



HAND MIXER SET SHMSB 300 A1

(GB)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(HU)

KÉZI MIXERKÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(PL)

RĘCZNY MIKSER - KOMPLET

Instrukcja obsługi

(SI)

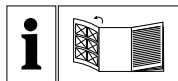
ROČNI MEŠALNIK S PRIBOROM

Navodila za uporabo

(SK)

RUČNÝ MIXÉR - SÚPRAVA

Návod na obsluhu



(GB)

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

(PL)

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

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

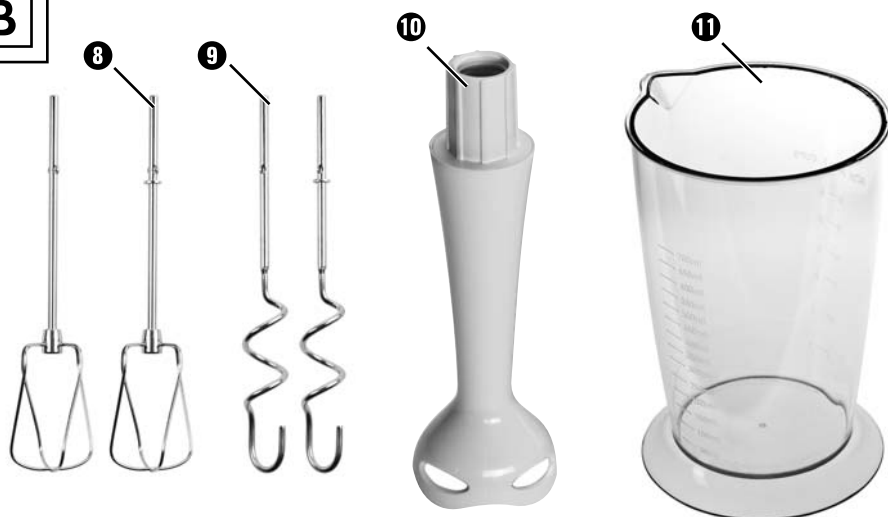
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	9
HU	Használati utasítás	Oldal	17
SI	Navodila za uporabo	Stran	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	33
SK	Návod na obsluhu	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

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 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

Spis treści

Wstęp	10
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	10
Zakres dostawy	10
Opis urządzania	10
Dane techniczne	10
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	11
Rozpakowanie	13
Stopnie prędkości	13
Obsługa	13
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	13
Przecieranie	14
Czyszczenie	15
Przechowywanie	15
Gwarancja i serwis	16
Utylizacja	16
Importer	16

RECZNY MIKSER - KOMPLET SHMSB 300 A1

Wstęp

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

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

WSKAZÓWK

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ Przycisk zwalniania końcówek
- ❷ Przełącznik prędkości
- ❸ Przycisk Turbo
- ❹ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- ❺ Urządzenie do mocowania z zamknięciem zabezpieczającym
- ❻ Rękojeść
- ❼ Gniazda na końcówki

Rysunek B:

- ❽ Trzepaczki
- ❾ Haki do wyrabiania ciasta
- ❿ Kończówka do przecierania
- ⓫ Pojemnik z miarką

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II/ 
Czas pracy:	Mikser: 10 minut Kończówka do przecierania: 1 minuta
Pojemność:	
Miarka: 700 ml	
Maks. pojemność robocza: 300 ml	

Czas pracy krótkotrwałej

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

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!



Nigdy nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani żadnej innej cieczy!

Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

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

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Stopnie prędkości

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

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

Obsługa**Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie****⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

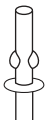
- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie pięciu minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się ochłodzi.

WSKAZÓWKI

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

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

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

	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta 9 lub trzepaczkę 8 bez pierścienia zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta 9 lub trzepaczkę 8 z pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

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

WSKAZÓWKA

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

Przecieranie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEN!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używać końcówki do przecierania **10** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Końcówkę do przecierania **10** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaczki **8** ani haki do wyrabiania ciasta **9**.

- 2) Wsuń końcówkę do przecierania **10** w urządzenie mocujące **5** i obróć ją lekko naciskając w kierunku wskazanym strzałką **1** aż do oporu.
- 3) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie lub użyj dostarczonej wraz z urządzeniem miarki **11**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przygotowywane produkty spożywcze powinny zakrywać co najmniej dolną część końcówki do przecierania **10**, aby zapewnić dobre wymieszanie składników.
- ▶ Mikser włączyć dopiero wtedy, gdy końcówkę do przecierania **10** włożono do przecierających składników.

