

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BATTEUR SHM 300 B1

FR BE

BATTEUR

Mode d'emploi

GB

HAND MIXER

Operating instructions

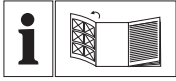
DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 278962

FR



FR BE

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

DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11
GB	Operating instructions	Page	19

A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Déballage	5
Niveaux de vitesse	5
Utilisation	5
Pétrir et fouetter	5
Nettoyage	6
Rangement	6
Recette	6
Quatre-quarts facile	6
Mise au rebut	7
Garantie de Kompernass Handels GmbH	7
Service après-vente	9
Importateur	9

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

1 batteur

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

REMARQUE

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

Description de l'appareil


Figure A :

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur de vitesses
- 3 Touche turbo
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Corps
- 6 Orifices pour les accessoires

Figure B :

- 7 Fouets
- 8 Crochets de pétrissage

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II / □
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.


Temps d'opération par intermittence

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

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

 N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Déballage

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

Niveaux de vitesse

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ②	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ③ :

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

Utilisation

Pétrir et fouetter

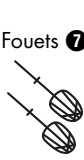



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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


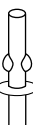
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 350 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.

1) Sélectionnez l'accessoire adapté :

<p>Fouets 7</p> 		<p>pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères</p>
<p>Crochets de pétrissage 8</p> 		<p>pour pétrir des pâtes lourdes</p>

2) Insérez les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** dans les orifices **6** jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible :

	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 sans bague dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.</p>
	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 avec la bague sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.</p>

- 3) Branchez la fiche secteur **4** dans une prise secteur.
- 4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses **2** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **3** (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
- 5) Appuyez sur la touche d'éjection **1**, pour détacher les fouets **7** ou les crochets de pétrissage **8**.


REMARQUE

- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses **2** se trouve sur la position "0".

Nettoyage

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

 Ne plongez jamais le corps **5** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

- Nettoyez le corps **5** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE

- ▶ Les fouets **7** et les crochets de pétrissage **8** peuvent également passer au lave-vaisselle.

Rangement

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

Recette

Quatre-quarts facile

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse d'eau minérale
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

- 1) Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un récipient adapté.
- 2) Ajoutez les œufs, l'eau minérale et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 3) Graissez un moule à manqué et versez-y la pâte.
- 4) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 - 225 °C et faites cuire le gâteau env. 40-45 minutes.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



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

Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

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

Article L211-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 278962

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Auspacken	15
Geschwindigkeits-Stufen	15
Bedienen	15
Kneten und Quirlen	15
Reinigen	16
Aufbewahrung	16
Rezept	16
Einfacher Rührkuchen	16
Entsorgung	17
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	17
Service	18
Importeur	18

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 Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

1 Handmixer

2 Knethaken

2 Quirle

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 Handteil
- 6 Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

Technische Daten


Nennspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/□
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 oder die Knethaken. 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!

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

Turbo-Taste ③:

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

Bedienen

Kneten und Quirlen

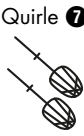



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

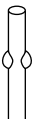

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 350 g! Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

 <p>Quirle 7</p>		<p>zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen</p>
 <p>Knethaken 8</p>		<p>zum Kneten von schweren Teigen</p>

2) Schieben Sie die Quirle **7** oder Knethaken **8** so weit in die Steckplätze **6**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	<p>Stecken Sie den Knethaken 8 oder den Quirl 7 ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p>
	<p>Stecken Sie den Knethaken 8 oder den Quirl 7 mit dem Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p>


- 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 **7** oder Knethaken **8** zu lösen.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **7** oder Knethaken **8** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **2** auf der Position „0“ steht.

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 **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **7** oder Knethaken **8** 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 **7** und die Knethaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

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

Rezept

Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

- 1) Vermischen Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, den Vanillezucker und eine Prise Salz in einem zum Verrühren geeigneten Gefäß.
- 2) Geben Sie die Eier, das Mineralwasser und das Öl hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Fetten Sie eine Kastenform und geben Sie den Teig hinein.
- 4) Heizen Sie den Backofen auf 200 – 225 °C Umluft vor und backen Sie den Kuchen ca. 40 – 45 Minuten.

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 Kompersnaß 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 278962

Importeur

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

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

Contents

Introduction	20
Intended use	20
Package contents	20
Appliance description	20
Technical details	20
Safety information	21
Unpacking	23
Speed levels	23
Operation	23
Kneading and whisking	23
Cleaning	24
Storage	24
Recipe	24
Simple sponge cake	24
Disposal	25
Kompernass Handels GmbH warranty	25
Service	26
Importer	26

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is only suitable for processing foodstuffs. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

- 1 hand mixer
- 2 kneading blades
- 2 whisks
- 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 Hand element
- 6 Slots for attachments

Figure B:

- 7 Whisks
- 8 Kneading hooks


Technical details

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II / □
CO time:	Mixer: 10 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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 information** DANGER – RISK OF ELECTRICAL 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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician 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!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid!
There is a risk of fatal electric shock 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.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ 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 unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Never touch the whisks or kneading hooks when the appliance is in use. 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!

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 parts as described in the section "Cleaning".

Speed levels

Level on the speed switch ②	Use
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! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.
- ▶ Never knead dough containing more than 350 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

1) Choose the appropriate attachment:

 <p>Whisk ⑦</p>		for whipping cream and mixing light dough/batter
 <p>Kneading hook ⑧</p>		for kneading thicker dough

- 2) Push the whisks **7** or the kneading hooks **8** into the slots **6** until they click audibly into place and sit firmly.

	<p>Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p>
	<p>Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p>

- 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 **7** or the kneading hooks **8**.


NOTE

- For safety reasons, the whisks **7** and kneading hooks **8** can only be released if the speed switch **2** is set to the position "0".

Cleaning

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Always remove the plug **4** from the power socket before cleaning the appliance! There is a risk of electric shock!

 Never submerge the hand element **5** in water or other liquids!

- Clean the hand element **5** containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.

- The whisks **7** and the kneading hooks **8** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.
We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE

- The whisk **7** and the kneading hook **8** can also be cleaned in the dishwasher.

Storage

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

Recipe

Simple sponge cake

Ingredients

- 3 cups of flour
- 2 cups of sugar
- 1 cup of sunflower oil
- 1 cup of mineral water
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pack baking powder
- 4 eggs
- 1 pinch salt

- 1) Mix the flour, the sugar, the baking powder, the vanilla sugar and a pinch of salt in a container that is suitable for mixing.
- 2) Add the eggs, mineral water and oil, then mix everything into a smooth dough.
- 3) Grease a cake tin and add the dough.
- 4) Pre-heat the oven to 200–225 °C (convection) and bake the cake for approx. 40–45 minutes.

Disposal



Never dispose of the appliance in your 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 comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

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: kompernass@lidl.co.uk

IAN 278962

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

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

09 / 2016 · Ident.-No.: SHM300B1-082016-1

IAN 278962