

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

(DK)

HÅNDMIXERSÆT

Bejtningsvejledning

(NL) (BE)

HANDMIXERSET

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

BATEUR-MIXEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

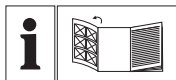
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Gebruiksaanwijzing

IAN 285433

(DK)
(BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

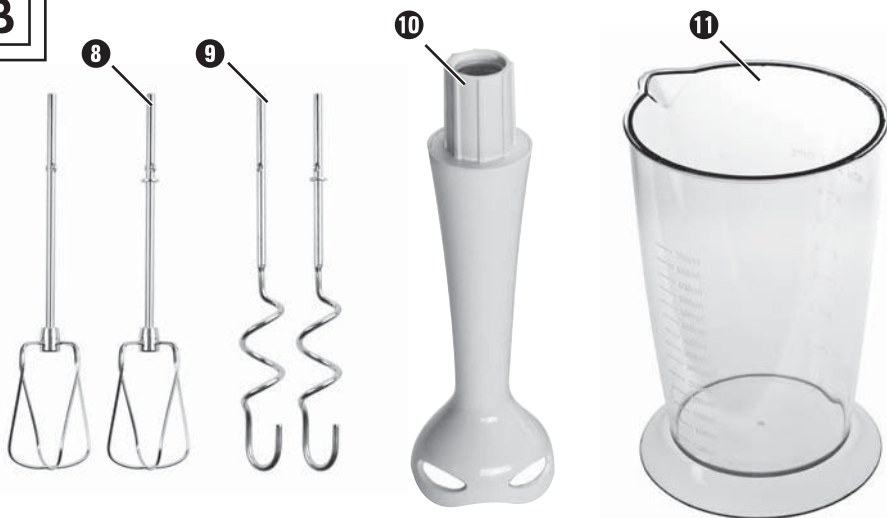
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	11
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Udpakning	5
Hastighedstrin	5
Betjening	5
Æltning og piskning	5
Blending	6
Rengøring	7
Opbevaring	8
Bortskaffelse	8
Garanti for Kompernass Handels GmbH	8
Service	9
Importør	9

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til æltning af dej, blanding af væsker (f.eks. frugtsaft), piskning af flødeskum og blanding af frugt. Det er kun beregnet til bearbejdning af fødevarer. Brug ikke blenderstaven til blanding af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold

- 1 Håndmikser sæt
 - 2 æltekroge
 - 2 piskeris
 - 1 blenderstav
 - 1 målebæger
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakningen, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig til service ved behov.

Beskrivelse af produktet



Figur A:

- 1 Udløserknop
- 2 Hastighedskontakt
- 3 Turboknapp
- 4 Strømledning med strømstik
- 5 Indsats med sikkerhedslås
- 6 Motordel
- 7 Stikpladser til udstyr

Figur B:

- 8 Piskeris
- 9 Æltekrog
- 10 Blenderstav
- 11 Målebæger

Tekniske data


Mærkespænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	II/ 
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min. Blenderstav: 1 min.
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.
Indhold :	Målebæger: 700 ml Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning: 300 ml

Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge apparatet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for maskinen, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
 - ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
 - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer forhindres.
 - ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!
-  Dyp ikke motordelen i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskeriset, æltekrogen eller blenderstaven, når apparatet er i brug. Blenderstavens kniv er skarp! Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- ▶ Prøv aldrig at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så der ikke kan tændes igen ved en fejltagelse.
- ▶ Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømmettet.
- ▶ Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- ▶ Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- ▶ Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- ▶ Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Vær forsigtig under omgang med og rengøring af blenderstaven. Kniven er meget skarp!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transport-sikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Hastighedstrin

Trin på hastighedsknap ②	Anvendelse
	Til betjening af blenderstaven ⑩: Kan kun anvendes sammen med turboknappen ③.
0	Apparatet er slukket
1	God udgangshastighed til piskning af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til blanding af flydende ingredienser.
3	Til blanding af kage- og brøddej.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggevide, kageglasur, flødeskum etc.

Turboknap ③:

- Denne knap gør det muligt straks at bruge maskinens fulde effekt.

Betjening

Æltning og piskning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!




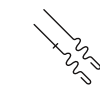
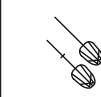
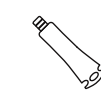
- ▶ Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

OBS! MATERIELLE SKADER!



- ▶ Lad ikke maskinen køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af.

BEMÆRK

- ▶ Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret ①.
- ▶ Fyld højst 300 ml i til bearbejdning, ellers kan der løbe/sprøjte væske ud af målebægeret ①.
- ▶ Tænd først for apparatet, når redskaberne er placeret i fødevarerne, der skal piskes/blendes/ælt.

		
		
Æltekrog 9 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.	Piskeris 8 til røring af røredej eller piskning af fløde	Blenderstav 10 til blanding af frugt/grønt- sager, f.eks. æbler.

- 1) Rengør redskaberne (8, 9) før første brug.
- 2) Stik piskeriset 8 eller æltekrogen 9 så langt ind i stikpladsene 7, at det kan høres, at de går i hak.

	Sæt altid æltekrogen 9 eller piskeriset 8 uden ring ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.
	Sæt altid æltekrogen 9 eller piskeriset 8 med ring ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

- 3) Sæt strømstikket 4 i en stikkontakt.
- 4) Sæt hastighedskontakten 2 på det ønskede hastighedstrin for at tænde for mixeren. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen 3 (se kapitlet "Hastighedstrin").
- 5) Tryk på udløserknappen 1 for at løsne piskeriset 8 eller æltekrogen 9.

BEMÆRK

- Af sikkerhedsgrunde kan piskeriset 8 eller æltekrogen 9 kun løsnes, når hastigheds-kontakten 2 står på position „0“.

Blending

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig blenderstaven 10 til hårde fødevarer som for eksempel: kaffebønner, ister-ninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grønsager etc. Ellers beskadiges apparatet.
- Brug ikke blenderstaven 10 til blanding af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Tag gryden af kogepladen før blanding.

- 1) Åbn indsatsen med sikkerhedslåsen 5, og hold sikkerhedslåsen fast.

BEMÆRK

- Blenderstaven 10 kan kun sættes i, hvis der ikke er sat piskeris 8 eller æltekrog 9 i.
- 2) Skyd blenderstaven 10 ind i indsatsen 5, tryk den ned og drej den flere omgange med god kraft i pilens retning 1.
 - 3) For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes til ca. 2/3. Anvend en tilstrækkelig stor skål eller brug det medfølgende målebæger 11.

BEMÆRK

- ▶ For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal fødevarerne, der skal tilberedes, mindst dække blenderstavens underdel 10.
 - ▶ Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven 10 står nede i materialet, der skal blendes.
- 4) Stil hastighedskontakten 2 på stillingen "Blenderstav" (se kapitlet "Hastighedstrin"), og tryk på turboknappen 3. Hold turboknappen 3 nede, mens du blander. Så snart du slipper den, standser apparatet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Lad ikke blenderstaven 10 køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til apparatet er kølet af.
- 5) Når du er færdig med at bruge blenderstaven 10, stilles hastighedskontakten 2 på stillingen "0" og stikket 4 trækkes ud.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Rengør kun den nederste del af blenderstaven 10 under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indre af blenderstaven 10. Ellers beskadiges apparatet.
- 6) Til rengøring af blenderstaven 10 drejes denne ud af indsatsen 5.

Rengøring

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag strømstikket 4 ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!
- ⊘ Dyp aldrig motordelen 6 i vand eller andre væsker!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig under rengøring af blenderstaven 10. Kniven er meget skarp!
- ⊘ Dyp ikke blenderstaven 10 fuldstændigt i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan apparatet gå i stykker, så det ikke kan repareres.

- Rengør motordelen 6 med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
 - Piskeriset 8 og æltekrogen 9 kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
- Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

BEMÆRK

- ▶ Piskeriset 8 og æltekrogene 9 kan også rengøres i opvaskemaskinen.
- Rengør målebægeret 11 i varmt vand, og tilsæt et mildt opvaskemiddel. Skyl målebægeret 11 med rent vand, og tør det af.

BEMÆRK

- ▶ Målebægeret 11 kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- Rengør den nederste del af blenderstaven ⑩ i varmt vand med opvaskemiddel eller under rindende vand. Tør den øverste del af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør derefter af med en klud, der kun er befugtet med vand, så rester fra opvaskemiddel fjernes.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Rengør kun den nederste del af blenderstaven ⑩ under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indre af blenderstaven ⑩. Ellers beskadiges apparatet.

Opbevaring

- Opbevar det rengjorte apparatet på et rent og støvfrit sted.

Bortskaffelse



Produktet må ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelle gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 285433

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	12
Utilisation conforme	12
Matériel livré	12
Description de l'appareil	12
Caractéristiques techniques	12
Consignes de sécurité	13
Déballage	15
Niveaux de vitesse	15
Utilisation	15
Pétrir et fouetter	15
Mixer	16
Nettoyage	17
Entreposage	18
Mise au rebut	18
Garantie de Kompernass Handels GmbH	18
Service après-vente	19
Importateur	19

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

1 Batteur-mixeur avec accessoires

2 crochets de pétrissage

2 fouets

1 mixeur plongeant

1 verre mesureur

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil



Figure A :

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur de vitesses
- 3 Touche turbo
- 4 Cordon avec fiche secteur
- 5 Dispositif de fixation avec verrouillage de sécurité
- 6 Corps de l'appareil
- 7 Orifices pour les accessoires

Figure B :

- 8 Fouets
- 9 Crochets de pétrissage
- 10 Mixeur plongeant
- 11 Verre mesureur


Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II / 
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 minutes Mixeur plongeant : 1 minute
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.
Capacité :	
Verre mesureur :	700 ml
Capacité max. pour l'utilisation :	300 ml

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence (temps de service rapide) indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité** DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
 - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur, lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

 AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très acérée ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- ▶ Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors du fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou manquent, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Faites réaliser toutes les réparations uniquement par du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Niveaux de vitesse

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ②	Utilisation
	Pour l'utilisation du mixeur plongeant ⑩: Uniquement utilisable en combinaison avec la touche turbo ③.
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients «mous» tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ③:

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.

Utilisation

Pétrir et fouetter

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !



- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

REMARQUES

- ▶ Le verre mesureur ① vous permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml.
- ▶ Remplissez au max. 300 ml, sinon du liquide risque de déborder ou de gicler du verre mesureur ①.
- ▶ N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.

		
		
Crochets de pétrissage 9 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 8 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la chantilly.	Mixeur plongeant 10 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.

- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**8**, **9**).
- 2) Insérez les fouets **8** ou crochets de pétrissage **9** dans les orifices **7** jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible.

	Insérez toujours le crochet de pétrissage 9 ou le fouet 8 sans bague dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.
	Insérez toujours le crochet de pétrissage 9 ou le fouet 8 avec la bague sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Branchez la fiche secteur **4** dans une prise secteur.
- 4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses **2** sur le niveau de vitesse souhaité. A cet égard, vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **3** (cf. le chapitre «Niveaux de vitesse»).
- 5) Appuyez sur la touche d'éjection **1**, pour détacher les fouets **8** ou les crochets de pétrissage **9**.

REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, les fouets **8** ou crochets de pétrissage **9** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses **2** se trouve sur la position «0».

Mixer

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais le mixeur plongeant **10** pour des aliments durs comme : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant **10** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.

- 1) Ouvrez le dispositif de fixation avec verrouillage de sécurité **5** et maintenez bien le verrouillage de sécurité.

REMARQUE

- Le mixeur plongeant **10** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **8** ou crochet de pétrissage **9** n'est installé.
- 2) Glissez le mixeur plongeant **10** dans le dispositif de fixation **5**, poussez-le vers le bas et tournez-le en faisant usage d'un peu de force plusieurs fois autour de la flèche **6**.
 - 3) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand ou bien utilisez le verre mesureur **11** livré.

REMARQUE

- ▶ Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent au moins recouvrir la partie inférieure du mixeur plongeant 10.
- ▶ N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant 10 est introduit dans les aliments à mixer.

- 4) Poussez l'interrupteur de vitesses 2 en position «Mixeur plongeant» (voir chapitre «Niveaux de vitesse») et appuyez sur la touche turbo 3. Maintenez la touche turbo 3 appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'opérez pas le mixeur plongeant 10 plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- 5) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant 10 terminée, placez l'interrupteur de vitesses 2 sur la position «0» et débranchez la fiche secteur 4.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant 10 sous l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du mixeur plongeant 10. L'appareil risquerait d'être endommagé.

- 6) Pour nettoyer le mixeur plongeant 10 dévissez-le du dispositif de fixation 5.

Nettoyage

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur 4 de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

- ⊘ Ne plongez jamais le corps de l'appareil 6 dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant 10. La lame est extrêmement tranchante !

- ⊘ Ne plongez pas le mixeur plongeant 10 entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- Nettoyez le corps de l'appareil 6 avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets 8 ou crochets de pétrissage 9 peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE

- ▶ Les fouets 8 et les crochets de pétrissage 9 peuvent également au lave-vaisselle.

- Nettoyez le verre mesureur 11 à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez le verre mesureur 11 à l'eau claire et séchez-le bien.

REMARQUE

- ▶ Le verre mesureur 11 ne convient pas au nettoyage au lave-vaisselle.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant ⑩ à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essuyez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant ⑩ sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant ⑩. L'appareil risquerait d'être endommagé.

Entreposage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompnass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 285433

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding22
Gebruik in overeenstemming met bestemming22
Inhoud van het pakket22
Productbeschrijving22
Technische gegevens22
Veiligheidsvoorschriften23
Uitpakken25
Instelbare snelheden25
Bedienen25
Kneden en kloppen	25
Pureren	26
Reiniging en onderhoud27
Opbergen28
Afvoeren28
Garantie van Kompernaß Handels GmbH28
Service	29
Importeur	29

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

1 Handmixerset

2 kneedhaken

2 gardes

1 pureerstaaf

1 maatbeker

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Productbeschrijving


Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

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

Technische gegevens


Nominale spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	II/□
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaaf: 1 min.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
Capaciteit:	
Maatbeker: 700 ml	
Max. verwerkbare vulhoeveelheid: 300 ml	

KB-tijd

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
 - ▶ Knik of plet het snoer niet.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken.
-  Dompel het handgedeelte niet onder in water of andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

Uitpakken

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

Instelbare snelheden

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

Turbo-toets ③:

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

Bedienen

Kneden en kloppen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!





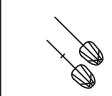
- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze kommen kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!



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

OPMERKINGEN

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

		
		
Kneedhaken 9 voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.	Gardes 8 voor het roeren van cakedeeg of het kloppen van slagroom.	Pureerstaaf 10 voor het pureren van vruchten/groenten, bijv. appels.

- 1) Reinig vóór het eerste gebruik de opzetstukken (**8**, **9**).
- 2) Schuif de gardes **8** of kneedhaken **9** zo ver in de insteekplaatsen **7** dat ze hoorbaar vastklikken.

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

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

OPMERKING

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

Pureren

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de pureerstaaf **10** nooit voor harde levensmiddelen, zoals bijvoorbeeld: koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, zeer harde groente, enz. Dat veroorzaakt schade aan het apparaat.
- Gebruik de pureerstaaf **10** niet voor het pureren van kokende levensmiddelen (bijv. soep). Neem de pan vóór het pureren van de kookplaat.