- 4) Przesunąć przełącznik prędkości **2** w położenie „Końcówka do przecierania” **1** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”) i nacisnąć przycisk Turbo **3**. Podczas pracy cały czas trzymać wciśnięty przycisk turbo **3**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania 10 dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.
- 5) Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania 10 przestaw przełącznik prędkości 2 do pozycji „0” i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda 4.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania 10 można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania 10 nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.
- 6) W celu umycia końcówki do przecierania 10 należy wykręcić ją z urządzenia mocującego 5.

Czyszczenie**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEN!

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

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

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- Miarkę 11 umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

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

Gwarancja i serwis

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

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

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

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

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

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 31127

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Utylizacja

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

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



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	18
Rendeltetésszerű használat	18
A csomag tartalma	18
A készülék leírása	18
Műszaki adatok	18
Biztonsági utasítások	19
Kicsomagolás	21
Sebességfokozatok	21
Kezelés	21
Dagasztás és habverés	21
Pépesítés	22
Tisztítás	23
Tárolás	23
Garancia és szerviz	24
Ártalmatlanítás	24
Gyártja	24

KÉZI MIXERKÉSZLET SHMSB 300 A1

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!
Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta gyúrására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) elkeverésére, tejszínhab felverésére és gyümölcsök pépesítésére alkalmas. Csak élelmiszer feldolgozására való. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

A csomag tartalma

1 kézi mixerkészlet
2 dagasztókar
2 habverő
1 botmixer
1 mérőpohár
használati útmutató

TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ kiadó gomb
- ❷ sebességszabályozó
- ❸ turbó gomb
- ❹ hálózati kábel hálózati csatlakozóval
- ❺ csatlakozórész biztonsági zárral
- ❻ kézi egység
- ❼ nyílások a tartozékok részére

„B” ábra:

- ❽ habverő
- ❾ dagasztókar
- ❿ botmixer
- ⓫ mérőpohár

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	300 W
Védelmi osztály	II/ □
Rövid üzemeltetési idő:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc
Kapacitás : Mérőpohár: 700 ml Max. betölthető mennyiség feldolgozáshoz: 300 ml	

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A hálózati kábelnek soha nem szabad a készülék forró alkatrészeinek vagy más hőforrásoknak a közelébe vagy azokkal érintkezésbe kerülni. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
 - ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatl.
 - ▶ Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket, ha le szeretné választani az áramkörrel. Egyéb esetben megsérülhet a hálózati kábel.
-  Ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, és az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Működés közben ne nyúljon a habverőhöz, a dagasztókarhoz vagy a botmixerhez. A botmixer kése éles! Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlóak lógjanak.
- ▶ Ne próbáljon meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- ▶ Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és részei látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- ▶ Semmi esetre se használja a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Máskülönben balesetveszély áll fenn.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljából.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Máskülönben sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Legyen óvatos a botmixer használata és tisztítása során. A kés nagyon éles!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztesen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.

HU

Kicsomagolás

- Vegyen ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Távolítson el valamennyi csomagolóanyagot és a szállításhoz használt rögzítő elemet.
- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét.
- A „Tisztítás” részben leírtak alapján tisztítson meg minden alkatrészt.

Sebességfokozatok

Fokozat a sebességszabályozón ②	Használat
	A botmixer ⑩ kezeléséhez: Csak a turbó gombbal ③ együtt használható.
0	A készülék ki van kapcsolva.
1	Megfelelő kezdősebesség „puha” összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez.
Egy sebességfokozattal magasabban	Folyékony hozzávalók összekeverésére.
Egy sebességfokozattal magasabban	Kalács- és kenyértészta keveréséhez.
Egy sebességfokozattal magasabban	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez stb.
5	Tojásfehérje, tortamáz, tejszínhab stb. felveréséhez

Turbó gomb ③:

- Ezzel a gombbal a készülék egész teljesítménye azonnal használható.

Kezelés**Dagasztás és habverés****⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edények könnyen sérülnek és sérülést okozhatnak.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

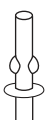
- ▶ 10 percnél tovább ne üzemeltesse egy alkalommal a készüléket. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

TUDNIVALÓ

- ▶ A mérőpohárral ⑪ max. 700 ml folyadékot mérhet meg.
- ▶ A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadékot töltsön bele, egyéb esetben a folyadék kifolyhat/kifröccsenhet a mérőpohárból ⑪.
- ▶ Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután a keveréshez/dagasztáshoz használt tartozékot belehelyezte a felferendő/összekeverendő/gyúrándó élelmiszerbe.

- 1) Az első használat előtt tisztítsa meg a habverőfejet és a dagasztókart (⑧, ⑨).

- 2) Tolja a habverőt **8** vagy a dagasztókart **9** a készülék nyílásába **7**, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattan.

	A dagasztókart 9 vagy a habverőt 8 karika nélkül mindig az arra rendeltetett és piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be a készüléken.
	A dagasztókart 9 vagy a habverőt 8 a karikával csak az arra rendeltetett és piktogrammal jelölt nyílásba helyezze be a készüléken.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **4** a csatlakozó aljzatba.
- 4) A készülék üzembe helyezéséhez tolja a sebességszabályozót **2** a kívánt sebességfokozatra. 5 sebességfokozat, továbbá a turbó gomb **3** közül választhat (lásd a „Sebességfokozatok” c. fejezetet).
- 5) Nyomja meg a kiadó gombot **1**, ha ki szeretné venni a habverő kart **8** vagy a dagasztókart **9**.

TUDNIVALÓ

- Biztonsági okokból a habverő kar **8** vagy a dagasztókar **9** csak akkor vehető ki, amikor a sebességszabályozó **2** a „0” helyzetben áll.

Pépesítés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edények könnyen sérülnek és sérülést okozhatnak.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne használja a botmixert **10** kemény élelmiszerekhez, mint pl.: babkávéhoz, jégkockához, cukorhoz, gabonához, csokoládéhoz, nagyon kemény zöldséghez, stb. Ez kárt tehet a készülékben.

- 1) Nyissa ki a biztonsági záras csatlakozórészt **5** és fogja szorosan a biztonsági zárat.

TUDNIVALÓ

- A botmixert **10** csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő **8** vagy dagasztókar **9**.
- 2) Csúsztassa bele a botmixert **10** a csatlakozórészbe **5** és enyhén befelé nyomva a nyíl **1** irányába forgatva rögzítse.
- 3) A túlfolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak 2/3-ig töltsen meg. Válasszon egy megfelelően nagy edényt, vagy használja a mellékelt mérőpoharat **11**.

TUDNIVALÓ

- A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyagnak legalább a botmixer **10** alsó részét el kell lepnie.
- Csak akkor kapcsolja be a kézi mixert **10**, ha a botmixert behelyezte a pépesítendő anyagba.

- 4) Tolja a sebességszabályozót **2** „Botmixer” állásba **1** (lásd a „Sebességfokozatok” című részt) és nyomja meg a turbó gombot **3**. A használat ideje alatt tartsa a turbó gombot **3** lenyomva. Amikor elengedi, a készülék leáll.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne üzemeltesse a botmixert **10** 1 percnél hosszabb ideig egy huzamban. 1 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

- 5) Ha már nincs szüksége a botmixerre **10**, állítsa a sebességszabályozót **2** a „0” pozícióba és húzza ki a hálózati csatlakozót **4**.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Csak a botmixer **10** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer **10** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.
- 6) A botmixert **10** tisztítás előtt vegye le a csatlakozórészről **5**.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót **4** az aljzatból. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

 Soha ne merítse a kézi egységet **6** vízbe vagy más folyadékba!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Legyen óvatos a botmixer **10** tisztításánál. A kés nagyon éles!

 Ne merítse a botmixert **10** teljesen vízbe. Csak a kést tartó alsó részt tisztítsa folyó vízzel. Máskülönben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

- A kézi egységet **6** a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.

- A habverő **8** vagy a dagasztókar **9** folyó víz alatt, vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan szárítson meg. Azt tanácsoljuk, hogy a tartozékokat használat után rögtön tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok, és csökken a baktériumképződés lehetősége.

