

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



BATIDORA MULTIFUNCIÓN CON ACCESORIOS SET SBATTITORE MULTIFUNZIONE 2 IN 1 SHMSB 300 A2

ES

BATIDORA MULTIFUNCIÓN CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

PT

CONJUNTO DE BATEDEIRA

Manual de instruções

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IT MT

SET SBATTITORE MULTIFUNZIONE 2 IN 1

Istruzioni per l'uso

GB MT

HAND MIXER SET

Operating instructions

IAN 285433

ES IT
PT



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

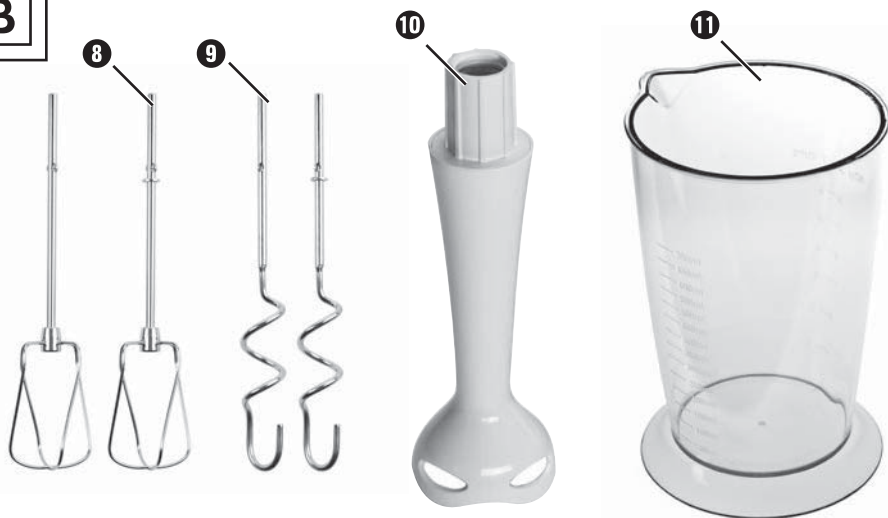
IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	11
PT	Manual de instruções	Página	21
GB/MT	Operating instructions	Page	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Desembalaje	5
Niveles de velocidad	5
Manejo	5
Amasar y batir	5
Preparación de purés	6
Limpieza	7
Almacenamiento	8
Desecho	8
Garantía de Kompernass Handels GmbH	8
Asistencia técnica	9
Importador	9

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está destinado exclusivamente para amasar, mezclar líquidos (p. ej., zumos de frutas), batir nata y preparar purés o papillas de frutas. Solo es apto para la preparación de alimentos. No utilice el accesorio batidor para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

- 1 Batidora multifunción con accesorios
 - 2 ganchos amasadores
 - 2 varillas de molinillo
 - 1 accesorio batidor
 - 1 vaso medidor
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato



Figura A:

- 1 Tecla de expulsión
- 2 Interruptor de velocidad
- 3 Botón turbo
- 4 Cable de red con clavija de red
- 5 Conector con cierre de seguridad
- 6 Mango
- 7 Conector para los accesorios

Figura B:

- 8 Varillas de molinillo
- 9 Ganchos amasadores
- 10 Accesorio batidor
- 11 Vaso medidor

Características técnicas


Tensión nominal	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	300 W
Clase de protección	II/ 
Duración del funcionamiento corto	Mezclador: 10 min Accesorio batidor: 1 min
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
Capacidad: Vaso medidor: 700 ml Máx. cantidad de llenado para procesar: 300 ml	

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones ni en contacto con las piezas calientes del aparato o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable por cantos o esquinas.
 - ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
 - ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
 - ▶ Para desconectar el aparato de la red, tire siempre de la clavija de red y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!
-  ¡No sumerja nunca el mango en agua ni en otros líquidos!
Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en piezas sometidas a tensión.

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Durante el funcionamiento, no toque las varillas de molinillo, los ganchos amasadores ni el accesorio batidor. ¡La cuchilla del accesorio batidor está afilada! Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si alguna pieza falla o está dañada. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ No utilice el aparato para fines contrarios al uso previsto que se describe en las presentes instrucciones. ¡De lo contrario, existe peligro de lesiones!
- ▶ Proceda con cautela para el manejo y la limpieza del accesorio batidor. ¡La cuchilla está muy afilada!


ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para el uso doméstico y en el interior de la casa.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al centro de servicio técnico asociado en su país.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

Niveles de velocidad

Nivel en el interruptor de velocidad ②	Uso
	Para el uso del accesorio batidor ⑩: solo puede utilizarse en combinación con el botón turbo ③.
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcochos y masas de pan.
4	Para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, para platos dulces, etc.
5	Para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

Botón turbo ③:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.

Manejo

Amasar y batir

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

¡ATENCIÓN!
¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!



- ▶ No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.

INDICACIONES

- ▶ Con el vaso medidor ① puede medir líquidos de hasta 700 ml.
- ▶ Llénelo con un máximo de 300 ml, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor ① o provocar salpicaduras.
- ▶ Encienda el aparato exclusivamente cuando los accesorios estén en contacto con los alimentos que deban batirse/mezclarse/amasarse.

		
Ganchos amasadores 9 para el amasado de masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 8 para remover masas de tartas o bizcochos o batiir nata.	Accesorio batidor 10 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

- 1) Antes del primer uso, limpie los accesorios (**8**, **9**).
- 2) Introduzca las varillas de molinillo **8** o los ganchos amasadores **9** en el conector para los accesorios **7** hasta que encastren de manera segura y audible:

	Inserte los ganchos amasadores 9 o la varilla de molinillo 8 sin anillo únicamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.
	Inserte los ganchos amasadores 9 o la varilla de molinillo 8 con anillo en el vástago únicamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.

- 3) Conecte la clavija de red **4** en una base de enchufe.
- 4) Para poner el aparato en funcionamiento, deslice el interruptor de velocidad **2** hasta el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad y, adicionalmente, el botón turbo **3** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").
- 5) Pulse la tecla de expulsión **1** para extraer la varilla de molinillo **8** o los ganchos amasadores **9**.

INDICACIÓN

- Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **8** o los ganchos amasadores **9** si el interruptor de velocidad **2** está en la posición "0".

Preparación de purés

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No utilice nunca el accesorio batidor **10** para alimentos duros, como, por ejemplo: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. De lo contrario, pueden provocarse daños en el aparato.
- No utilice el accesorio batidor **10** para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Antes de procesar los alimentos, retire la cacerola del fuego.

- 1) Abra el conector con cierre de seguridad **5** y mantenga apretado el cierre de seguridad.

INDICACIÓN

- Solo puede introducirse el accesorio batidor **10** si la varilla de molinillo **8** o los ganchos amasadores **9** no están instalados.
- 2) Introduzca el accesorio batidor **10** en el conector con cierre de seguridad **5**, presiónelo hacia abajo y gírelo con fuerza varias veces en la dirección de la flecha **1** hasta que encastre.
 - 3) Para evitar un rebosamiento, solo debe llenarse el recipiente para purés hasta los 2/3. Para ello, seleccione un recipiente lo suficientemente grande o el vaso medidor suministrado **11**.

INDICACIÓN

- ▶ Para garantizar una mezcla eficaz de los ingredientes, los alimentos que deban procesarse deben cubrir como mínimo la parte inferior del accesorio batidor **10**.
 - ▶ Encienda la batidora de mano exclusivamente cuando el accesorio batidor **10** entre en contacto con los alimentos que deban procesarse.
- 4) Deslice el interruptor de velocidad **2** hasta la posición "Accesorio batidor" **1** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad") y pulse el botón turbo **3**. Mantenga pulsado el botón turbo **3** durante el funcionamiento. El aparato se parará tan pronto como lo suelte.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el accesorio batidor **10** durante más de 1 minuto por vez. Una vez transcurrido un minuto, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- 5) Cuando haya acabado con el accesorio batidor **10**, coloque el interruptor de velocidad **2** en la posición "0" y desconecte la clavija de red **4**.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor **10** bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor **10**. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- 6) Para limpiar el accesorio batidor **10**, gírelo hasta extraerlo del conector con cierre de seguridad **5**.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de la limpieza, extraiga siempre la clavija de red **4** de la base de enchufe! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- ⊘ ¡No sumerja nunca el mango **6** en agua ni en otros líquidos!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cautela para limpiar el accesorio batidor **10**. ¡La cuchilla está muy afilada!
- ⊘ No sumerja totalmente el accesorio batidor **10** en el agua. Limpie exclusivamente bajo el agua corriente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.

- Limpie exclusivamente el mango **6** con el motor con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Puede limpiar las varillas de molinillo **8** o los ganchos amasadores **9** bajo el agua corriente o con agua caliente y detergente. Séquelos adecuadamente después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

INDICACIÓN

- ▶ Las varillas de molinillo **8** y los ganchos amasadores **9** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- Limpie el vaso medidor **11** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague el vaso medidor **11** con agua limpia y séquelo.

INDICACIÓN

- ▶ El vaso medidor **11** también es apto para su limpieza en el lavavajillas.

- Limpie la parte inferior del accesorio batidor ⑩ con agua caliente y detergente o bajo el agua corriente. Frote la parte superior con un paño húmedo. En caso necesario, aplique un detergente suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlo con un paño solo humedecido con agua para que no quede ningún resto de detergente.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor ⑩ bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor ⑩. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 285433

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	12
Uso conforme	12
Volume della fornitura	12
Descrizione dell'apparecchio	12
Dati tecnici	12
Indicazioni relative alla sicurezza	13
Apertura della confezione	15
Livelli di velocità	15
Uso	15
Impastare e frullare	15
Preparazione di passati	16
Pulizia	17
Conservazione	18
Smaltimento	18
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	18
Assistenza	19
Importatore	19

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a impastare, mescolare liquidi (per es. succhi di frutta), montare la panna e preparare passati di frutta. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti.

Non utilizzare l'asta frullatrice per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

1 Set sbattitore multifunzione 2 in 1

2 ganci da impasto

2 fruste

1 asta frullatrice

1 misurino

Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio



Figura A:

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore di velocità
- 3 Tasto Turbo
- 4 Cavo di rete con spina
- 5 Dispositivo di inserimento con blocco di sicurezza
- 6 Impugnatura
- 7 Scomparti per l'inserimento degli accessori

Figura B:

- 8 Fruste
- 9 Ganci da impasto
- 10 Asta frullatrice
- 11 Misurino


Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II/ 
Ciclo di funzionamento breve:	Frullatore: 10 min Asta frullatrice: 1 min.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.
Capacità :	
Misurino: 700 ml	
Quantità massima lavorabile: 300 ml	

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni relative alla sicurezza** PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per separare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o in altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

 AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di mancata sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai le fruste, i ganci da impasto o l'asta frullatrice. La lama dell'asta frullatrice è affilata! Assicurarsi che capelli lunghi o scarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attendere sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Prestare attenzione nel maneggio e nella pulizia dell'asta frullatrice. La lama è molto affilata!

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutte le componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia".

Livelli di velocità

Livello indicato sull'interruttore di velocità ②	Utilizzo
	Per l'utilizzo dell'asta frullatrice ⑩: Utilizzabile solo in combinazione con il tasto Turbo ③.
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo ③:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

Uso

Impastare e frullare

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

SUGGERIMENTI

- ▶ Con il misurino ⑪ si può misurare il livello dei liquidi fino a 700 ml.
- ▶ Per lavorare non immettere nell'apparecchio una quantità maggiore di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe traboccare/lanciare spruzzi dal misurino ⑪.
- ▶ Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli accessori negli alimenti che si intende montare/frullare/impastare.

		
		
Ganci da impasto 9 per impastare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 8 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 10 , per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 1) Prima del primo impiego pulire gli accessori (**8**, **9**).
- 2) Spingere le fruste **8** o i ganci da impasto **9** nei rispettivi scomparti **7** fino all'inserimento udibile:

	Inserire sempre i ganci da impasto 9 o la frusta 8 senza anello nell'apposito scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire il gancio da impasto 9 o la frusta 8 con l'anello sull'asta solo nello scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- 3) Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.
- 4) Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "Livelli di velocità").
- 5) Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **8** o i ganci da impasto **9**.

AVVERTENZA

- Per motivi di sicurezza le fruste **8** o i ganci da impasto **9** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **2** si trova sulla posizione "0".

Preparazione di passati

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!


