SILVERCREST®

HAND MIXER SET SHMS 300 B1

GB IE CY

HAND MIXER SET

Operating instructions

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

GR CY

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 113057

GB IE CY

GB IE CY

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

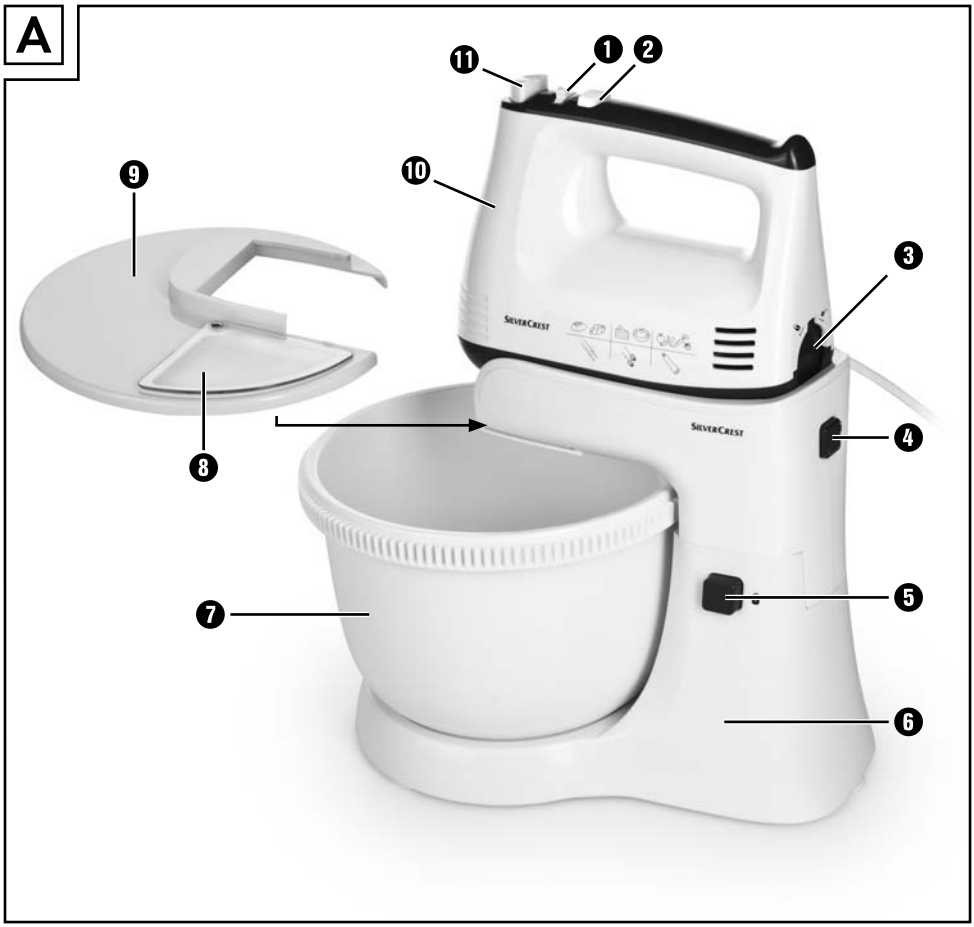
GR CY

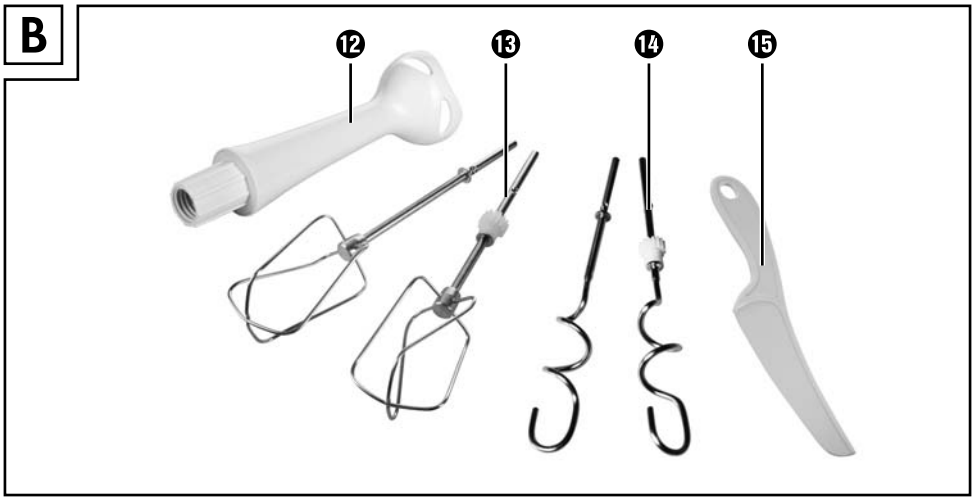
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB / IE / CY	Operating instructions	Page	1
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
SilverCrest
SilverCrest