- A botmixer **10** alsó részét mosogatószeres meleg vízben vagy folyó víz alatt tisztítsa meg. A felső részt nedves kendővel törölje le. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószer a törölkendőre. Ezt követően csak vízzel benedvesített kendővel törölje le, hogy ne maradjon rajta mosogatószer.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Csak a botmixer **10** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer **10** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

- A mérőpoharat **11** meleg, mosogatószeres vízben tisztítsa meg.

Tárolás

- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon keresse fel ügyfélszolgálatát. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 31127

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:
hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktárolító üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A csomagolás környezetbarát anyagokból áll, melyet a helyi hulladékhasznosítónál adhat le.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	.26
Predvidena uporaba	.26
Vsebina kompleta	.26
Opis naprave	.26
Tehnični podatki	.26
Varnostni napotki	.27
Razpakiranje	.29
Stopnje hitrosti	.29
Uporaba	.29
Gnetenje in žvrkljanje	29
Pretlačevanje	30
Čiščenje	.31
Shranjevanje	.31
Proizvajalec	.32
Servis	.32
Garancijski list	.32
Odstranjevanje med odpadke	.32

ROCNI MEŠALNIK S PRIBOROM SHMSB 300 A1

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava je namenjena izključno za gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov), stepanje smetane in pretlačevanje sadja. Primerna je le za obdelavo živil. Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

- 1 ročni mešalnik s priborom
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklja
- 1 palični mešalnik
- 1 merilna posoda
- Navodila za uporabo

NAPOTEK

Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

Opis naprave

Slika A:

- 1 tipka za sprostitve
- 2 stikalo za hitrost
- 3 tipka Turbo
- 4 električni kabel z električnim vtičem
- 5 nastavek za vstavitve z varnostno zaporo
- 6 ročaj
- 7 mesta za nameščanje nastavkov

Slika B:

- 8 žvrklji
- 9 nastavki za gnetenje
- 10 palični mešalnik
- 11 merilna posoda

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II/ □
Čas kratkotrajne uporabe:	mešalnik: 10 min. palični mešalnik: 1 min
Kapaciteta: merilna posoda: 700 ml maks. količina vsebine za obdelavo: 300 ml	

Čas kratkotrajne uporabe:

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostni napotki

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- ▶ Kadar napravo želite ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla. V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!

 Ročaja ne potopite v vodo ali druge tekočine! Lahko bi prišlo do smrtnih nevarnosti zaradi električnega udara, če med delovanjem ostanki tekočine pridejo v stik z deli pod električno napetostjo.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Med delovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev, nastavkov za gnetenje ali paličnega mešalnika. Rezilo paličnega mešalnika je ostro! Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- ▶ Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.
- ▶ Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- ▶ Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- ▶ Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- ▶ Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesne poškodbe!
- ▶ Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- ▶ Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave ne zlorablajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- ▶ Bodite previdni pri ravnanju in pri čiščenju paličnega mešalnika. Rezilo je zelo ostro!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.

Razpakiranje

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost ②	Uporaba
	Za uporabo paličnega mešalnika ⑩: se lahko uporablja le v kombinaciji s tipko Turbo ③.
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje „mehkih“ sestavin kot moka, maslo itd.
En položaj zaskočitve višje	Za mešanje tekočih sestavin.
En položaj zaskočitve višje	Za mešanje testa za kolače in kruh.
En položaj zaskočitve višje	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo ③:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.

Uporaba**Gnetenje in žvrkljanje****OPOZORILO!****NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!**

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo poškodbe.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Čez 10 minut naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

NAPOTKI

- Z merilno posodo ⑪ lahko odmerite tekočine do 700 ml.
- V merilno posodo za obdelavo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina začne iztekati/brizgati iz merilne posode ⑪.
- Napravo vklopite šele, ko ste nastavke vstavili v živilo, ki ga želite stepati/mešati/gnesti.

- 1) Pred prvo uporabo nastavke (⑧, ⑨) očistite.

- 2) Potisnite žvrklje **8** ali nastavke za gnetenje **9** tako daleč v mesta za nameščanje nastavkov **7**, da se nastavki varno in slišno zaskočijo:

	Vedno vtaknite nastavek za gnetenje 9 ali žvrkelj 8 brez obroča v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.
	Vedno vtaknite nastavek za gnetenje 9 ali žvrkelj 8 z obročem na steblo v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.