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

OPMERKING

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

OPMERKING

- ▶ Om een effectieve vermenging van de ingrediënten te garanderen moet het te bereiden product ten minste het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** bedekken.
 - ▶ Schakel de handmixer pas in wanneer u de pureerstaaf **10** in het te pureren product hebt gestoken.
- 4) Zet de schakelaar voor de snelheden **2** in de stand "Pureerstaaf"  (zie hoofdstuk "Snelheidsniveaus") en druk op de turbo-toets **3**. Houd de turbo-toets **3** tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de pureerstaaf **10** niet langer dan een minuut achtereen. Las na een minuut een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- 5) Zet de schakelaar voor de snelheden **2** in de stand "0" en haal de stekker **4** uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruiken van de pureerstaaf **10**.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **10** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.
- 6) Om de pureerstaaf **10** te reinigen draait u deze uit de inzet-installatie **5**.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van de pureerstaaf **10**. Het mes is zeer scherp!



Dompel de pureerstaaf **10** niet volledig onder in water. Maak alleen het onderste deel met mes schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Reinig het handgedeelte **6** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **8** of kneedhaken **9** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af. Het verdient aanbeveling om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

OPMERKING

- ▶ De gardes **8** en de kneedhaken **9** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- Reinig de maatbeker **11** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de maatbeker **11** met schoon water af en droog hem af.

OPMERKING

- ▶ De maatbeker **11** is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Opbergen

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

Afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 285433

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Sicherheitshinweise	33
Auspacken	35
Geschwindigkeits-Stufen	35
Bedienen	35
Kneten und Quirlen	35
Pürieren	36
Reinigen	37
Aufbewahrung	38
Entsorgung	38
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	40

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

- 1 Handmixer-Set
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Messbecher
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- 1 Auswurf-Taste
- 2 Geschwindigkeits-Schalter
- 3 Turbo-Taste
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Einsatzvorrichtung mit Sicherheitsverschluss
- 6 Handteil
- 7 Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- 8 Quirle
- 9 Knethaken
- 10 Pürierstab
- 11 Messbecher

Technische Daten


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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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


ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Geschwindigkeits-Stufen

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

Turbo-Taste ③:

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

Bedienen

Kneten und Quirlen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!




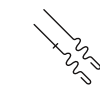
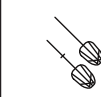
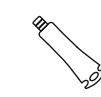
- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!



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

HINWEISE

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

		
		
Knehtaken 9 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.	Quirle 8 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne.	Pürierstab 10 zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln.

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**8**, **9**).
- 2) Schieben Sie die Quirle **8** oder Knehtaken **9** so weit in die Steckplätze **7**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knehtaken 9 oder den Quirl 8 ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knehtaken 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 Knehtaken **9** zu lösen.

HINWEIS

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

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

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

HINWEIS

- Der Pürierstab **10** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **8** oder Knehtaken **9** installiert sind.
- 2) Schieben Sie den Pürierstab **10** in die Einsatzvorrichtung **5**, drücken Sie ihn herunter und drehen Sie ihn mit Kraft mehrere Umdrehungen in Richtung des Pfeiles **6** 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“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits- Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **3**. Halten Sie die Turbo-Taste **3** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie den Pürierstab **10** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 5) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **10** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **2** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker **4**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- 6) Zur Reinigung des Pürierstabs **10** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **5** heraus.

Reinigen

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

- Reinigen Sie das Handteil **6** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **8** oder Kneithaken **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.

HINWEIS

- ▶ Die Quirle **8** und die Kneithaken **9** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Reinigen Sie den Messbecher **11** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie den Messbecher **11** mit klarem Wasser nach und trocknen Sie ihn ab.

HINWEIS

- ▶ Der Messbecher **11** ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- 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.

Aufbewahrung

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

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 285433

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02/2017 · Ident.-No.: SHMSB300A2-012017-1

IAN 285433