B
12
13
14
15

CONTENT PAGE

Introduction 2

Intended Use 2

Items supplied 2

Description of Components 2

Technical data 2

Safety instructions 3

Unpacking 5

Placing 5

Speed levels 5

Operation 5

Kneading and Whisking 5

Blending 7

Cleaning 7

Recipes 8

Chocolate Amaretto Cream 8

Braided Bread 8

Chocolate Cream 8

Aioli 9

Herb Vinaigrette 9

Disposal 9

Warranty and Service 9

Importer 10

HAND MIXER SET

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Handmixer set is intended exclusively for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and the pureeing of fruit. It is only suitable for the processing of foodstuffs. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Items supplied

1 Hand mixer
1 Mixing stand
1 Mixing bowl with lid
2 Kneading hooks
2 Whisks
1 Blender
1 Dough scraper
Operating instructions

Description of Components

Illustration A:
❶ Speed switch
❷ Turbo button
❸ Fixture for the blender, with safety cover
❹ Unlocking button for handmixer
❺ Unlocking button
❻ Mixing stand
❼ Mixing bowl
❽ Filler opening
❾ Lid
❿ Hand element
⓫ Ejection button

Illustration B:
⓬ Blender
⓭ Whisk made of stainless steel
⓮ Kneading hooks made of stainless steel
⓯ Dough scraper

Technical data

Power rating:	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Rated output:	300 W	
Protection class:	II / ⧈	
Continuous operating time:	Mixer:	10 min.
	Blender:	1 min.

CO Time
The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

⚠ *Danger – Risk of electric shocks!*

- 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.
- 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.
- Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- Never purée food in a cooking pot that is still located on the hot stove! Contacting between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

Unpacking

- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.
- Clean all of the components as described in the section “Cleaning”.

Placing

- Place the mixer stand ❻ onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand ❻ to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the mains power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

0 Appliance is switched off
1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2 Best speed for blending liquid ingredients
3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
5 For beating egg whites, cake glazing, cream etc.

For operating the blender ⓬:
Only usable in combination with the turbo button ❷.

Turbo button ❷:
- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender ⓬.

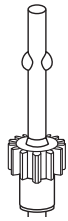
Operation

Kneading and Whisking

⚠ *Warning:*

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

1. Before the first usage, clean the attachments (⓭,⓮,⓯), the mixing bowl ❼ and the lid ❾.
2. Push the whisk ⓭ or the kneading hooks ⓮ into the appliance until they safely and audibly engage:



Always insert the kneading hook ⓮ or the whisk ⓭ **with the toothed ring** on the rod into the intended slot on the appliance which is marked with an icon.

Insert the kneading hook ⓮ or the whisk ⓭ **with the smooth ring** on the rod only into the intended slot on the appliance.

3. Release the mixer holder by pressing the unlokking button ❺ and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl ❼ and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

⚠ *Attention:*

- NEVER fill the mixing bowl ❼ beyond the MAX marking (approx. 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.

- Never fill the mixing bowl ❼ with more than a total of 1.5 kg of ingredients. Otherwise the motor may be damaged.

5. Replace the mixing bowl ❼ onto the mixing stand ❻.
6. Press the unlocking button ❺ and lower the holder downwards.
7. Place the hand element ❿ on the holder so that it firmly engages.
8. Slide the lid ❾ into the guiderails on the mixing stand ❻ so that it is firmly seated.

ⓘ *Note:*

Should you wish to add ingredients whilst mixing, open the filler opening ❽ and insert them through it. To avoid a splattering of the ingredients, be sure to reclose the filler opening ❽!

You can also use the hand mixer without the mixing stand ❻. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand ❻. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

⚠ *Attention:*

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

9. Insert the plug into a mains power socket.
10. To set the mixer into motion, push the speed switch ❶ to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button ❷ (see section "Speed levels").

⚠ *Warning:*

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

ⓘ *Note:*

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl ❼ and they cannot be captured with the kneading hooks ⓮/ whisks ⓭, switch the hand mixer off. Remove the lid ❾. Use the dough scraper ⓯ to push them back into the middle of the mixing bowl ❼. Replace the lid ❾. Switch the hand mixer back on.

11. To remove the contents of the bowl, switch off the blender. Pull the lid ❾ off to the side.
12. Press the unlocking button for the handmixer ❹, remove the handmixer and set this to one side. Press the ejection button ⓫ if required to release the whisk ⓭ or the kneading hooks ⓮.

ⓘ *Note:*

For safety reasons, the whisk ⓭ and kneading hooks ⓮ can only be released if the speed switch ❶ is set to the position "0" or „ ▮ “ .

13. Press the unlocking button ❺, flip up the bracket and remove the mixing bowl ❼ from the mixing stand ❻.

Blending

⚠ *Warning:*

Never use the blender ⓬ for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

⚠ *Attention:*

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

1. Open the fixture for the blender ❸ and hold the safety cover ❸ firmly.

ⓘ *Note:*

The blender ⓬ can only be utilised when the whisks ⓭ or the kneading hooks ⓮ are not installed.

2. Push the blender ⓬ into the fixture ❸, push the blender ⓬ down firmly and tighten it by turning anticlockwise in the direction of the arrow 🔓.
3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

ⓘ *Tips:*

- To ensure an effective blending of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender ⓬.
- First switch the hand mixer on when the blender ⓬ has been inserted into the ingredients to be blended.

