ml

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, aparatul trebuie oprit până când motorul se răcește.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie sau să facă vreodată contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
 - ▶ Nu îndoiți și nu striviți cablul de alimentare.
 - ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul tehnic a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
 - ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!
-  Nu introduceți sub nicio formă unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, întotdeauna aparatul trebuie scos din priză.
- ▶ În timpul funcționării nu atingeți niciodată telurile, cârligele de frământat sau piciorul pasator. Cuțitul piciorului pasator este ascuțit! Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- ▶ Încercați să nu montați niciodată concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor, scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbare accesoriilor sau a pieselor suplimentare, care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- ▶ Nu atingeți componentele aflate încă în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorări. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați abuziv aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- ▶ Acționați cu atenție în timpul folosirii și curățării piciorului pasator. Cuțitul este foarte ascuțit!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în spații deschise. Aparatul este destinat exclusiv utilizării domestice în interiorul casei.
- Dispuneți efectuarea reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest caz, adresați-vă partenerului de service co-respundător din țara dvs.

Despachetarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform instrucțiunilor din capitolul „Curățarea”.

Treptele de viteză

Treaptă pe comutatorul de viteză ②	Utilizarea
	Pentru acționarea piciorului pasator ⑩: Se poate utiliza numai în combinație cu tasta Turbo ③.
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru bătutul spumă al untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Tasta Turbo ③:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.

Operarea

Frământarea și baterea cu telul

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute, faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

INDICAȚII

- Cu paharul gradat ⑪ puteți măsura lichide în cantități de până la 700 ml.
- În vederea procesării, introduceți maxim 300 ml, în caz contrar lichidul riscând să se reverse sau să fie împrăscat din paharul gradat ⑪.
- Porniți aparatul numai după ce ați introdus accesoriile atașabile în alimentele care urmează a fi bătute/mixate/frământate.

- 1) Înainte de prima utilizare, curățați accesoriile atașabile (⑧, ⑨).

- 2) Introduceți telurile **8** sau cârligele de frământat **9** în locașurile dedicate **7**, până când acestea anclanșează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat 9 sau telul 8 fără inel întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.
	Introduceți cârligul de frământat 9 sau telul 8 cu inel pe tijă întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.

- 3) Introduceți ștecărul **4** într-o priză electrică.
- 4) Pentru a pune aparatul în funcțiune glisați comutatorul de viteză **2** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și tasta Turbo **3** suplimentar (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).
- 5) Pentru a desprinde de aparat telurile **8** sau cârligele de frământat **9**, apăsați tasta de eliberare a accesoriilor **1**.

INDICAȚIE

- Din motive de siguranță, telurile **8** sau cârligele de frământat **9** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **2** se află în poziția „0”.

Pasarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răni.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată piciorul pasator **10** pentru alimente tari cum ar fi: boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată, legume foarte tari etc. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.
- Nu utilizați piciorul pasator **10** pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Luați vasul de pe plită înainte de a pasa alimentele.

- 1) Deschideți portul pentru accesorii cu închidere de siguranță **5** și mențineți fixă această siguranță.

INDICAȚIE

- Piciorul pasator **10** poate fi utilizat numai dacă pe mixer nu sunt montate telurile **8** sau cârligele de frământat **9**.
- 2) Introduceți piciorul pasator **10** în portul pentru accesorii cu închidere de siguranță **5**, apăsați-l până la limită și rotiți-l cu putere de mai multe ori în sensul indicat de **1** săgeată.
- 3) Pentru a preveni revărsarea, recipientul pentru pasat poate fi umplut numai la cca 2/3. Optați în acest sens pentru un recipient suficient de mare sau folosiți paharul gradat **11** inclus.