- 3) Vtaknite električni vtič **4** v električno vtičnico.
- 4) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost **2** na želeno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo **3** (gl. poglavje „Stopnje hitrosti“).
- 5) Pritisnite tipko za sprostitve **1**, da odstranite žvrklje **8** ali nastavke za gnetenje **9**.

NAPOTEK

- Iz varnostnih razlogov je mogoče žvrklje **8** ali nastavke za gnetenje **9** sprostiti le, kadar se stikalo za hitrost **2** nahaja na položaju „0“.

Pretlačevanje

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo poškodbe.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **10** nikoli ne uporabljajte za trda živila kot: kavna zrna, ledene kocke, sladkor, žita, čokolado, zelo trdo zelenjavo itd. To bi privedlo do poškodb naprave.

- 1) Odprite nastavek za vstavitev z varnostno zaporo **5** in varnostno zaporo trdno držite.

NAPOTEK

- Palični mešalnik **10** je mogoče vstaviti le, če v napravo niso vstavljeni žvrklji **8** ali nastavki za gnetenje **9**.

- 2) Potisnite palični mešalnik **10** v nastavek za vstavitev **5** in ga ob rahlem pritiskanju privijte v smeri puščice **1**.
- 3) Da preprečite stekanje čez rob, posodo z živilom za pretlačevanje napolnite le do pribl. 2/3. V ta namen izberite dovolj veliko posodo ali pa uporabite priloženo merilno posodo **11**.

NAPOTEK

- Da zagotovite učinkovito mešanje sestavin, mora živilo za obdelavo pokrivati najmanj spodnji del paličnega mešalnika **10**.
- Ročni mešalnik vklopite šele, ko se palični mešalnik **10** nahaja v živilu za pretlačevanje.

- 4) Potisnite stikalo za hitrost **2** v položaj „palični mešalnik“ **1** (gl. poglavje „Stopnje hitrosti“) in pritisnite tipko Turbo **3**. Med uporabo držite tipko Turbo **3** pritisnjeno. Kakor hitro jo spustite, se naprava zaustavi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **10** ne uporabljajte dlje kot eno minuto naenkrat. Čez eno minuto naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

- 5) Ko ste prenehali z uporabo paličnega mešalnika **10**, prestavite stikalo za hitrost **2** v položaj „0“ in električni vtič **4** povlecite iz vtičnice.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika **10** pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika **10** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

- 6) Za čiščenje palični mešalnik **10** odvijte iz nastavka za vstavitev **5**.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič **4** potegnite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

-  Ročaja **6** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika **10**. Rezilo je zelo ostro!

-  Paličnega mešalnika **10** ne potopite v celoti v vodo. Čistite lahko le spodnji del z rezilom, pod tekočo vodo. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.

- Očistite ročaj **6** z motorjem samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.
- Žvrklje **8** ali nastavke za gnetenje **9** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite.
Priporočamo vam, da nastavke očistite takoj po uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.
- Očistite spodnji del paličnega mešalnika **10** v topli vodi s sredstvom za pomivanje ali pod tekočo vodo. Zgornji del obrišite z vlažno krpo. Na krpo po potrebi dajte blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Očistite samo spodnji del paličnega mešalnika **10** pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika **10** ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

- Očistite merilno posodo **11** v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prisotnosti prahu.

Proizvajalec

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

Servis

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 31127

Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnil kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjске odpadke. Za izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



Embalaža je iz ekološko primernih materialov, ki jih lahko oddate na krajevnih zbirališčih odpadkov za recikliranje.

Obsah

Úvod	34
Použití v souladu s určením	34
Rozsah dodávky	34
Popis přístroje	34
Technické údaje	34
Bezpečnostní pokyny	35
Vybalení	37
Stupně rychlosti	37
Obsluha	37
Hnětení a kvedlání	37
Mixování	38
Čištění	39
Uložení	39
Záruka a servis	40
Likvidace	40
Dovozce	40

RUČNÍ MIXÉR SHMSB 300 A1

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro hnětení těsta, míchání tekutin (např. ovocných šťáv), šlehání šlehačky a rozmixování ovoce. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

- 1 ruční mixér
- 2 hnětací háky
- 2 kvedlačky
- 1 mixovací nástavec
- 1 odměrka
- Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ tlačítko vyhazovače metel
- ❷ přepínač rychlostí
- ❸ tlačítko Turbo
- ❹ přívodní kabel se zástrčkou
- ❺ zařízení pro nasazování s bezpečnostní pojistkou
- ❻ ruční část
- ❼ otvory pro nasazení nástavců

Obrázek B:

- ❽ kvedlačky
- ❾ hnětací háky
- ❿ mixovací nástavec
- ⓫ odměrka

Technické údaje

Jmenovité napětí	220 - 240 V~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II/□
Doba nepřetržitého provozu:	mixéru: 10 min. mixovacího nástavce: 1 min.
Objem: Odměrka: 700 ml Max. zpracovatelné množství: 300 ml	

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte přívodní kabel.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!

 Ruční část nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu s díly, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.

CZ

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte kvedlaček, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nespouštějte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Příklad: Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.

Vybalení

- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen obalový materiál a přepravni pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlosti ②	Použití
	Pro obsluhu mixovacího nástavce ⑩: Je použitelný pouze v kombinaci s tlačítkem Turbo ③.
0	Přístroj je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad, jako je mouka, máslo atd.
○ jednu aretační polohu výše	Pro mixování tekutých přísad.
○ jednu aretační polohu výše	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
○ jednu aretační polohu výše	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů, atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo ③:

- Toto tlačítko vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.

Obsluha**Hnětení a kvedlání****⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Příklad nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku, dokud přístroj nevychladne.

UPOZORNĚNÍ

- Pomocí odměrky ⑪ můžete odměřovat tekutiny do 700 ml.
- Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrky ⑪ vystříknout.
- Příklad zapněte teprve po ponoření nástavců do hmoty, kterou chcete šlehat/mixovat/prohnětat.

- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (⑧, ⑨).

- 2) Zasuňte kvedlačky **8** nebo hnětací háky **9** do příslušných otvorů **7** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Zastrčte hnětací hák 9 nebo kvedlačku 8 bez kroužku vždy do příslušného otvoru v přístroji, určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.
	Zastrčte hnětací hák 9 nebo kvedlačku 8 s kroužkem na tyči pouze do příslušného otvoru v přístroji, určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.

- 3) Síťovou zástrčku **4** zasuňte do síťové zásuvky.
- 4) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **2** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo **3** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).
- 5) Stiskněte tlačítko vyhazovače **1** pro uvolnění kvedlaček **8** nebo hnětacích háků **9**.

UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů lze kvedlačky **8** nebo hnětací háky **9** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **2** nachází v poloze „0“ (vypnuto).

Mixování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Mixovací nástavec **10** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, kostky ledu, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.

- 1) Otevřete zařízení pro nasazování s bezpečnostní pojistkou **5** a bezpečnostní pojistku pevně uchopte.

UPOZORNĚNÍ

- Mixovací nástavec **10** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány kvedlačky **8** nebo hnětací háky **9**.

- 2) Zasuňte mixovací nástavec **10** do zařízení pro nasazování **5** a otočte nástavcem za použití lehkého tlaku ve směru šipky **1** tak, aby pevně držel.
- 3) Chcete-li se vyhnout přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do dvou třetin. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu nebo použijte dodanou odměrku **11**.

UPOZORNĚNÍ

- Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, musí zpracovávané množství zakrývat nejméně dolní díl mixovacího nástavce **10**.
- Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **10** vložili do hmoty, která má být mixována.

- 4) Posuňte přepínač rychlostí **2** do polohy „Mixovací nástavec“ **1** (viz kapitola „Stupně rychlosti“) a stiskněte tlačítko Turbo **3**. Během provozu držte tlačítko Turbo **3** stisknuté. Po jeho uvolnění se přístroj zastaví.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Mixovací nástavec **10** neprovozujte bez přerušení déle než jednu minutu. Udělejte po jedné minutě přestávku, aby mohl přístroj vychladnout.

- 5) Jste-li hotovi s prací pomocí mixovacího nástavce **10**, dejte přepínač rychlostí **2** do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku **4** ze sítě.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Čistěte pouze spodní část mixovacího nástavce **10** pod tekoucí vodou. Do vnitřku mixovacího nástavce **10** nesmí proniknout žádná voda. Může to způsobit poškození přístroje.