- Non utilizzare mai l'asta frullatrice **10** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecherebbe danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'asta frullatrice **10** per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Prima di passare, togliere la pentola dal piano di cottura.

- 1) Aprire il dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con il blocco di sicurezza **5** e tenere fermo il blocco di sicurezza.

AVVERTENZA

- L'asta frullatrice **10** può essere utilizzata solo se non sono installate/i fruste **8** o ganci da impasto **9**.
- 2) Introdurre l'asta frullatrice **10** nel dispositivo di inserimento **5**, premerla verso il basso e avviarla con forza effettuando diversi giri in direzione della freccia **1**.
 - 3) Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a circa 2/3. A tale scopo scegliere un contenitore sufficientemente grande o utilizzare il misurino **11** in dotazione.

AVVERTENZA

- ▶ Per garantire un'efficace miscelazione degli ingredienti, gli alimenti da lavorare devono coprire almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **10**.
 - ▶ Accendere il mixer solo dopo aver inserito l'asta frullatrice **10** nell'alimento da frullare.
- 4) Spostare l'interruttore di velocità **2** nella posizione "Asta frullatrice"  (v. capitolo "Livelli di velocità") e premere il tasto Turbo **3**. Durante l'uso tenere premuto il tasto Turbo **3**. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si fermerà.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!


- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice **10** per oltre 1 minuto di continuo. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- 5) Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **10** impostare l'interruttore di velocità **2** sulla posizione "0" e staccare la spina di rete **4**.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!


- ▶ Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** sotto l'acqua corrente. Non deve penetrare acqua all'interno dell'asta frullatrice **10**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.
- 6) Per la pulizia dell'asta frullatrice **10** estrarla dal dispositivo di inserimento **5**.

Pulizia

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **4** dalla presa! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!
-  Non immergere mai l'impugnatura **6** in acqua o in altri liquidi!

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prestare attenzione quando si pulisce l'asta frullatrice **10**. La lama è molto affilata!
-  Non immergere l'asta frullatrice **10** completamente nell'acqua. Pulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista della lama. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Pulire l'impugnatura **6** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
 - Le fruste **8** e i ganci da impasto **9** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
- Consigliamo di pulire gli accessori direttamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

AVVERTENZA

- ▶ Le fruste **8** e i ganci da impasto **9** sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire il misurino **11** con acqua calda e aggiungere un detergente comunemente reperibile in commercio. Risciacquare il misurino **11** con acqua pulita e asciugarlo.

AVVERTENZA

- ▶ Il misurino **11** è lavabile in lavastoviglie.

- Pulire la parte inferiore dell'asta frullatrice ⑩ in acqua tiepida con detersivo o sotto l'acqua corrente. Passare la parte superiore con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Dopo di ciò passare con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano residui di detersivo.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice ⑩ sotto l'acqua corrente. Non deve penetrare acqua all'interno dell'asta frullatrice ⑩. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU-RAEE.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 285433

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução22
Utilização correta22
Conteúdo da embalagem22
Descrição do aparelho22
Dados técnicos22
Instruções de segurança23
Desembalamento25
Níveis de velocidade25
Utilização25
Amassar e Bater	25
Fazer puré	26
Limpeza27
Armazenamento28
Eliminação28
Garantia da Kompernass Handels GmbH28
Assistência Técnica	29
Importador	29

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas), fazer chantili e puré de frutas. Este apenas se adequa ao processamento de alimentos. Não utilize o pé de varinha mágica para triturar alimentos a ferver (p. ex. sopas). Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

- 1 Conjunto de batedeira
- 2 Varas para amassar
- 2 Varas para bater
- 1 Pé de varinha mágica
- 1 Copo de medição
- Manual de instruções

NOTA

Ao retirar da embalagem, verifique a integridade do conteúdo e a existência de eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho


Figura A:

- 1 Botão de ejeção
- 2 Interruptor de velocidade
- 3 Botão Turbo
- 4 Cabo de alimentação com ficha de rede
- 5 Dispositivo de aplicação com fecho de segurança
- 6 Batedeira
- 7 Orifícios de encaixe para os acessórios

Figura B:

- 8 Varas para bater
- 9 Varas para amassar
- 10 Pé de varinha mágica
- 11 Copo de medição

Dados técnicos

Tensão nominal	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	300 W
Classe de proteção	II/□
Período de funcionamento temporário:	Liquidificador: 10 min. Pé de varinha mágica: 1 min.
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.
Volume:	Copo medidor: 700 ml Capacidade máx. para a preparação: 300 ml


Período de funcionamento temporário

O período de serviço temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e derivem danos. Após o período de serviço temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
- ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- ▶ Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da rede elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado.