4. Push the speed switch ❶ into the position "Blender" (s. section " Speed levels") and press the turbo button ❷ Keep the turbo button ❷ pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

⚠ *Warning:*

Do not operate the blender ⓬ for longer than 1 minute in one session. After one minute, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

5. When you have finished working with the blender ⓬, place the speed switch ❶ back into the position "0" and remove the plug from the mains power socket.

⚠ *Attention:*

Clean only the lower part of the blender ⓬ under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender ⓬. This could result in damage to the appliance.

6. To clean the blender ⓬ twist and remove it from the retaining mechanism ❸.

Cleaning

⚠ *Attention:*

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!

UNDER NO CIRCUMSTANCES may the hand element ❿ be submersed in water or other liquids! ! This would increase the risk of a potentially fatal electric shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element ❿ with the electric motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- Clean the mixing stand ❻ only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks ⓭ and the kneading hooks ⓮ can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.

⚠ *Warning:*

Clean only the lower part of the blender ⓬ under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender ⓬. These could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl ❼, the lid ❾ and the dough scraper ⓯ in warm water with washing-up liquid.

ⓘ *Tips:*

You can also wash the mixing bowl ❼, the lid ❾ and the dough scraper ⓯ in the dishwasher.
If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

Recipes

Chocolate Amaretto Cream

500 ml Cream
500 ml Mascarpone
100 g Nut-Nougat Cream
5 tbsp Amaretto
1 - 2 tbsp Honey

1. Place the cream and the mascarpone into the mixing bowl ❼ and blend it with whisks ⓭.
2. Gradually add the amaretto, the honey and nut-nougat cream and mix everything together thoroughly.

Fill the cream into dessert glasses and refrigerate them until consumption.

Braided Bread

500 g Flour
60 g Butter
60 g Sugar
7 g Salt
42 g Yeast (1 Pkt fresh yeast)
200 ml Milk
1 Egg
1 Egg yolk
perhaps a little coarse sugar

1. Put the yeast in some lukewarm milk with sugar.
2. Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl ❼.
3. Knead the ingredients well using the dough hooks ⓮.
4. Let the dough rise for approx. 20 minutes.
5. Shape the braided bread and then let the pastry rise for 30 minutes.
6. Brush the braided bread with a little egg yolk. If you wish, you can sprinkle a little coarse sugar on the braided bread.
7. Preheat the oven to 200 °C fan heat and bake the braided bread for about 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate Cream

300 g Cream
200 g Bittersweet chocolate

1. Boil the cream.
2. Crumble the chocolate and let it melt into the cream.
3. Leave the chocolate mixture to cool in the refrigerator until it is firm.
4. When the mixture has become cold and firm, beat it with the whisks ⓭ until creamy.

Before serving, sprinkle a few slivered almonds over it.

ⓘ *Note:*

You can also use this chocolate cream as a filling for other pastries.

Aioli

500 g Mayonnaise
1 beaker Sour cream
50 g Garlic
2 tsp Mustard (medium-sharp)
1 pkt. Mixed herbs (frozen)
1 pinch Sugar
1/2 tsp. Salt
1/2 tsp Pepper

1. Skin the garlic cloves and then squeeze them through a garlic press.
2. Place the mayonnaise, sour cream and the garlic in the mixing bowl ❼ and blend all of it together thoroughly with the whisks ⓭.
3. Gradually blend the mustard, herbs, sugar, pepper and salt and mix everything well.
4. Finally, season the Aioli to taste with herbs.

Herb Vinaigrette

3 - 4 sprigs of flat Parsley
3 - 4 Basil
1 Lemon
1 tsp Mustard (medium-sharp)
1 Garlic clove
Salt, Pepper
100 ml Ölive oil
perhaps 1 pinch of Sugar

1. Place the leaves of the herbs, the juice of the lemon, the mustard, garlic, salt and pepper into a tall mixing vessel.
2. Combine everything with a hand blender ⓬ and then gradually add the olive oil until the sauce is creamy.
3. Season the vinaigrette to taste, perhaps with a pinch of sugar.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.
The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 113057

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 113057

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 113057

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

Importer

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

Περιεχόμενα Σελίδα

Εισαγωγή 12

Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς 12

Σύνολο αποστολής 12

Περιγραφές εξαρτημάτων 12

Τεχνικά δεδομένα 12

Υποδείξεις ασφαλείας 13

Αποσυσκευασία 15

Τοποθέτηση 15

Βαθμίδες ταχύτητας 15

Χειρισμός 15

Ζύμωμα και χτύπημα....15

Πολτοποίηση....17

Καθαρισμός 17

Συνταγές 18

Κρέμα σοκολάτα - αμαρέτο....18

Τσουρέκι....18

Κρέμα σοκολάτας....18

Σος Aioli....19

Βινεγκρέτ με βότανα....19

Απομάκρυνση 19

Εγγύηση και σέρβις πελατών 19

Εισαγωγέας 20

ΣΕΤ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.
Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη.Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς

Αυτό το σετ μίξερ με κάδο εξυπηρετεί αποκλειστικά το ζύμωμα ζύμης, την ανάμειξη υγρών (π.χ. χυμών), το χτύπημα κρέμας γάλακτος και την πολτοποίηση φρούτων. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Μην το χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Σύνολο αποστολής

1 Μίξερ χειρός
1 Βάση ανάμειξης
1 Μπολ ανάμειξης με καπάκι
2 Άγκιστρα ζυμώματος
2 Εξαρτήματα χτυπήματος
1 Ράβδος πολτοποίησης
1 Ξέστρο ζύμης
Οδηγία χειρισμού

Περιγραφές εξαρτημάτων

Απεικόνιση A:
❶ Διακόπτης ταχυτήτων
❷ Πλήκτρο τούρμπο
❸ Διάταξη εξαρτήματος για ράβδο πολτοποίησης με ασφάλεια
❹ Κουμπί απασφάλισης για το μίξερ
❺ Κουμπί απασφάλισης
❻ Βάση ανάμειξης
❼ Μπολ ανάμειξης
❽ Άνοιγμα πλήρωσης
❾ Καπάκι
❿ Τμήμα χειρός
⓫ Πλήκτρο εκτόξευσης

Εικόνα B:
⓬ Ράβδος πολτοποίησης
⓭ Αναδευτήρας από ανοξείδωτο ατσάλι
⓮ Άγκιστρο ζυμώματος από ανοξείδωτο ατσάλι
⓯ Ξέστρο ζύμης

Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	300 W
Κατηγορία προστασίας:	II/⧈
Χρόνος ΣΛ:	
Μίξερ:	10 λεπτά
Ράβδος πολτοποίησης:	1 λεπτό

Χρόνος KB (Σύντομη λειτουργία)
Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ *Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!*

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!

Μη βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

⚠ *Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!*

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Κατά τη λειτουργία μην αγγίζετε τους αναδευτήρες, τα άγκιστρα ζυμώματος ή τη ράβδο πολτοποίησης. Η λεπίδα της ράβδου πολτοποίησης είναι κοφτερή! Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρετε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.

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

⚠ *Προσοχή – Υλικές ζημιές!*

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε σε αυτή την περίπτωση στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε την ράβδο πολτοποίησης για την πολτοποίηση τροφίμων που βράζουν. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε παραμορφώσεις της ράβδου πολτοποίησης!
- Ποτέ μην πολτοποιείτε σε μια κατσαρόλα, η οποία βρίσκεται ακόμα σε ένα καυτό μάτι! Η επαφή του καυτού πάτου κατσαρόλας με την ράβδο πολτοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές στο μίξερ χειρός!

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε το σύνολο αποστολής για την πληρότητα και για φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".

Τοποθέτηση

- Τοποθετήστε τη βάση ανάμειξης ❻ σε μια επίπεδη επιφάνεια. Στην κάτω πλευρά της βάσης ανάμειξης ❻ υπάρχουν τρεις βεντούζες, ώστε να εμποδίζουν την ολίσθηση κατά τη λειτουργία.
- Προσέχετε ώστε η χρησιμοποιούμενη πρίζα δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμη σε περίπτωση σφάλματος.

Βαθμίδες ταχύτητας

0 Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
1 Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη "μαλακών" συστατικών όπως αλεύρι, βούτυρο κλπ.
2 Η καλύτερη ταχύτητα για την ανάμειξη υγρών συστατικών
3 Βέλτιστη για την ανάμειξη ζύμης κέικ και ψωμιού
4 Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια κλπ. ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
5 Για το χτύπημα ασπραδιού, κρεμών επικάλυψης, κρέμας γάλακτος κλπ.

Για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης ⓬: Χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο τούρμπο ❷.

Πλήκτρο τούρμπο ❷:
- αυτό το πλήκτρο σας επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας.
- για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης ⓬.

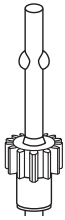
Χειρισμός

Ζύμωμα και χτύπημα

⚠ *Προειδοποίηση:*

Μην λειτουργείτε το μίξερ περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

1. Καθαρίζετε πριν από την πρώτη χρήση τα εξαρτήματα (⓭, ⓮, ⓯) και το μπολ ανάμειξης ❼ και το καπάκι ❾.
2. Ωθήστε τον αναδευτήρα ⓭ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⓮ τόσο στη συσκευή έως ότου αυτά κουμπώσουν με ασφάλεια κάνοντας ήχο.



Εισάγετε πάντα το άγκιστρο ζυμώματος ⓮ ή τον αναδευτήρα ⓭ **με τον οδοντωτό δακτύλιο** στην προβλεπόμενη και χαρακτηρισμένη με το σύμβολο υποδοχή της συσκευής.

Εισαγάγετε το άγκιστρο ζυμώματος ⓮ ή τον αναδευτήρα ⓭ **με τον ίσιο δακτύλιο στη ράβδο**, μόνο στην προβλεπόμενη υποδοχή της συσκευής.

3. Απασφαλίστε τη βάση του μίξερ μέσω πατήματος του κουμπιού απασφάλισης ❺ και σηκώστε τη βάση μίξερ προς τα επάνω.
4. Απομακρύνετε το μπολ ανάμειξης ❼ και βάλτε τα συστατικά ανάλογα με την προς ετοιμασία ποσότητα.

⚠ *Προσοχή:*

- Γεμίζετε με συστατικά μόνο έως το σημάδι MAX (περ. 2,5 λ.) στο μπολ ανάμειξης ❼. Αλλιώς τα συστατικά θα υπερχειλίσουν κατά τη λειτουργία.

- Ποτέ μη γεμίζετε με περισσότερα συστατικά από συνολικά 1,5 κιλό στο μπολ ανάμειξης ❼. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να πάθει ζημιά ο κινητήρας.

5. Τοποθετήστε πάλι το μπολ ανάμειξης ❼ στη βάση ανάμειξης ❻.
6. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης ❺ και κλείστε τη βάση προς τα κάτω.
7. Τοποθετήστε το τμήμα χειρός ❿ στη βάση, έτσι ώστε να κουμπώσει.
8. Ωθήστε το καπάκι ❾ στη γραμμή στη βάση ανάμειξης ❻, έτσι ώστε να εδράζεται καλά.

ⓘ *Σημείωση:*

Εάν θέλετε κατά τη διαδικασία ανάμειξης να προσθέτετε συστατικά, ανοίξτε το άνοιγμα πλήρωσης ❽ και προσθέστε τα συστατικά. Στη συνέχεια κλείστε το άνοιγμα πλήρωσης ❽ απαραιτήτως πάλι, ώστε να αποφύγετε μια εκτόξευση προς τα έξω των υλικών!

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μίξερ και χωρίς τη βάση ανάμειξης ❻. Κυρίως σε ελάχιστες ποσότητες υγρών είναι συνετό να χρησιμοποιείτε το μίξερ χωρίς τη βάση ανάμειξης ❻. Αλλιώς δεν θα απορροφηθεί πλήρως το υγρό και δεν θα γίνει σωστή ανάμειξη.

⚠ *Προσοχή:*

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

9. Εισάγετε το βύσμα δικτύου σε μια πρίζα δικτύου.
10. Για να θέσετε σε λειτουργία το μίξερ, ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων ❶ στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε εδώ να επιλέξετε μεταξύ 5 βαθμίδων ταχυτήτων ή του πλήκτρου τούρμπο ❷ (βλ. Κεφάλαιο "Βαθμίδες ταχυτήτων").

⚠ *Προειδοποίηση:*

Μην λειτουργείτε το μίξερ περισσότερο από 10 λεπτά. Μετά από τα 10 λεπτά κάνετε ένα διάλειμμα έως ότου η συσκευή κρυώσει. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Όταν κολλάνε συστατικά στα άκρα του μπολ ανάμειξης ❼ και αυτά δεν πιάνονται από το άγκιστρο ζυμώματος ⓮/τον αναδευτήρα ⓭, απενεργοποιήστε το μίξερ. Απομακρύνετε το καπάκι ❾. Ωθήστε με τη βοήθεια του ξέστρου ζύμης ⓯ τα κολλημένα συστατικά πάλι στο κέντρο του μπολ ανάμειξης ❼. Τοποθετήστε το καπάκι ❾ εκ νέου. Ενεργοποιήστε πάλι το μίξερ.

11. Για να αφαιρέσετε το περιεχόμενο του μπολ, απενεργοποιήστε το μίξερ χειρός. Τραβήξτε το καπάκι ❾ στα πλάγια.
12. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για το μίξερ ❹, απομακρύνετε το μίξερ χειρός και ακουμπήστε το στην άκρη. Πατήστε, εφόσον επιθυμείτε, το πλήκτρο εκτόξευσης ⓫, για να λασκάρετε τους αναδευτήρες ⓭ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓮.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Για λόγους ασφάλειας, οι αναδευτήρες ⓭ ή τα άγκιστρα ζυμώματος ⓮ μπορούν να λασκάρουν μόνο εφόσον ο διακόπτης ταχυτήτων ❶ βρίσκεται στην θέση "0" ή "▮".

13. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης ❺, σηκώστε το στήριγμα προς τα επάνω και αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης ❼ από τη βάση ανάμειξης ❻.

Πολτοποίηση

⚠ *Προειδοποίηση:*

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης ⓬ για σκληρά τρόφιμα όπως: κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα, πολύ σκληρά λαχανικά κλπ. Αυτό οδηγεί σε βλάβες στη συσκευή.

⚠ *Προσοχή:*

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

1. Ανοίξτε τη διάταξη χρήσης για τη ράβδο πολτοποίησης με ασφάλεια ❸ και κρατήστε σφιχτά την ασφάλεια ❸.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Η ράβδος πολτοποίησης ⓬ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν δεν έχουν εγκατασταθεί αναδευτήρας ⓭ ή άγκιστρο ζυμώματος ⓮.

2. Ωθήστε τη ράβδο πολτοποίησης ⓬ στη διάταξη εξαρτήματος ❸, πατήστε την ράβδο πολτοποίησης ⓬ με δύναμη προς τα κάτω και γυρίστε την αριστερόστροφα στην κατεύθυνση του βέλους 🔒.
3. Για να εμποδίσετε υπερχείλιση, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο πολτοποίησης στα 2/3.
   Για αυτό επιλέξτε ένα επαρκώς μεγάλο δοχείο.

ⓘ *Υποδείξεις:*

- Για να εγγυηθείτε μια αποτελεσματική ανάμειξη των συστατικών, πρέπει το προϊόν προετοιμασίας να καλύπτει το λιγότερο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης ⓬.
- Ενεργοποιήστε το μίξερ, μόνο όταν έχετε οδηγήσει τη ράβδο πολτοποίησης ⓬ μέσα στο προϊόν πολτοποίησης.

4. Ωθήστε το διακόπτη ταχυτήτων ❶ στη θέση "Ράβδος πολτοποίησης" (βλ. Κεφάλαιο "Βαθμίδες ταχυτήτων") και πατήστε το πλήκτρο τούρμπο ❷. Κρατάτε το πλήκτρο τούρμπο ❷ πατημένο κατά τη χρήση. Μόλις το αφήσετε, η συσκευή σταματά.

⚠ *Προειδοποίηση:*

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

5. Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ράβδου πολτοποίησης ⓬, θέστε το διακόπτη ταχυτήτων ❶ στη θέση "0" και τραβήξτε το βύσμα δικτύου.

⚠ *Προσοχή:*

Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης ⓬ σε τρεχούμενο νερό. Δεν επιτρέπεται να φτάσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης ⓬. Αυτό οδηγεί σε φθορές στη συσκευή.

6. Για τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης ⓬ περιστρέψτε και βγάλτε την έξω από τη διάταξη χρήσης ❸.

Καθαρισμός

⚠ *Προσοχή:*

Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το βύσμα.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το τμήμα χειρός ❿ με το μοτέρ να βυθιστούν σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ υπάρχει κίνδυνος ζωής από βραχυκύκλωμα όταν κατά τη λειτουργία φτάνουν υπόλοιπα υγρών σε μέρη με ρεύμα.

- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός ❿ με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ελαφρύ καθαριστικό μέσο.
- Καθαρίζετε τη βάση ανάμειξης ❻ μόνο με ένα νωπό πανί και εάν απαιτείται με ένα ήπιο καθαριστικό μέσο.
- Ο αναδευτήρας ⓭ ή το άγκιστρο ζυμώματος ⓮ μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο στεγνώστε καλά όλα τα τεμάχια.

⚠ *Προσοχή:*

Καθαρίζετε μόνο το κάτω τμήμα της ράβδου πολτοποίησης ⓬ σε ρέον νερό. Δεν επιτρέπεται να φτάσει νερό στο εσωτερικό της ράβδου πολτοποίησης ⓬. Αυτό οδηγεί σε φθορές στη συσκευή.

- Προτείνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.
- Καθαρίζετε το μπολ ανάμειξης ❼, το καπάκι ❾ και το ξέστρο ζύμης ⓯ σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων.

ⓘ *Υποδείξεις:*

Μπορείτε επίσης να πλύνετε το μπολ ανάμειξης ❼, το καπάκι ❾ και το ξέστρο ζύμης ⓯ στο πλυντήριο πιάτων. Αν είναι δυνατό, τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

Συνταγές

Κρέμα σοκολάτα - αμαρέτο

500 ml κρέμα
500 ml μασκαρπόνε
100 γρ. κρέμα φουντούκι - πραλίνα
5 ΚΣ αμαρέτο
1-2 ΚΣ μέλι

1. Βάλτε την κρέμα γάλακτος και το μασκαρπόνε στο μπολ ανάμειξης ❼ και ανακατέψτε με τους αναδευτήρες ⓭.
2. Προσθέτετε σιγά - σιγά το αμαρέτο, το μέλι και την κρέμα φουντούκι - πραλίνα και αναμείξτε τα όλα καλά.

Γεμίστε την κρέμα σε ποτήρια επιδορπίου και βάλτε τα στο ψυγείο έως την ώρα που θα καταναλωθούν.

Τσουρέκι

500 γρ. αλεύρι
60 γρ. βούτυρο
60 γρ. ζάχαρη
7 γρ. αλάτι
42 γρ. μαγιά (1 πακέτο φρέσκια μαγιά)
200 mL γάλα
1 Αυγό
1 κρόκος
ενδεχομένως λίγη χοντρή ζάχαρη

1. Βάλτε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό γάλα με ζάχαρη.
2. Προσθέστε όλα τα συστατικά στο μπολ ανάμειξης ❼, μόλις η μαγιά φουσκώσει λίγο.
3. Ζυμώστε τα συστατικά με τα άγκιστρα ζυμώματος ⓮ καλά.
4. Αφήστε τη ζύμη να ησυχάσει περ. για 20 λεπτά.
5. Σχηματίστε στη συνέχεια την πλεξούδα και αφήστε το γλύκισμα να φουσκώσει και άλλα 30 λεπτά.
6. Επιστρώστε την πλεξούδα με λίγο κρόκο αυγού. Εάν επιθυμείτε μπορείτε να επιστρώσετε την πλεξούδα και με λίγο χοντρή ζάχαρη.
7. Θερμαίνετε το φούρνο περ. στους 200 °C αέρα κυκλοφορίας και ψήνετε την πλεξούδα για περ. 25 λεπτά έως ότου γίνει χρυσοκαφέ.

Κρέμα σοκολάτας

300 γρ. κρέμα γάλακτος
200 γρ. μαύρη σοκολάτα

1. Βράστε την κρέμα γάλακτος.
2. Κομματιάστε τη σοκολάτα και αφήστε τη να λιώσει μέσα στην κρέμα γάλακτος.
3. Αφήστε τη μάζα της σοκολάτας να κρυώσει στο ψυγείο, έτσι ώστε να στερεοποιηθεί.
4. Όταν η μάζα κρυώσει και στερεοποιηθεί, χτυπήστε την με τους αναδευτήρες ⓭ έως ότου γίνει κρεμώδης.

Επιστρώστε πριν από το σερβίρισμα με λίγες νιφάδες αμυγδάλων.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή την κρέμα σοκολάτας και ως γέμιση σε άλλα γλυκίσματα.

Σος Aioli

500 γρ. μαγιονέζα
1 φλιτζάνι όξινη κρέμα
50 γρ. σκόρδο
2 κουταλάκια τσαγιού μουστάρδα (μεσαία)
1 πακέτο ανάμεικτα βότανα (βαθιάς κατάψυξης)
1 πρέζα ζάχαρη
1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 κουταλάκι τσαγιού πιπέρι

1. Καθαρίστε το σκόρδο και λιώστε το στο ειδικό εργαλείο.
2. Τοποθετήστε τη μαγιονέζα, την όξινη κρέμα και το σκόρδο στο μπολ ανάμειξης ❼ και αναμειγνύετε καλά τα υλικά με τους αναδευτήρες ⓭.
3. Βάζετε σιγά - σιγά τη μουστάρδα, τα βότανα, τη ζάχαρη, το πιπέρι και το αλάτι και αναμειγνύετε όλα τα υλικά.
4. Στο τέλος καρυκεύετε τη σος όσο επιθυμείτε.

Βινεγκρέτ με βότανα

3 - 4 μίσχους Ιταλικό μαϊντανό
3 - 4 Βασιλικούς
1 Λεμόνι
1 κουταλάκι τσαγιού μουστάρδα (μεσαία)
1 σκελίδα σκόρδο
αλάτι, πιπέρι
100 ml ελαιόλαδο
ενδεχ. 1 πρέζα ζάχαρη

1. Τοποθετήστε τα φύλλα των βοτάνων, το χυμό του λεμονιού, τη μουστάρδα, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα ψηλό δοχείο ανάμειξης.
2. Ανακατέψτε τα όλα με τη ράβδο πολτοποίησης ⓬ και αφήστε λίγο - λίγο το λάδι να ρέει εκεί, έως ότου η σος γίνει κρεμώδης.
3. Καρυκεύετε τη βινεγκρέτ ενδεχομένως με μια πρέζα ζάχαρη.

Απομάκρυνση

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

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.
Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.
Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

GR **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 113057

CY **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 113057
Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):
Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

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

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Einführung 22

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 22

Lieferumfang 22

Teilebezeichnungen 22

Technische Daten 22

Sicherheitshinweise 23

Auspacken 25

Aufstellen 25

Geschwindigkeits-Stufen 25

Bedienen 25

Kneten und Quirlen....25

Pürieren....27

Reinigen 27

Rezepte 28

Schoko-Amaretto-Creme....28

Hefezopf....28

Schokoladen-Creme....28

Aioli....29

Kräuter-Vinaigrette....29

Entsorgen 29

Garantie und Service 29

Importeur 30

HANDMIXER-SET

Einführung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

1 Handmixer
1 Rührständer
1 Rührschüssel mit Deckel
2 Knethaken
2 Quirle
1 Pürierstab
1 Teigschaber
Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

Abbildung A:
❶ Geschwindigkeits-Schalter
❷ Turbo-Taste
❸ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
❹ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
❺ Entriegelungs-Knopf
❻ Rührständer
❼ Rührschüssel
❽ Einfüllöffnung
❾ Deckel
❿ Handteil
⓫ Auswurf-Taste

Abbildung B:
⓬ Pürierstab
⓭ Quirle aus Edelstahl
⓮ Knethaken aus Edelstahl
⓯ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Nennleistung:	300 W	
Schutzklasse:	II/ ⧈	
KB-Zeit:	Mixer:	10 Min.
	Pürierstab:	1 Min.

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.

⚠ *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.
- 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.
- Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

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.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ❻ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ❻ sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

0 Gerät ist ausgeschaltet
1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahne etc.

Zur Bedienung des Pürierstabs ⓬:
Nur in Kombination mit der Turbo-Taste ❷ verwendbar.

Turbo-Taste ❷:
- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs ⓬.

