

Hand Mixer Set SHMS 300 A1



GB **Hand Mixer Set**
IE Operating instructions

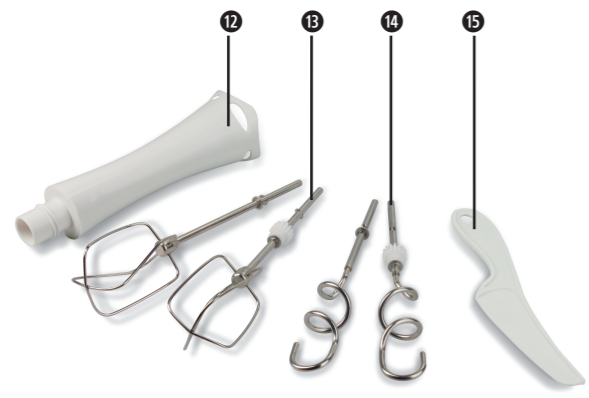
FI **Vatkainsetti**
Käyttöohje

SE **Handmixer, set**
Bruksanvisning

DK **Håndmikser sæt**
Betjeningsvejledning

DE **Handmixer-Set**
AT Bedienungsanleitung
CH

SHMS 300 A1



CONTENT	PAGE
Intended Use	2
Technical data	2
Important safety instructions	2
Items supplied	3
Description of Components	3
Unpacking	3
Placing	3
Speed levels	4
Operation	4
Kneading and Whisking	4
Blending.....	5
Cleaning	6
Disposal	6
Warranty and Service	7
Importer	7

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

HAND MIXER SET

Intended Use

This Hand mixer set is suitable for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and pureeing fruit. It is only suitable for foodstuffs. All other usages or modifications are regarded as contrary to the operating instructions and contain a great risk of accidents. The manufacturer refuses to accept liability for damage(s) resulting from usage that is contrary to these instructions. Not for commercial use.

Technical data

Power rating: 230-240 V ~ 50Hz

Rated output: 300W

Protection class: II / 

Continuous

operating time: Mixer: 10 min.

Blender: 1 min.


CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Important safety instructions

Warning:

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the hand mixer outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- Unplug the power cable after every use and before cleaning, so as to prevent the appliance from switching itself on inadvertently.
- To avoid an accidental activation of the appliance, always disconnect the power cable before changing accessories.
- Do not leave the appliance unsupervised. Should you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- When removing the plug from the mains power socket, always pull the plug itself, never the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
- Never touch any parts of the appliance that are in motion, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Before each use, check the appliance and all parts for any visible damage. The safety concept for the appliance can only work when it is in a faultfree condition.
- Under NO circumstances should you use the appliance if parts are damaged or missing. If you do, there will be an increased risk of accidents.
- Arrange for all repairs to be carried out only by specialists. If need be, approach our Service Partner responsible for your country.

 Do not submerge the blender or the hand mixer in water. If necessary, clean the lower part of the blender with the blade under running water. The appliance could become irreparably damaged if it is submerged.

- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

Risk of Injuries:

- During use, do not come into contact with the whisk, the kneading hooks or the knife on the blender. The blade of the blender is sharp. