

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



BATTEUR-MIXEUR AVEC ACCESSOIRES SHMSB 300 A2

FR BE

BATTEUR-MIXEUR AVEC ACCESSOIRES

Mode d'emploi

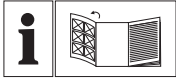
DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 285433

FR



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.

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11

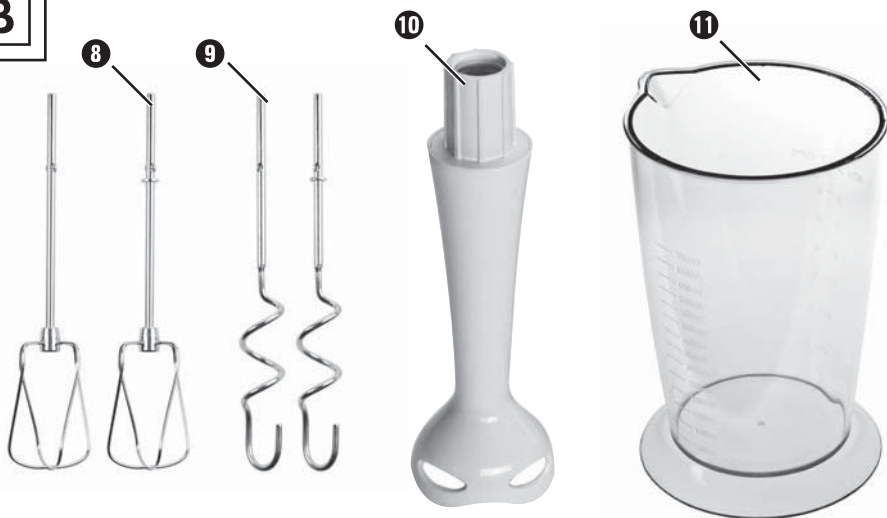
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Déballage	5
Niveaux de vitesse	5
Utilisation	5
Pétrir et fouetter	5
Mixer	6
Nettoyage	7
Entreposage	8
Mise au rebut	8
Garantie de Kompernass Handels GmbH	8
Service après-vente	10
Importateur	10

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
 - 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 !



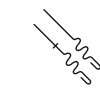
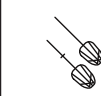
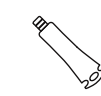
- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

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 Kompennass 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.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à couvrir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Auspacken	15
Geschwindigkeits-Stufen	15
Bedienen	15
Kneten und Quirlen	15
Pürieren	16
Reinigen	17
Aufbewahrung	18
Entsorgung	18
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH	18
Service	19
Importeur	20

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!




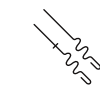
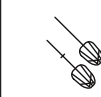
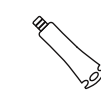
- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

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

		
		
Kneithaken 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 Kneithaken **9** so weit in die Steckplätze **7**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶ Die Quirle 8 und die Knethaken 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

Version des informations - Stand der Informationen
02/2017 · Ident.-No.: SHMSB300A2-012017-1

IAN 285433