

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMSB 300 A2

FI

VATKAINSETTI

Käyttöohje

PL

MIKSER RĘCZNY- ZESTAW

Instrukcja obsługi

SE

HANDMIXER, SET

Bruksanvisning

DE

AT

CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 285433

FI

SE

PL



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

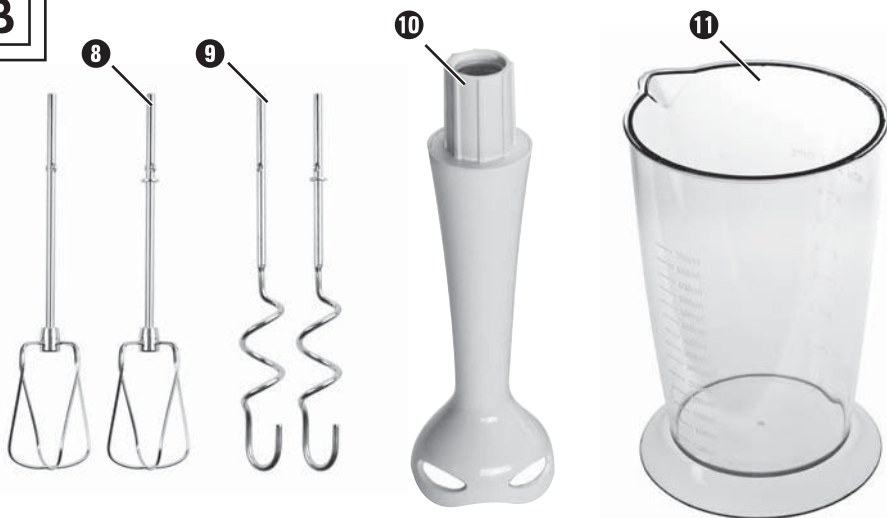
PL

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

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	11
PL	Instrukcja obsługi	Strona	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	2
Laitteen kuvaus	2
Tekniset tiedot	2
Turvallisuusohjeet	3
Purkaminen pakkauksesta	5
Nopeustasot	5
Käyttö	5
Vaivaaminen ja vatkaaminen	5
Soseutus	6
Puhdistaminen	7
Säilytys	8
Hävittäminen	8
Kompernass Handels GmbH:n takuu	8
Huolto	9
Maahantuojat	9

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan taikinan vaivamiseen, nesteiden (esim. hedelmämehujen) sekoittamiseen, kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen. Se soveltuu vain elintarvikkeiden työstämiseen. Älä käytä sauvasekoitinta kiehuvien ruokien, (esim. keittojen), soseuttamiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammattitarkoituksiin.

Toimituslaajuus

1 Vatkeinetti

2 taikinakoukkuja

2 vispilää

1 sauvasekoitin

1 mitta-astia

Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta. Käännä tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus


Kuva A:

- 1 Poistopainike
- 2 Nopeuskytkin
- 3 Turbo-painike
- 4 Virtajohto ja verkkopistoke
- 5 Turvalukituksella varustettu kiinnityslaite
- 6 Käsilaite
- 7 Sekoittimien liitäntäaukot

Kuva B:

- 8 Vispilä
- 9 Taikinakoukut
- 10 Sauvasekoitin
- 11 Mitta-astia

Tekniset tiedot


Nimellisjännite	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	300 W
Kotelointiluokka	II/□
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min Sauvasekoitin: 1 min
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
Tilavuus:	Mitta-astia: 700 ml Maks. täyttömäärä työstettäväksi: 300 ml

LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
 - ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
 - ▶ Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
 - ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä upota käsilaitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- ▶ Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- ▶ Tarkista ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- ▶ Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Tällöin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on hyvin terävä.

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- ▶ Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Purkaminen pakkauksesta

- Nosta kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkista, että toimitus sisältää kaikki siihen kuuluvat osat, ja että laite on ehjä.
- Puhdista kaikki laitteen osat luvussa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

Nopeustasot

Nopeuskytkimen taso ②	Käyttö
	Sauvasekoittimen käyttö ⑩: Voidaan käyttää vain yhdessä Turbo-painikkeen ③ kanssa.
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten aineiden sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikainoiden sekoittamiseen.
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistamiseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike ③:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.

Käyttö

Vaivaaminen ja vatkaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

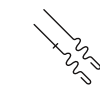
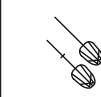
- ▶ Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!



- ▶ Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

OHJEITA

- ▶ Mitta-astian ① avulla voit mitata enintään 700 ml nestettä.
- ▶ Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua/roiskua mitta-astian ① reunojen yli.
- ▶ Käynnistä laite vasta sen jälkeen kun olet työntänyt sekoittimet vatkaaviin/sekoitettaviin/vaivattaviin elintarvikkeisiin.