- 6) Před čištěním mixovacího nástavce **10** jej vytočte ze zařízení pro nasazování **5**.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Ruční část **6** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při čištění mixovacího nástavce **10**. Nůž je velmi ostrý!



Mixovací nástavec **10** nikdy úplně neponořujte do vody. Pod tekoucí vodou čistěte pouze spodní část s nožem. V opačném případě můžete přístroj nenávratně poškodit.

- Ruční část **6** s motorem čistěte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Kvedlačky **8** nebo hnětací háky **9** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme vám, abyste nástavce čistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.
- Spodní část mixovacího nástavce **10** umyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem nebo pod tekoucí vodou. Horní část otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čisticího prostředku. Poté otřete spodní část hadříkem navlhčeným pouze vodou, aby na přístroji neulpěly zbytky čisticího prostředku.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pod tekoucí vodou myjte pouze spodní část mixovacího nástavce **10**. Do vnitřku mixovacího nástavce **10** nesmí proniknout žádná voda. To by vedlo k poškození přístroje.

- Odměrku **11** omyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem.

Uložení

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen. Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebitelné díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a ne pro komerční použití.

Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 31127

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	42
Používanie v súlade s určením	42
Rozsah dodávky.....	42
Popis prístroja.....	42
Technické údaje	42
Bezpečnostné upozornenia	43
Rozbalenie	45
Rýchlostné stupne.....	45
Obsluha.....	45
Miesenie a šľahanie	45
Šľahanie pyré	46
Čistenie	47
Skladovanie	47
Záruka a servis.....	48
Likvidácia	48
Dovozca.....	48

SK

RUCNÝ MIXÉR - SÚPRAVA SHMSB 300 A1

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na miesenie cesta, miešanie tekutín (napr. ovocných štiav), šľahanie smotany a prípravu ovocného pyré. Je určený len na spracovanie potravín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

- 1 rucný mixér - súprava
- 2 miesiace háky
- 2 šľahacie metličky
- 1 metlička na šľahanie pyré
- 1 odmerná nádobka
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Tlačidlo na uvoľnenie nastavcov
- ❷ Prepínač rýchlostí
- ❸ Tlačidlo funkcie Turbo
- ❹ Kábel elektrického napájania so zástrčkou
- ❺ Nasadzovacie zariadenie s bezpečnostnou poistkou
- ❻ Ručný diel
- ❼ Miesto na nastavce

Obrázok B:

- ❽ Šľahacie metličky
- ❾ Miesiace háky
- ❿ Metlička na šľahanie pyré
- ⓫ Odmerná nádobka

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II/ 
Doba KP:	Mixér: 10 min. Metlička na šľahanie pyré: 1 min.
Kapacita : Odmerka: 700 ml Max. plniace množstvo na spracovanie 300 ml	

Čas KP:

Čas KP (krátkodobá prevádzka) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla.

 Nikdy neponárajte ručný diel do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.

SK

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pokiaľ nie je prístroj pod dohľadom a pred zložením, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šlahacích metličiek, miesiacich hákov alebo metličky na šľahanie pyrre. Nôž metličky na šľahanie pyrre je ostrý! Nad nástavcami nenechávajte visieť žiadne dlhé vlasy, žiadne šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nástavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, kým sa prístroj úplne zastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri manipulácii a čistení metličky na šľahanie pyrre buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj nepoužívajte v exteriéri. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo vašej krajine.

Rozbalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely prístroja tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.

Rýchlostné stupne

Stupeň na prepínači rýchlosti ②	Používanie
	Na obsluhu metličky na šľahanie pyré ⑩: Používa sa len v kombinácii s tlačidlom funkcie Turbo ③.
0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
Jedna poloha západky vyššie	Na mixovanie tekutých prísad.
Jedna poloha západky vyššie	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
Jedna poloha západky vyššie	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Tlačidlo funkcie Turbo ③:

- Toto tlačidlo vám umožní mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.

Obsluha**Miesenie a šľahanie****⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút nepretržite. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

UPOZORNENIA

- Odmerkou ⑪ môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml.
- Pred spracovaním ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky ⑪ vytiecť/vytrysknúť.
- Prístroj zapnite až potom, keď ste nástavce ponorili do hmoty na šľahanie/mixovanie/miesenie.

- 1) Pred prvým použitím vyčistite nástavce (⑧, ⑨).