 Não mergulhe a batedeira em água ou noutros líquidos! Perigo de morte por choque elétrico, caso os resíduos líquidos entrem em contacto com as peças condutoras de tensão durante o funcionamento.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue sempre o aparelho em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Durante o funcionamento não toque nas varas para bater, nas varas para amassar ou no pé de varinha mágica. A lâmina do pé de varinha mágica é afiada! Não utilize o cabelo comprido solto, nem lenços ou algo semelhante sobre os acessórios.
- ▶ Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- ▶ Após cada utilização e antes de cada limpeza, retire sempre a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, a fim de evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- ▶ Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. Apenas num estado perfeito o conceito de segurança do aparelho pode funcionar.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento se faltarem peças ou estas se encontrarem danificadas. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Caso abandone o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar o pé de varinha mágica. A lâmina é muito afiada!


ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- ▶ Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.

Desembalamento

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza".

Níveis de velocidade

Nível no interruptor de velocidade ②	Utilização
	Para utilização do pé de varinha mágica ⑩: Só utilizável em combinação com o botão Turbo ③.
0	O aparelho está desligado
1	Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
2	Para misturar ingredientes líquidos.
3	Para misturar massas de bolos e de pão.
4	Para bater manteiga, açúcar para doces, etc., até ficarem cremosos
5	Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc.

Botão Turbo ③:

- Este botão permite-lhe ter de imediato à disposição a potência total do seu aparelho.

Utilização

Amassar e Bater

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!





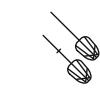
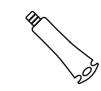
- ▶ Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e provocar ferimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!



- ▶ Não utilize o aparelho por mais de 10 minutos sem interrupção. Após 10 minutos, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.

INDICAÇÕES

- ▶ Com o copo de medição ⑪ pode medir líquidos até 700 ml.
- ▶ Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml caso contrário o líquido do copo de medição ⑪ pode verter/ser projetado.
- ▶ Ligue o aparelho apenas quando os acessórios estiverem dentro dos alimentos a bater/misturar/amassar.

		
		
Varas para amassar 9 massa espessa, p. ex. massa lêveda.	Varas para bater 8 massa para bolos ou natas.	Pé de varinha mágica 10 para triturar frutas/legumes, p. ex. maçãs.

- 1) Antes da primeira utilização, limpe os acessórios (**8**, **9**).
- 2) Introduza as varas para bater **8** ou para amassar **9** nos orifícios de encaixe **7**, até que encaixem de modo audível e seguro.

	Encaixe as varas para amassar 9 ou as varas para bater 8 sem anel sempre na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.
	Encaixe as varas para amassar 9 ou as varas para bater 8 com o anel na barra, apenas na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.

- 3) Insira a ficha **4** numa tomada.
- 4) Para colocar o aparelho em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade **2** para o nível de velocidade pretendido. Aqui pode optar entre 5 níveis de velocidade e ainda o botão Turbo **3** (ver capítulo "Níveis de velocidade").
- 5) Prima a tecla de ejeção **1** para soltar as varas para bater **8** ou amassar **9**.

NOTA

- Por motivos de segurança, as varas para bater **8** ou para amassar **9** só podem ser soltas quando o interruptor de velocidade **2** se encontra na posição "0".

Fazer puré

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes pode ficar danificados e provocar ferimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize o pé de varinha mágica **10** para alimentos duros, como por exemplo: Grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate, legumes muito duros, etc. Estes provocam danos no aparelho.
- Não utilize o pé de varinha mágica **10** para triturar alimentos a ferver (p. ex. sopas). Retire a panela de cima do fogão antes de iniciar a trituração

- 1) Abra o dispositivo de aplicação com fecho de segurança **5** e segure o fecho de segurança.

NOTA

- O pé de varinha mágica **10** só pode ser aplicado quando não estão instaladas as varas para bater **8** ou para amassar **9**.
- 2) Introduza o pé da varinha mágica **10** no dispositivo de aplicação **5**, carregue nele para baixo e aperte-o com força, várias rotações no sentido da seta **1**.
 - 3) Para evitar que o recipiente em que utilizar este acessório transborde, deve enchê-lo só até aprox. 2/3. Para tal, escolha um recipiente suficientemente grande ou utilize o copo de medição fornecido **11**.

NOTA

- ▶ Para garantir que os ingredientes ficam eficazmente misturados, os produtos a preparar devem cobrir, pelo menos, a parte inferior do pé de varinha mágica 10.
 - ▶ Ligue a batedeira só depois de ter colocado o pé de varinha mágica 10 no meio dos ingredientes a desfazer.
- 4) Desloque o interruptor de velocidade 2 para a posição "Pé de varinha mágica" (ver capítulo "Níveis de velocidade") e prima o botão Turbo 3. Mantenha o botão Turbo 3 premido durante a utilização. Logo que o solte, o aparelho para.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!


- ▶ Não utilize o pé de varinha mágica 10 mais de um minuto sem interrupção. Após um minuto, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.
- 5) Quando tiver concluído a utilização do pé de varinha mágica 10, coloque o interruptor de velocidade 2 na posição "0" e retire a ficha de rede 4.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!


- ▶ Limpe a parte inferior do pé de varinha mágica 10 em água corrente. Não pode entrar água para o interior do pé de varinha mágica 10. Isto provoca danos no aparelho.
- 6) Para limpar o pé de varinha mágica 10 rode-o, retirando-o do dispositivo de aplicação 5.

Limpeza

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha 4 da tomada! Perigo de choque elétrico!
-  Nunca mergulhe a base 6 em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Tenha cuidado ao limpar o pé de varinha mágica 10. A lâmina é muito afiada!
-  Nunca mergulhe o pé de varinha mágica 10 completamente em água. Limpe apenas a parte inferior com lâmina sob água corrente. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis.

- Limpe a batedeira 6 com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
 - Pode lavar as varas para bater 8 ou para amassar 9 em água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza.
- Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

NOTA

- ▶ As varas para bater 8 e as varas para amassar 9 também são apropriadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.
- Lave o copo de medição 11 em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça. Passe depois o copo de medição 11 por água limpa e seque-o.

NOTA

- ▶ O copo de medição 11 não é adequado para a lavagem na máquina de lavar loiça.

- Lave a parte inferior do pé de varinha mágica 10 em água quente com detergente da loiça ou em água corrente. Limpe a parte superior com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Limpe apenas a parte inferior do pé de varinha mágica 10 em água corrente. Não pode entrar água para o interior do pé de varinha mágica 10. Isto provoca danos no aparelho.

Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que podem ser depositados nos ecopontos locais.

Garantia da Kompennass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser imprimevelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.

- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

- PT Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 285433

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

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

Contents

Introduction	32
Proper use	32
Package contents	32
Appliance description	32
Technical details	32
Safety instructions	33
Unpacking	35
Speed levels	35
Operation	35
Kneading and whisking	35
Pureeing	36
Cleaning	37
Storage	38
Disposal	38
Kompernass Handels GmbH warranty	38
Service	39
Importer	39

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juice), whipping cream and pureeing fruit. It is only suitable for processing food-stuffs. Do not use the blender to purée boiling food (e.g. soups). This appliance is only intended for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

- 1 Hand Mixer Set
- 2 kneading hooks
- 2 whisks
- 1 blender
- 1 measuring jug
- Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description



Figure A:

- 1 Tool release button
- 2 Speed switch
- 3 Turbo button
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Fixture with safety cover
- 6 Hand element
- 7 Slots for attachments

Figure B:

- 8 Whisks
- 9 Kneading hooks
- 10 Blender
- 11 Measuring jug

Technical details


Rated voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / 
CO time:	Mixer: 10 mins. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
Capacity:	Measuring jug: 700 ml Max. filling volume for food processing: 300 ml

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ To avoid danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Do not submerge the hand element in water or any other liquid! Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ NEVER attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!


CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all of the components as described in the section "Cleaning".