INDICAȚIE

- Pentru a garanta o mixare eficientă a ingredientelor, produsul care urmează a fi procesat trebuie să acopere cel puțin partea de jos a piciorului pasator **10**.
 - Porniți mixerul de mână numai după ce ați introdus piciorul pasator **10** în produsul de pasat.
- 4) Glisați comutatorul de viteză **2** în poziția „Picior pasator” **1** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”) și apăsați tasta Turbo **3**. În timpul utilizării, mențineți apăsată tasta Turbo **3**. Imediat ce eliberați această tastă, aparatul se oprește.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați piciorul pasator **10** continuu mai mult de 10 minute. Faceți apoi pauză un minut, până când aparatul s-a răcit.
- 5) După ce ați terminat de utilizat piciorul pasator **10**, glisați comutatorul de viteză **2** în poziția „0” și scoateți ștecărul **4** de priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **10**. În interiorul piciorului pasator **10** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.
- 6) Pentru curățarea piciorului pasator **10** rotiți-l pentru a-l scoate din portul pentru accesorii cu închidere de siguranță **5**.

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul **4** din priză! Pericol de electrocutare!
-  Nu introduceți sub nicio formă unitatea manuală **6** în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Procedați cu atenție la curățarea piciorului pasator **10**. Cuțitul este foarte ascuțit!
-  Nu introduceți niciodată piciorul pasator **10** complet în apă. Curățați doar partea inferioară, cea cu cuțitul, sub jet de apă. În caz contrar, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.

- Curățați unitatea manuală **6** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare neagresiv.
- Telurile **8** sau cârligele de frământat **9** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare, uscați totul bine. Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.
- Curățați partea inferioară a piciorului pasator **10** în apă caldă cu detergent de vase sau sub jet de apă. Ștergeți cu o lavetă umedă partea superioară. Dacă este cazul, umeziți laveta cu un detergent de vase neagresiv. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită doar cu apă pentru a îndepărta resturile de detergent.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați numai partea inferioară a piciorului pasator **10** sub jet de apă. În interiorul piciorului pasator **10** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.
- Curățați paharul gradat **11** în apă caldă cu detergent de vase.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu rigurozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție, contactați telefonic centrul dvs. de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dvs.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau acumulatori. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor profesionale.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

De drepturile dvs. legale nu sunt limitate prin această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu la două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 275065

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina la centrele locale de eliminare a deșeurilor.

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	18
Употреба по предназначение	18
Окомплектовка на доставката	18
Описание на уреда	18
Технически характеристики	18
Указания за безопасност	19
Разопаковане	21
Степени на скорост	21
Работа с уреда	21
Месене и разбиване	21
Пюриране	22
Почистване	23
Съхранение	23
Гаранция и сервиз	24
Предаване за отпадъци	24
Вносител	24

КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР SHMSB 300 A2

Въведение

Поздравяваме в и за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването на отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове), разбиване на сметана и пюриране на плодове. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти. Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

- 1 Комплект ръчен миксер
- 2 приставки за месене
- 2 бъркалки
- 1 пасатор
- 1 Мерителен съд

Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Веднага след разопаковането проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Бутон за изхвърляне
- 2 Превключвател на скоростите
- 3 Бутон турбо
- 4 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
- 5 Приспособление за поставяне на пасатора с предпазна блокировка
- 6 Тяло на уреда с дръжка
- 7 Гнезда за приставките

Фигура В:

- 8 Бъркалки
- 9 Приставки за месене
- 10 Пасатор
- 11 Мерителен съд

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита	II/□
Продължителност на КР:	Миксер: 10 мин. Пасатор: 1 мин.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
Вместимост на мерителния съд: 700 ml Макс. количество за обработване: 300 ml	

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност** ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други топлинни източници. Захранващият кабел не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте захранващия кабел.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или от сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶ За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай може да се повреди кабелът за свързване към мрежата!
-  Не потапяйте тялото на миксера с дръжката във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остане от течност попаднат върху токопроводящите части.

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Когато уредът не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване винаги го изключвайте от мрежата.
- ▶ По време на работа не докосвайте бъркалките или приставките за месене или пасатора. Ножът на пасатора е остър! Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- ▶ Никога не се опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- ▶ След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- ▶ Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Безопасната концепция на уреда може да функционира само ако той е в изправно състояние.
- ▶ В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от захранващия контакт, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- ▶ Бъдете предпазливи при работата с пасатора и почистване му. Ножът е много остър!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. В такъв случай се обърнете към сервизния партньор във вашата страна.