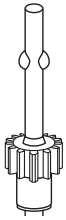
Bedienen

Kneten und Quirlen

⚠ *Warnung:*

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (⓭,⓮,⓯), die Rührschüssel ❼ und den Deckel ❾.
2. Schieben Sie die Quirle ⓭ oder Knethaken ⓮ soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Knethaken ⓮ oder den Quirl ⓭ **mit dem gezahnten Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

Stecken Sie den Knethaken ⓮ oder den Quirl ⓭ **mit dem glatten Ring** am Stab nur in den dafür vorgesehenen Steckplatz am Gerät.

3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes ❺ und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel ❼ und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

⚠ *Achtung:*

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel ❼. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel ❼. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

5. Setzen Sie die Rührschüssel ❼ wieder auf den Rührständer ❻.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf ❺ und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie das Handteil ❿ auf die Halterung, so dass dieser einrastet.
8. Schieben Sie den Deckel ❾ in die Schiene am Rührständer ❻, so dass er fest sitzt.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung ❽ und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung ❽ unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer ❻ verwenden. Insbesonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer ❻ zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ *Achtung:*

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

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzstekkdose ein.
10. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter ❶ auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste ❷ auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ *Warnung:*

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel ❼ haften und diese nicht von den Knethaken ⓮/Quirlen ⓭ erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel ❾ ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers ⓯ die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel ❼. Setzen Sie den Deckel ❾ wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel ❾ zur Seite ab.
12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf für den Handmixer ❹, nehmen Sie den Handmixer ab und legen Sie diesen zur Seite.
    Drücken Sie, falls gewünscht, die Auswurf-Taste ⓫, um die Quirle ⓭ oder Knethaken ⓮ zu lösen.

ⓘ *Hinweis:*

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle ⓭ oder Knethaken ⓮ nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter ❶ auf der Position „0“ oder „ “ steht.

13. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf ❺, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel ❼ vom Rührständer ❻.

Pürieren

⚠ *Warnung:*

Benutzen Sie den Pürierstab ⓬ nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

⚠ *Achtung:*

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

1. Öffnen Sie die Einsatz-Vorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss ❸ und halten Sie den Sicherheitsverschluss ❸ fest.

ⓘ *Hinweis:*

Der Pürierstab ⓬ kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle ⓭ oder Knethaken ⓮ installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab ⓬ in die Einsatz-Vorrichtung ❸, drücken Sie den Pürierstab ⓬ kräftig herunter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Pfeiles 🔒 fest.
3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2⁄3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

ⓘ *Hinweise:*

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs ⓬ bedecken.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab ⓬ in das Püriergut geführt haben.

4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter ❶ in die Stellung „Pürierstab“ (s. Kapitel „Geschwindigkeits- Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste ❷. Halten Sie die Turbo-Taste ❷ während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

⚠ *Warnung:*

Betreiben Sie den Pürierstab ⓬ 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 ⓬ fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter ❶ auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ *Achtung:*

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

6. Zur Reinigung des Pürierstabs ⓬ drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung ❸ heraus.

Reinigen

⚠ *Achtung:*

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Auf keinen Fall darf das Handteil ❿ mit dem Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil ❿ mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer ❻ nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle ⓭ oder Knethaken ⓮ können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.

⚠ *Achtung:*

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

- Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel ❼, den Deckel ❾ und den Teigschaber ⓯ in warmen Wasser mit Spülmittel.

ⓘ *Hinweise:*

Sie können die Rührschüssel ❼, den Deckel ❾ und den Teigschaber ⓯ auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Rezepte

Schoko-Amaretto-Creme

500 ml Sahne
500 ml Mascarpone
100 g Nuss-Nougat-Creme
5 EL Amaretto
1 - 2 EL Honig

1. Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel ❼ und vermengen Sie es mit den Quirlen ⓭.
2. Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.

Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Hefezopf

500 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
7 g Salz
42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
200 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
eventuell etwas Hagelzucker

1. Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker an.
2. Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel ❼.
3. Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken ⓮ gut durch.
4. Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
5. Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
6. Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb. Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
7. Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten bis er goldbraun ist.

Schokoladen-Creme

300 g Sahne
200 g Zartbitterschokolade

1. Kochen Sie die Sahne auf.
2. Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
3. Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
4. Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Quirlen ⓭ cremig auf.

Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

ⓘ *Hinweis:*

Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

500 g Mayonnaise
1 Becher Schmand
50 g Knoblauch
2 TL Senf (mittelscharf)
1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
1 Prise Zucker
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

1. Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie Ihn durch eine Knoblauchpresse.
2. Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel ❼ und mischen Sie alles mit den Quirlen ⓭ gut durch.
3. Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
4. Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

3 - 4 Stängel glatte Petersilie
3 - 4 Basilikum
1 Zitrone
1 TL Senf (mittelscharf)
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 ml Ölivenöl
evtl 1 Prise Zucker

1. Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
2. Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab ⓬ und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
3. Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

Entsorgen

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.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung.
Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 113057

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 113057

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 113057

Erreichbarkeit Hotline:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

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 · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen:
03 / 2015 · Ident.-No.: SHMS300B1-02015-1

IAN 113057