Speed levels

Level on speed switch ②	Use
	For operating the blender ⑩: Only usable in combination with the turbo button ③.
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients.
3	For mixing cake and bread doughs.
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button ③:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.

Operation

Kneading and whisking

WARNING! RISK OF INJURY!




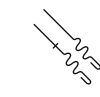
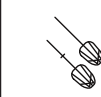
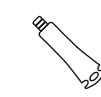
- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!



- ▶ Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.

TIPS

- ▶ The measuring jug ⑪ can be used to measure up to 700 ml of liquid.
- ▶ Do not fill the measuring jug ⑪ to more than the maximum fill level of 300 ml when processing food, otherwise liquids could overflow/ splash out.
- ▶ Put the attachments into the food to be beaten/ whisked/kneaded before turning on the appliance.

		
		
Kneading hooks 9 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks 8 for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender 10 for pureeing fruits/vegetables, e.g. apples.

- 1) Clean the attachments (**8**, **9**) before using them for the first time.
- 2) Push the whisks **8** or the kneading hooks **9** into the slots **7** until they click audibly into place and are secure.

	Always insert the kneading hook 9 or the whisk 8 without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).
	Always insert the kneading hook 9 or the whisk 8 with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

- 3) Insert the mains plug **4** into a mains power socket.
- 4) To start operating the appliance, move the speed switch **2** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and also use the Turbo button **3** (see section "Speed levels").
- 5) Press the tool release button **1** to release the whisks **8** or the kneading hooks **9**.

NOTE

- For safety reasons, the whisks **8** and kneading hooks **9** can only be released if the speed switch **2** is set to position "0".

Pureeing

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!


- Never use the blender **10** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- Do not use blender **10** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

- 1) Open the fixture with the safety cover **5** and hold the safety cover firmly.

NOTE

- The blender **10** can only be used if the whisks **8** or the kneading hooks **9** are not installed.
- 2) Push the blender **10** into the fixture **5**, push it down and tighten it by turning firmly several times in the direction of the arrow **1**.
 - 3) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container or use the supplied measuring jug **11**.

NOTE

- ▶ In order to ensure that the ingredients are properly mixed, the food that is being processed should cover at least the lower part of the blender **10**.
 - ▶ Do not switch the hand mixer on until the blender **10** has been inserted into the ingredients to be blended.
- 4) Move the speed switch **2** to the "Blender" setting  (see chapter "Speed levels") and press the Turbo button **3**. Keep the Turbo button **3** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!


- ▶ Do not operate the blender **10** continuously for longer than 1 minute. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.
- 5) When you have finished working with the blender **10**, move the speed switch **2** back to the "0" position and disconnect the mains plug **4** from the wall power socket.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!


- ▶ Only clean the lower part of the blender **10** under running water. Do not allow water to get inside the blender **10**. This could result in damage to the appliance.
- 6) To clean the blender **10**, remove it from the fixture **5** by turning it.

Cleaning

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug **4** from the power socket before cleaning the appliance! Risk of electric shock!
-  NEVER submerge the hand element **6** in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the blender **10**! The blade is extremely sharp!
-  Never submerge the blender **10** completely under water. If necessary, clean the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.
- Only clean the hand element **6** containing the motor with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **8** and the kneading hooks **9** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning. We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE

- ▶ The whisks **8** and the kneading hooks **9** can also be cleaned in the dishwasher.
- Clean the measuring jug **11** in warm water and add a mild detergent. Rinse out the measuring jug **11** with clear water and dry it.

NOTE

- ▶ The measuring jug **11** is dishwasher-safe.

- Clean the lower part of the blender 10 in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Only clean the lower part of the blender 10 under running water. Do not allow water to get inside the blender 10. This could result in damage to the appliance.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 285433

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	42
Technische Daten	42
Sicherheitshinweise	43
Auspacken	45
Geschwindigkeits-Stufen	45
Bedienen	45
Kneten und Quirlen	45
Pürieren	46
Reinigen	47
Aufbewahrung	48
Entsorgung	48
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	48
Service	49
Importeur	50

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!




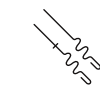
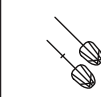
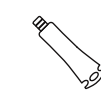
- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
02/2017 · Ident.-No.: SHMSB300A2-012017-1

IAN 285433