

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HANDMIXER-SET SHMSB 300 A1

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

GB

HAND MIXER SET

Operating instructions

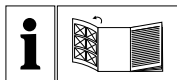
NL

HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

IAN 31127

DE AT NL



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.

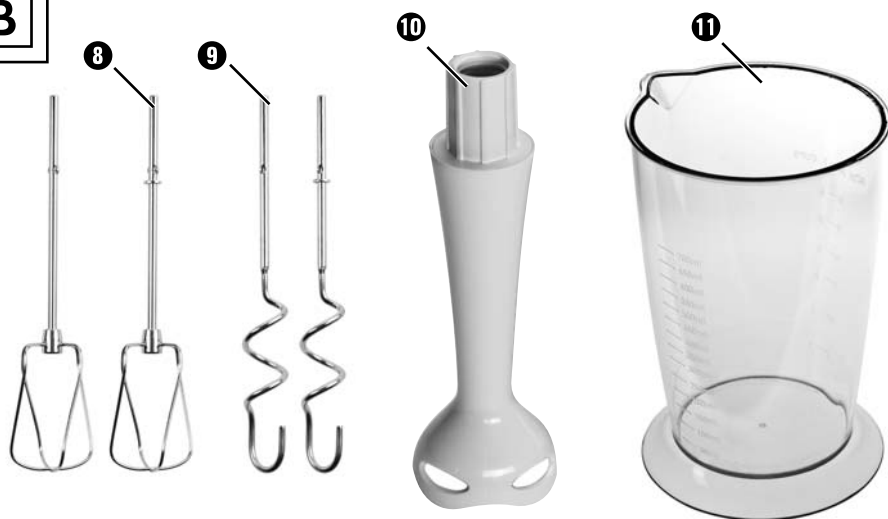
NL

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

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
GB	Operating instructions	Page	17

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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

HANDMIXER-SET SHMSB 300 A1

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. 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 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/□
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
Fassungsvermögen:	
Messbecher: 700 ml	
Max. Einfüllmenge zum Verarbeiten: 300 ml	

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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.
Eine Raststellung höher	Für das Mixen flüssiger Zutaten.
Eine Raststellung höher	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen.
Eine Raststellung höher	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!

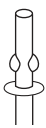
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEISE

- Mit dem Messbecher ① können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen.
- Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ① herauslaufen/herausspritzen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

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

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

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

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

HINWEIS

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

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **10** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- 1) Öffnen Sie die Einsatzvorrichtung mit Sicherheitsverschluss **5** und halten Sie den Sicherheitsverschluss fest.

HINWEIS

- Der Pürierstab **10** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **8** oder Knethaken **9** installiert sind.
- 2) Schieben Sie den Pürierstab **10** in die Einsatzvorrichtung **5** und drehen Sie ihn unter leichtem Druck 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 Geschwindigkeitsschalter 2 auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker 4.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

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

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Aufbewahrung

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

Garantie und Service

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

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 31127

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 31127

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 31127

Erreichbarkeit Hotline:

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

Entsorgung



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	10
Gebruik in overeenstemming met bestemming	10
Inhoud van het pakket	10
Productbeschrijving	10
Technische gegevens	10
Veiligheidsvoorschriften	11
Uitpakken	13
Instelbare snelheden	13
Bedienen	13
Kneden en kloppen	13
Pureren	14
Reiniging en onderhoud	15
Opbergen	15
Garantie en service	16
Afvoeren	16
Importeur	16

NL

HANDMIXERSET SHMSB 300 A1

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

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

OPMERKING

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

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Uitwerp-toets
- 2 Schakelaar voor snelheden
- 3 Turbo-toets
- 4 Snoer met stekker
- 5 Inzet-installatie met veiligheidsvergrendeling
- 6 Handgedeelte
- 7 Insteekplaatsen voor de opzetstukken

Afbeelding B:

- 8 Gardes
- 9 Kneedhaken
- 10 Pureerstaaf
- 11 Maatbeker

Technische gegevens

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

KB-tijd

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

Uitpakken

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

Instelbare snelheden

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

Turbo-toets ③:

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

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKINGEN

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

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

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

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

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

OPMERKING

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

Pureren

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

OPMERKING

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

OPMERKING

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de pureerstaaf **10** niet langer dan een minuut achtereenvolgens. Las na een minuut een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

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

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

Opbergen

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

Garantie en service

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

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

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

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

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

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 31127

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

Afvoeren



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Contents

Introduction.....	18
Proper use.....	18
Package contents	18
Appliance description.....	18
Technical details	18
Safety instructions	19
Unpacking.....	21
Speed levels	21
Operation	21
Kneading and whisking.....	21
Pureeing.....	22
Cleaning.....	23
Storage	23
Warranty and service	24
Disposal.....	24
Importer	24

GB

HAND MIXER SHMSB 300 A1

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. This appliance is only intended for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

- 1 hand mixer
- 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 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / 
CO time:	Mixer: 10 mins. Blender: 1 min.
Capacity:	
Measuring jug: 700 ml	
Max. filling volume for food processing: 300 ml	

CO time

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

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- ▶ Do not kink or crush the power cable.
- ▶ To avoid danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!



- Do not submerge the hand element in water or any other liquid!
Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Unpacking

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

Speed levels

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

Turbo button ③:

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

Operation

Kneading and whisking

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

TIPS

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

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

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

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

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

NOTE

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

Pureeing

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

NOTE

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

- 2) Push the blender **10** into the fixture **5** and tighten it by turning in the direction of the arrow **6** and applying slight pressure.
- 3) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container or use the supplied measuring jug **11**.

NOTE

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

- 4) Move the speed switch **2** to the "Blender" setting **1** (see chapter "Speed levels") and press the Turbo button **3**. Keep the Turbo button **3** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

Cleaning

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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



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

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

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

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

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

Storage

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

Warranty and service

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

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 31127

Hotline availability:

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

Disposal



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

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



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stand van de informatie

Last Information Update:

02 / 2014 · Ident.-No.: SHMSB300A1-012014-2

IAN 31127