		
		
Taikinakoukut 9 raskaan taikinan, kuten hiivataikinan, vaivaamiseen.	Vispilä 8 kakkutai-kinoiden vatkaamiseen ja kerman vaahdottamiseen.	Sauvasekoitin 10 vihannesten ja hedelmien, esim. omenien, soseuttamiseen.

- 1) Puhdista sekoittimet (**8**, **9**) ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2) Työnnä vispilät **8** tai taikinakoukut **9** niin syväälle liitäntäaukkoihin **7**, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti.

	Työnnä renkaaton taikinakoukku 9 tai vispilä 8 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.
	Työnnä renkaalla varustettu taikinakoukku 9 tai vispilä 8 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.

- 3) Kytke verkkopistoke **4** verkkopistorasiaan.
- 4) Ota vatkein käyttöön työntämällä nopeuskyt-kin **2** halutulle nopeustasolle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja turbopainikkeen **3** välillä (ks. luku "Nopeustasot").
- 5) Paina poistopainiketta **1** irrottaaksesi vispilät **8** tai taikinakoukut **9**.

OHJE

- Vispilät **8** tai taikinakoukut **9** voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen **2** ollessa asennossa "0".

Soseutus

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistetuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **10** kovien elintarvikkeiden kuten kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, kovien vihannesten tai juuresten jne. työstämiseen. Tämä vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä sauvasekoitinta **10** kiehvien ruokien, (esim. keittojen), soseuttamiseen. Siirrä kattila pois levyltä ennen soseuttamista.

- 1) Avaa sauvasekoittimen kiinnityslaitteen turvalukitus **5** ja pidä turvalukituksesta kiinni.

OHJE

- Sauvasekoitinta **10** voidaan käyttää vain silloin, kun vispilät **8** tai taikinakoukut **9** eivät ole paikoillaan.
- 2) Työnnä sauvasekoitin **10** kiinnitykseen **5**, paina sitä alaspäin ja pyöritä voimakkaasti useampi kierros nuolen **1** suuntaan, kunnes se on hyvin paikoillaan.
 - 3) Soseutusastiasa saa olla sisältöä enintään 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse tätä varten riittävän suuri astia tai käytä toimitukseen sisältyvää mitta-astiaa **11**.

OHJE

- ▶ Jotta ainesten tehokas sekoittuminen olisi taattu, soseutettavien ainesten on ulotuttava vähintään sauvasekoittimen 10 alareunaan asti.
 - ▶ Kytke käsivatkain päälle vasta kun sauvasekoitin 10 on upotettu soseutettavaan ainekseen.
- 4) Työnnä nopeuskytkin 2 asentoon "sauvasekoitin" (ks. luku "Nopeustasot") ja paina Turbo-painiketta 3. Pidä Turbo-painiketta 3 alas painettuna käytön ajan. Laite pysähtyy heti, kun painike vapautetaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!


- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta 10 yli minuuttia kerrallaan. Pidä minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.
- 5) Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella 10, aseta nopeuskytkin 2 asentoon "0", ja irrota verkkopistoke 4.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!


- ▶ Vain sauvasekoittimen 10 alaosan saa puhdistaa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen 10 sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.
- 6) Puhdista sauvasekoitin 10 kiertämällä se irti kiinnityslaitteesta 5.

Puhdistaminen

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Irrota verkkopistoke 4 pistorasistiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! Sähköiskun vaara!
-  Älä koskaan upota käsilaitetta 6 veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Noudata varovaisuutta sauvasekoitinta puhdistaussasi 10. Terä on hyvin terävä.
-  Älä upota sauvasekoitinta 10 kokonaan veteen. Puhdista pelkästään alaosa ja terä juoksevan veden alla. Muuten laite voi vaurioitua käyttökelvottomaksi.

- Puhdista käsilaite 6 moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät 8 tai taikinakoukut 9 voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin. Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteereita muodostuu vähemmän.

OHJE

- ▶ Vispilä 8 ja taikinakoukut 9 voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- Pese mitta-astia 11 lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta. Huuhtelee mitta-astia 11 puhtaalla vedellä ja kuivaa se.

OHJE

- ▶ Mitta-astia 11 voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- Puhdista sauvasekoittimen 10 alaosa lämpimällä vedellä ja pesuaineella tai juoksevan veden alla. Pyyhi yläosa kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa hieman mietoa pesuainetta. Pyyhi laite tämän jälkeen veteen kostutetulla liinalla niin, ettei siihen jää pesuainejäämiä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Puhdista vain sauvasekoittimen 10 alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen 10 sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 285433

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	12
Föreskriven användning	12
Leveransens innehåll	12
Beskrivning	12
Tekniska data	12
Säkerhetsanvisningar	13
Uppackning	15
Hastigheter	15
Användning	15
Knåda och vispa	15
Göra mos och puré	16
Rengöring	17
Förvaring	18
Kassering	18
Garanti från Kompernass Handels GmbH	18
Service	19
Importör	19

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och göra frukturé. Den här produkten är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Använd inte puréstaven för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

- 1 Handmixer, set
- 2 degkrokar
- 2 vispar
- 1 puréstav
- 1 måttbägare
- Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning



Bild A:

- 1 Utstötningknapp
- 2 Hastighetsreglage
- 3 Turboknapp
- 4 Strömkabel med kontakt
- 5 Insats med säkerhetsspärr
- 6 Handenhet
- 7 Fäste för tillbehör

Bild B:

- 8 Vispar
- 9 Degkrokar
- 10 Puréstav
- 11 Måttbägare

Tekniska data


Märkspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	300 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min. Puréstav: 1 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Produkten rymmer : Måttbägare: 700 ml Max påfyllningsmängd för bearbetning: 300 ml	

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
 - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa inte ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Produkten får aldrig vara ansluten till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Rör inte vid vispar, degkrokar eller puréstaven när produkten arbetar. Puréstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda apparaten om delar är skadade eller fattas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Var försiktig när du handskas med och rengör puréstaven. Kniven är mycket vass!


AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- ▶ Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.

Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ②	Användning
	För att använda puréstaven ⑩: endast i kombination med turboknappen ③.
0	Produkten är avstängd.
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar
4	För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, gräddde etc.

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

Användning

Knåda och vispa

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!



- ▶ Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.

OBSERVERA

- ▶ Med måttbägaren ① kan du mäta upp till 700 ml vätska.
- ▶ Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna eller spruta över kanten på måttbägaren ①.
- ▶ Sätt inte på produkten förrän du stuckit ner tillbehören i det som ska vispas, mixas eller knådas.

		
		
Degkrokar 9 för att knåda tyngre degar, t ex jäsdeg.	Vispar 8 för att röra ihop smet eller vispa gräddde.	Puréstav 10 för att mosa frukt och grönsaker, t ex äpplen.

- 1) Rengör tillbehören (**8**, **9**) innan du använder dem första gången.
- 2) Stick in visparna **8** eller degkrokarna **9** så långt det går i fästet **7** tills du hör att de låser fast ordentligt.

	Stick alltid in degkroken 9 eller vispen 8 utan ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken 9 eller vispen 8 med ring i den öppning som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.

- 3) Sätt kontakten **4** i ett eluttag.
- 4) För hastighetsreglaget **2** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen **3** (se kapitel Hastigheter).
- 5) Tryck på utstötningknappen **1** för att lossa vispar **8** eller degkrokar **9**.

OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar **8** och degkrokar **9** när hastighetsreglaget **2** står på läge 0.

Göra mos och puré

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig puréstaven **10** för att bearbeta hårda livsmedel, som t ex: hela kaffebönor, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas produkten.
- Använd inte puréstaven **10** för att mosa kokande livsmedel (t ex soppor). Ta bort tillagningskärlet från värmekällan innan mosningen.

- 1) Öppna insatsen med säkerhetsspärr till puréstaven **5** och håll fast spärren.

OBSERVERA

- Puréstaven **10** kan bara användas om inga vispar **8** eller degkrokar **9** monterats.
- 2) För in puréstaven **10** i insatsen **5**, tryck ner den och skruva kraftigt några varv i pilens **1** riktning.
 - 3) För att det inte ska rinna över bör man inte fylla mer än 2/3 av det kärl man mosar i. Välj ett tillräckligt stort kärl eller använd medföljande måttbägare **11**.

OBSERVERA

- ▶ För att ingredienserna ska blandas ordentligt måste de täcka åtminstone den undre delen av puréstaven 10.
 - ▶ Koppla inte på produkten förrän du stuckit ner puréstaven 10 i det som ska mosas.
- 4) Flytta hastighetsreglaget 2 till läge "Puréstav" (se kapitel Hastigheter) och tryck på turboknappen 3. Håll turboknappen 3 inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar produkten.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!


- ▶ Låt aldrig puréstaven 10 arbeta längre än 1 minut i sträck. Gör en paus efter 1 minut och vänta tills produkten kallnat innan du sätter på den igen.
- 5) När du använt puréstaven 10 färdigt sätter du hastighetsreglaget 2 på läge 0 och drar ut kontakten 4.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!


- ▶ Spola endast av den undre delen av puréstaven 10 under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven 10. Då kommer produkten att skadas.
- 6) När du ska rengöra puréstaven 10 drar du först ut den ur insatsen 5.

Rengöring

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten 4 ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
-  Doppa aldrig ner handenheten 6 i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Var försiktig när du rengör puréstaven 10. Kniven är mycket vass!
-  Doppa aldrig ner hela puréstaven 10 i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan produkten totalförstöras.
- Rengör endast handenheten 6 med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
 - Vispar 8 och degkrokar 9 kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen. Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

OBSERVERA

- ▶ Visparna 8 och degkrokarna 9 kan även diskas i maskin.
- Rengör måttbägaren 11 i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj måttbägaren 11 i rent vatten och torka den efteråt.

OBSERVERA

- ▶ Måttbägaren 11 kan diskas i maskin.

- Rengör den undre delen av puréstaven ⑩ i varmt vatten med diskmedel eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den övre delen med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan med rent vatten igen för att få bort alla rester av diskmedlet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Spola endast av den undre delen av puréstaven ⑩ under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven ⑩. Då kommer produkten att skadas.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 285433

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Spis treści

Wstęp	22
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	22
Zakres dostawy	22
Opis urządzenia	22
Dane techniczne	22
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	23
Rozpakowanie	25
Stopnie prędkości	25
Obsługa	25
Wyrobienie ciasta, mieszanie i ubijanie	25
Przecieranie	26
Czyszczenie	27
Przechowywanie	28
Utylizacja	28
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	28
Serwis	29
Importer	29

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań.

W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć również instrukcję obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia


Rysunek A:

- 1 Przycisk zwalniania końcówek
- 2 Przełącznik prędkości
- 3 Przycisk Turbo
- 4 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- 5 Urządzenie do mocowania z zamknięciem zabezpieczającym
- 6 Rękojeść
- 7 Gniazda na końcówki

Rysunek B:

- 8 Trzepaczki
- 9 Haki do wyrabiania ciasta
- 10 Końcówka do przecierania
- 11 Pojemnik z miarką


Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II/□
Czas pracy:	Mikser: 10 minut Końcówka do przecierania: 1 minuta
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Pojemność:	Miarka: 700 ml Maks. pojemność robocza: 300 ml

Czas pracy krótkotrwałej

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

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
 - ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  Nigdy nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani żadnej innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

**⚠ OSTRZEŻENIE –
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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


UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Stopnie prędkości

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

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!



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

WSKAZÓWKI

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

		
		
Haki do wyrabiania ciasta 9 przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaczki 8 do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Końcówka do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek 10 .

- 1) Przed pierwszym użyciem wyczyść końcówki (**8**, **9**).
- 2) Trzepaczki **8** lub haki do wyrabiania ciasta **9** wcisnij w gniazda **7** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

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

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

WSKAZÓWKA

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

Przecieranie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używać końcówki do przecierania **10** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **10** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Końcówkę do przecierania **10** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaczki **8** ani haki do wyrabiania ciasta **9**.
- 2) Wsuń końcówkę do przecierania **10** w urządzenie mocujące **5**, wcisnij ją do dołu i dokręć ją mocno o kilka obrotów w kierunku wskazanym strzałką **1**.
 - 3) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie lub użyj dostarczonej wraz z urządzeniem miarki **11**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przygotowywane produkty spożywcze powinny zakrywać co najmniej dolną część końcówki do przecierania 10, aby zapewnić dobre wymieszanie składników.
 - ▶ Mikser włączyć dopiero wtedy, gdy końcówkę do przecierania 10 włożono do przecieranych składników.
- 4) Przesuń przełącznik prędkości 2 w położenie „Końcówka do przecierania” (patrz rozdział „Stopnie prędkości”) i naciśnij przycisk Turbo 5. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk turbo 3. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


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

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk 4 z gniazda! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści 6 w wodzie ani w innej cieczy!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania 10 zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!
-  Nie zanurzaj końcówki do przecierania 10 całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy czyścić tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Rękojeść 6 z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki 8 lub haki do wyrabiania ciasta 9 myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

WSKAZÓWKA

- ▶ Trzepaczki 8 i haki do wyrabiania ciasta 9 są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- Czyść pojemnik z miarką 11 w ciepłej wodzie dodając do niej delikatnego płynu do mycia naczyń. Spłucz pojemnik z miarką 11 czystą wodą i osusz go.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pojemnik z miarką 11 jest przystosowany do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Czyść dolną część końcówki do przecierania ⑩ w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przechowywanie

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

Utylizacja



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

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



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

Gwarancja

Kompensaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 285433

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!




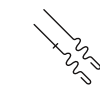
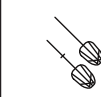
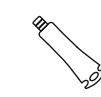
- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!



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

HINWEISE

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

		
		
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 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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij
Stand der Informationen:
02/2017 · Ident.-No.: SHMSB300A2-012017-1

IAN 285433