

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SHM 300 B1

GB

HAND MIXER

Operating instructions

PL

MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

SE

ELVISP

Bruksanvisning

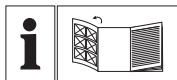
LT

RANKINIS MAIŠYTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 278962

SE
PL LT



GB

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

SE

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

PL

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

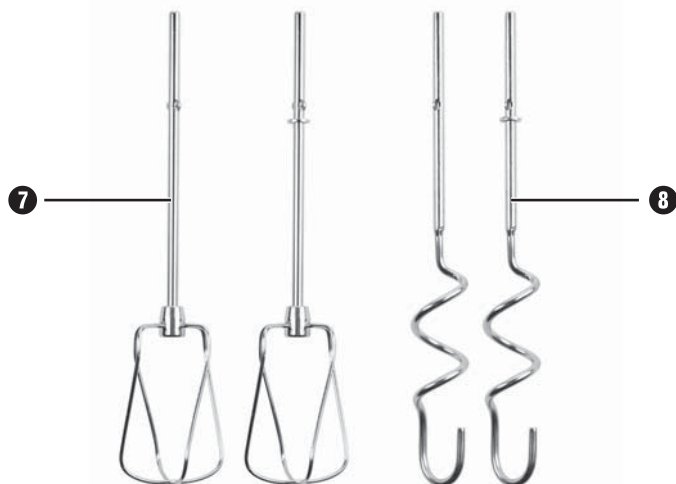
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	9
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Safety information	3
Unpacking	5
Speed levels	5
Operation	5
Kneading and whisking	5
Cleaning	6
Storage	6
Recipe	6
Simple sponge cake	6
Disposal	7
Kompernass Handels GmbH warranty	7
Service	8
Importer	8

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.

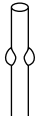

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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 whisks **7** and the kneading hooks **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

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

Innehållsförteckning

Inledning	10
Föreskriven användning	10
Leveransens innehåll	10
Beskrivning	10
Tekniska data	10
Säkerhetsanvisningar	11
Uppackning	13
Hastigheter	13
Användning	13
Knåda och vispa	13
Rengöring	14
Förvaring	14
Recept	14
Enkel sockerkaka	14
Kassering	15
Garanti från Kompernass Handels GmbH	15
Service	16
Importör	16

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att röra och knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter) och vispa gräddor. Den ska endast användas för att bearbeta livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

1 elvispset

2 degkrokar

2 vispar

Bruksanvisning

OBSERVERA

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

Beskrivning



Bild A:

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

Bild B:

- 7 Vispar
- 8 Degkrokar

Tekniska data


Märkspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	300 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid:	Elvisp: 10 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Kontinuerlig drifttid

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

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

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

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Uppackning

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

Hastigheter

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

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

Användning

Knåda och vispa

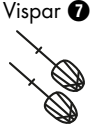



⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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



AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.
- ▶ Använd aldrig mer än 350 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttiden på 10 minuter som anges.

1) Välj ett lämpligt tillbehör:

 <p>Vispar ⑦</p>		för att vispa grädde och tunn smet
 <p>Degkrokar ⑧</p>		för att knåda tyngre degar

- 2) Stick in visparna **7** eller degkrokarna **8** så långt det går i fästet **6** tills du hör att de låser fast ordentligt.

	Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 utan ring i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 med ring i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.

- 3) Sätt kontakten **4** i ett eluttag.
- 4) För hastighetsreglaget **2** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen **3** (se kapitel Hastigheter).
- 5) Tryck på utstötningsknappen **1** för att lossa vispar **7** eller degkrokar **8**.


OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar **7** och degkrokar **8** när hastighetsreglaget **2** står på läge 0.

Rengöring

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten **4** ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner handenheten **5** i vatten eller andra vätskor!

- Rengör endast handenheten **5** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Vispar **7** och degkrokar **8** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen. Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter varje användning. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

OBSERVERA

- Visparna **7** och degkrokarna **8** kan även diskas i maskin.