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и транспортни осигуровки.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части както е описано в глава „Почистване“.

Степени на скорост

Степен на пре-включвателя на скоростта ②	Употреба
	За работа с пасатора ⑩: Може да се използва само в комбинация с бутона турбо ③.
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за миксиране на „меки“ продукти, като брашно, масло и др.
2	За смесване на течни продукти.
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.

Бутон турбо ③:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.

Работа с уреда

Месене и разбиване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да предизвикат наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.

УКАЗАНИЯ

- ▶ С мерителния съд ⑪ можете да отмервате течности до 700 ml.
- ▶ За обработване сипвайте максимум 300 ml течност, в противен случай тя може да прелее/пръска извън мерителния съд ⑪.
- ▶ Включвайте уреда едва след като сте поставили приставките в продуктите, които ще се разбиват/смесват/месат.

- 1) Преди първата употреба измийте приставките (⑧, ⑨).

- 2) Пъхнете бъркалките **8** или приставките за месене **9** в гнездата **7** така, че да се фиксират сигурно с щракване:

	Винаги поставяйте приставката за месене 9 или бъркалката 8 без пръстен в предвиденото и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.
	Винаги поставяйте приставката за месене 9 или бъркалката 8 с пръстен на стеблото само в предвиденото и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.

- 3) Включете щепсела **4** в електрически контакт.
- 4) За да включите уреда, поставете превключвателя на скоростите **2** на желаната степен на скорост. Можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнително бутона турбо **3** (вж. глава „Степени на скорост“).
- 5) Натиснете бутона за изхвърляне **1**, за да освободите бъркалките **8** или приставките за месене **9**.

УКАЗАНИЕ

- С оглед на безопасността бъркалките **8** или приставките за месене **9** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **2** се намира в положение „0“.

Пюриране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да предизвикат наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никого не използвайте пасатора **10** за твърди хранителни продукти, като напр.: кафе на зърна, кубчета лед, захар, зърнени храни, шоколад, много твърди зеленчуци и др. Това поврежда уреда.
- Не използвайте пасатора **10** за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Преди пюриране сваляйте тенджерата от котлона.

- 1) Отворете приспособлението за поставяне на пасатора с предпазна блокировка **5** и затегнете предпазната блокировка.

УКАЗАНИЕ

- Пасаторът **10** може да се постави само ако не са поставени бъркалки **8** или приставки за месене **9**.
- 2) Поставете пасатора **10** в приспособлението за поставяне **5**, натиснете го надолу и го завъртете със сила няколко оборота по посока на стрелката **1**, за да го затегнете.
- 3) За да предотвратите преливане, пълнете съда за пюриране само до около 2/3. Изберете достатъчно голям съд или използвайте мерителния съд **11** от комплекта на доставката.

УКАЗАНИЕ

- За да се гарантира ефикасно смесване на продуктите, те трябва да покриват минимум долната част на пасатора **10**.
 - Включете миксера едва след като сте поставили пасатора **10** в продуктите за пюриране.
- 4) Поставете превключвателя на скоростите **2** в положение „Пасатор“ **1** (вж. глава „Степени на скорост“) и натиснете бутона турбо **3**. Дръжте натиснат бутона турбо **3** по време на пюрирането. Когато го освободите, спира и самият уред.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте пасатора **10** непрекъснато повече от една минута. След една минута направете пауза, докато уредът се охлади.
- 5) След като приключите работата с пасатора **10**, поставете превключвателя на скоростите **2** на положение „0“ и изключете щепсела **4**.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Почиствайте само долната част на пасатора **10** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **10** не трябва да попада вода. Това може да повреди уреда.
- 6) За почистване извадете пасатора **10** със завъртане от приспособлението за поставяне **5**.

Почистване

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- Преди всяко почистване изключвайте щепсела **4** от контакта! Съществува опасност от токов удар!