- 2) Šľahacie metličky **8** alebo miesiace háky **9** nasadíte do miesta na nástavce **7** tak, aby bezpečne a počuteľne zaklapli.

	Hák na miesenie 9 alebo metličku na šľahanie 8 bez krúžku vždy nasadíte do miesta na nástavce, ktoré je na to určené a je označené piktogramom.
	Hák na miesenie 9 alebo metličku na šľahanie 8 s krúžkom na metličke nasadíte do miesta na nástavce, ktoré je na to určené a je označené piktogramom.

- 3) Zasuňte sieťovú zástrčku **4** do zásuvky.
- 4) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlosti **2** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom zvoliť niektorý z piatich rýchlostných stupňov a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo **3** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“).
- 5) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nástavcov **1**, čím uvoľníte šľahacie metličky **8** alebo miesiace háky **9**.

UPOZORNENIE

- Šľahacie metličky **8** alebo miesiace háky **9** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba potom, keď sa prepínač rýchlostí **2** prepne do polohy „0“.

Šľahanie pyrė

⚠ VARIOVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyrė **10** na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.
- 1) Otvorte nasadzovacie zariadenie s bezpečnostnou poistkou **5** a pevne držte bezpečnostnú poistku.

UPOZORNENIE

- Metlička na šľahanie pyrė **10** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **8** ani miesiaci hák **9**.
- 2) Metličku na šľahanie pyrė **10** nasadíte do nasadzovacieho zariadenia **5** a ľahkým tlakom ju otočíte v smere šípky **1**.
- 3) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyrė len do cca 2/3. Vyberte dostatočne veľkú nádobu, alebo použite priložené odmerku **11**.

UPOZORNENIE

- Na zabezpečenie účinného premiešania surovín by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyrė **10**.
 - Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyrė **10** ponorili do materiálu na šľahanie.
- 4) Prepínač rýchlosti **2** prepnete do polohy „metlička na šľahanie pyrė“ **1** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“) a stlačte tlačidlo Turbo **3**.
- 5) Počas šľahania držte tlačidlo Turbo **3** stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Metličku na šľahanie pyrė **10** nepoužívajte nepretržite dlhšie než jednu minútu. Po jednej minúte urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

- 6) Keď prácu s metličkou na šľahanie pyréné 10 skončíte, prepínač rýchlosti 2 prepnite do polohy „0“ a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky 4.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou čistíte len spodnú časť metličky na šľahanie pyréné 10. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyréné 10. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

- 7) Aby ste mohli metličku na šľahanie pyréné 10 vyčistiť, vyskrutkujte ju z nasadzovacieho zariadenia 5.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku 4 z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Ručný diel 6 nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri čistení metličky na šľahanie pyréné 10 buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!



Metličku na šľahanie pyréné 10 neponárajte do vody celú. Spodnú časť noža zľahka umyte pod tečúcou vodou. Inak by ste mohli prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Ručný diel 6 s motorom čistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

- Metličky na šľahanie 8 alebo miesiace háky 9 môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte. Odporúčame očistiť nástavce hneď po použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

- Spodnú časť metličky na šľahanie pyréné 10 umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom alebo pod tečúcou vodou. Hornú časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného čistiacieho prostriedku. Potom diel utrite navlhčenou utierkou, aby na ňom nezostali žiadne zvyšky čistiacieho prostriedku.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou čistíte len spodnú časť metličky na šľahanie pyréné 10. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyréné 10. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

- Odmerku 11 umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.

Skladovanie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody, spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom zaobchádzaní a pri neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí aj pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 31127

Dostupnosť hotline:

pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj likvidujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidovanie odpadov alebo v komunálnej zberni zabezpečujúcej likvidáciu. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte zberňu odpadov.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych recyklačných strediskách.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	.50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	.50
Lieferumfang	.50
Gerätebeschreibung	.50
Technische Daten	.50
Sicherheitshinweise	.51
Auspacken	.53
Geschwindigkeits-Stufen	.53
Bedienen	.53
Kneten und Quirlen	.53
Pürieren	.54
Reinigen	.55
Aufbewahrung	.55
Garantie und Service	.56
Entsorgung	.56
Importeur	.56

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), Schneslagen 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!

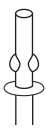
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

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 leichten 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Információk állása

Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der

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

IAN 31127