Förvaring

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

Recept

Enkel sockerkaka

Ingredienser

- 3 koppar mjöl
- 2 koppar socker
- 1 kopp solrosolja
- 1 kopp mineralvatten
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7g)
- 1 kuvert bakpulver (ca 7 g)
- 4 ägg
- 1 nypa salt

- 1) Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och saltet i en lämplig skål.
- 2) Tillsätt ägg, mineralvatten och olja och rör ihop allt till en slät smet.
- 3) Smörj en fyrkantig bakform och häll i smeten.
- 4) Värm upp ugnen till 200 - 225°C och grädda kakan i ca 40 - 45 minuter.

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

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



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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

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



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

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 278962

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	18
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	18
Zakres dostawy	18
Opis urządzenia	18
Dane techniczne	18
Wskazówki bezpieczeństwa	19
Rozpakowanie	21
Stopnie prędkości	21
Obsługa	21
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	21
Czyszczenie	22
Przechowywanie	22
Przepis	22
Prosty biszkopt	22
Utylizacja	23
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	23
Serwis	24
Importer	24

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych) i ubijania śmietany. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
 - 2 haki do wyrabiania ciasta
 - 2 trzepaczki
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

Opis urządzenia


Ilustracja A:

- 1 Przycisk zwalniania końcówek
- 2 Przełącznik prędkości
- 3 Przycisk Turbo
- 4 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- 5 Rękojeść
- 6 Gniazda na końcówki

Ilustracja B:

- 7 Trzepaczki
- 8 Haki do wyrabiania ciasta

Dane techniczne


Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Klasa ochrony	II/□
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Czas pracy krótkotrwałej

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

Wskazówki bezpieczeństwa**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ②	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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


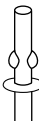
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- ▶ Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 350 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

1) Wybierz odpowiednia końcówkę:

<p>Trzepaczki ⑦</p> 		<p>do ubijania śmietany i lekkich ciast</p>
<p>Haki do wyrabiania ciasta ⑧</p> 		<p>do wyrabiania gęstych ciast</p>

2) Trzepaczki ⑦ lub haki do wyrabiania ciasta ⑧ wciśnij w gniazda ⑥ do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	<p>Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑧ lub trzepaczkę ⑦ bez pierścienia zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.</p>
	<p>Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta ⑧ lub trzepaczkę ⑦ z pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.</p>

- 3) Włóż wtyk sieciowy ④ do gniazda zasilania.
- 4) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości ② na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo ③ (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).
- 5) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek ①, by wyjąć trzepaczkę ⑦ lub hak do wyrabiania ciasta ⑧.


WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaczka ⑦ lub hak do wyrabiania ciasta ⑧ można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości ② znajduje się w położeniu „0”.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk ④ gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści ⑤ w wodzie ani w innej cieczy!

- Rękojeść ⑤ z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki ⑦ lub haki do wyrabiania ciasta ⑧ myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz wszystko starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

WSKAZÓWKA

- ▶ Trzepaczki ⑦ i haki do wyrabiania ciasta ⑧ są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

Przechowywanie

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

Przepis

Prosty biszkopt

Składniki

- 3 filiżanki mąki
- 2 filiżanki cukru
- 1 filiżanka oleju słonecznikowego
- 1 filiżanka wody mineralnej
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 1 szczypta soli

- 1) Wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i szczyptę soli w odpowiednim naczyniu.
- 2) Dodać jaja, wodę mineralną i olej oraz wyrobić wszystko na gładkie ciasto.
- 3) Formę keksową posmarować tłuszczem i przełożyć do niej ciasto.
- 4) Rozgrzać piekarnik do 200 - 225 °C z termoobiegiem i piec ciasto przez 40 - 45 minut.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części

ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamiących, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



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

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 278962

Importer

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

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

Turiny

Ižanga	26
Naudojimas pagal paskirtį	26
Tiekiamas rinkinys	26
Prietaiso aprašas	26
Techniniai duomenys	26
Saugos nurodymai	27
Išpakavimas	29
Greičio nustatymo padėtys	29
Valdymas	29
Minkymas ir plakimas	29
Valymas	30
Laikymas	30
Receptas	30
Nesudėtingai paruošiamas keksas	30
Utilizavimas	31
Kompersnaß Handels GmbH garantija	31
Priežiūra	32
Importuotojas	32

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai maišyti ir minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) sumaišyti ir grietinėlei plakti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus.

Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.

Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Tiekiamas rinkinys

1 rankinis maišytuvas

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas


A paveikslėlis:

- 1 Priedų atlaisvinimo mygtukas
- 2 Greičio jungiklis
- 3 „Turbo“ mygtukas
- 4 Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- 5 Prietaiso korpusas
- 6 Angos priedams

B paveikslėlis:

- 7 Plakimo šluotelės
- 8 Minkymo kabliai

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II/□
TV laikas:	Maišytuvas: 10 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.


TV laikas

TV (trumpalaikio veikimo) laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytam TV laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laido per briaunas ar kampus.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Atjungdami prietaisą nuo maitinimo tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laido. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!

 Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso elektros sistemos dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisą visada išjunkite iš elektros tinklo palikdami neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių ar minkymo kablių. Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgai plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu naudoti skirtingų funkcijų priedų.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judančių prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pasišalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Antraip kyla pavojus susižaloti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- ▶ Visus remonto darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.

Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir transportavimo apsaugas.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Greičio nustatymo padėtys

Greičio jungiklio ② padėtis	Naudojimas
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštas sudedamąsias dalis, pvz., miltus, sviestą ir t. t.
2	Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir pan.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas ③:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.

Valdymas

Minkymas ir plakimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

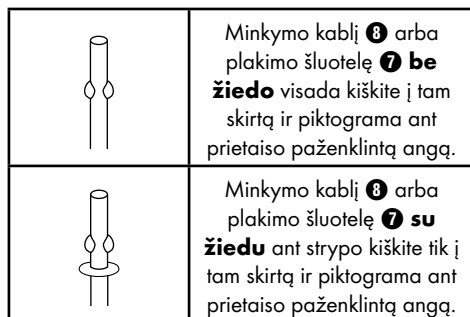
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.
- ▶ Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 350 g! Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas! Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

1) Pasirinkite norimą priedą:

Plakimo šluoteles 	 	grietinėlei ir lengvos konsistencijos tešlai plakti
Minkymo kablius 	 	sunkiai tešlai minkyti

- 2) Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** į angas priedams **6** kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos:



- 3) Įkiškite tinklo kištuką **4** į elektros lizdą.
- 4) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį **2** pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Jūs galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką **3** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėty“).
- 5) Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** atlaisvinsite paspausdami priedų atlaisvinimo mygtuką **1**.


NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **2** yra „0“ padėtyje.

Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką **4** iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!

 Prietaiso korpuso **5** niekada nenardinkite į vandenį ar kitokius skysčius!

- Prietaiso korpusą **5** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.

- Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai nusausinkite. Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

NURODYMAS

- Plakimo šluoteles **7** ir minkymo kablius **8** galima plauti ir indaplovėje.

Laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Receptas

Nesudėtingai paruošiamas keksas

Sudedamosios dalys

- 3 puodeliai miltų
- 2 puodeliai cukraus
- 1 puodelis saulėgrąžų aliejus
- 1 puodelis mineralinio vandens
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 pakelis kepimo miltelių
- 4 kiaušiniai
- 1 žiupsnelis druskos

- 1) Maišymui tinkamame inde sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, vanilinį cukrų ir žiupsnelį druskos.
- 2) Įmuškite kiaušinius, supilkite mineralinį vandenį bei aliejų ir maišykite, kol tešla taps vientisa.
- 3) Ištepkite riebalais pailgą keksą formą ir supilkite į ją tešlą.
- 4) Įkaitinkite orkaitę iki 200–225 °C temperatūros įjungę konvekcijos funkciją ir kepkite keksą maždaug 40–45 minutes.

Utilizavimas



Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas

kompernass@lidl.lt

IAN 278962

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Auspacken	37
Geschwindigkeits-Stufen	37
Bedienen	37
Kneten und Quirlen	37
Reinigen	38
Aufbewahrung	38
Rezept	38
Einfacher Rührkuchen	38
Entsorgung	39
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem 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 Knetaken. 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

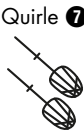



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

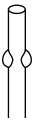

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 warmem 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 trockenen 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

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

IAN 278962