 Никога не потапяйте тялото на уреда с дръжката **6** във вода или други течности!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Бъдете предпазливи при почистване на пасатора **10**. Ножът е много остър!
-  Не потапяйте целия пасатор **10** във вода. Почиствайте с нож под течаща вода само долната част. В противен случай уредът може да се повреди непоправимо.

- Почиствайте тялото на уреда **6** с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек препарат за почистване.
- Бъркалките **8** или приставките за месене **9** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миещ препарат. След измиване подсушавайте всичко добре. Препоръчваме да почиствате приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.
- Мийте долната част на пасатора **10** в топла вода с миещ препарат или под течаща вода. Избърсвайте горната част с влажна кърпа. При необходимост използвайте миещ препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните остатъците от миещия препарат.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Почиствайте само долната част на пасатора **10** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **10** не трябва да попада вода. Това може да повреди уреда.
- Мийте мерителния съд **11** с топла вода и миещ препарат.

Съхранение

- Съхранявайте почистения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е изпитан щателно преди доставката. Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за професионална употреба.

При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законовите ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 275065

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда в специализирано предприятие за извозване на отпадъци или местния пункт за събиране на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	26
Προβλεπόμενη χρήση	26
Παραδοτέος εξοπλισμός	26
Περιγραφή συσκευής.....	26
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	26
Υποδείξεις ασφαλείας.....	27
Αποσυσκευασία	29
Επίπεδα ταχύτητας	29
Χειρισμός.....	29
Ζύμωμα και χτύπημα	29
Πολτοποίηση.....	30
Καθαρισμός.....	31
Αποθήκευση	31
Εγγύηση και σέρβις	32
Απόρριψη	32
Εισαγωγέας	32

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ SHMSB 300 A2

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Προβλεπόμενη χρήση

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

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

Εικόνα Β:

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Αποσυσκευασία

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

Επίπεδα ταχύτητας

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

Πλήκτρο τούρμπο ③:

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

Χειρισμός

Ζύμωμα και χτύπημα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

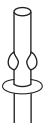
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

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

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

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Πολτοποίηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

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

■ Καθαρίζετε το τμήμα χειρός 6 με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ελαφρύ απορρυπαντικό.

■ Οι αναδευτήρες 8 ή το άγκιστρο ζυμώνματος 9 μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα τεμάχια. Προτείνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.

■ Καθαρίζετε το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης 10 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίζετε το επάνω μέρος με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται προσθέτετε λίγο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίζετε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

■ Καθαρίζετε το δοχείο μέτρησης 11 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.

Αποθήκευση

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

Εγγύηση και σέρβις

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

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

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

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

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

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

GR Σέρβις Ελλάδα

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

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 275065

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 275065

Απόρριψη



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

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



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

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Auspacken	37
Geschwindigkeits-Stufen	37
Bedienen	37
Kneten und Quirlen	37
Pürieren	38
Reinigen	39
Aufbewahrung	39
Garantie und Service	40
Entsorgung	40
Importeur	40

HANDMIXER-SET SHMSB 300 A2

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

1 Handmixer-Set

2 Knethaken

2 Quirle

1 Pürierstab

1 Messbecher

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/□
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen: Messbecher: 700 ml Max. Einfüllmenge zum Verarbeiten: 300 ml	

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ②	Verwendung
	Zur Bedienung des Pürierstabs ⑩: Nur in Kombination mit der Turbo-Taste ③ verwendbar.
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten.
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen.
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste ③:

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

Bedienen

Kneten und Quirlen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

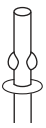
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEISE

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

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

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

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

- 3) Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Netzsteckdose ein.
- 4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **2** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste **3** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
- 5) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Quirle **8** oder Knethaken **9** zu lösen.

HINWEIS

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

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **10** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Pürierstab **10** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z.B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Reinigen

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

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

- Die Quirle **8** oder Knethaken **9** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Aufbewahrung

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

Garantie und Service

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

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

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

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

IAN 275065

AT Service Österreich

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

IAN 275065

CH Service Schweiz

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

IAN 275065

Entsorgung



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

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

IAN 275065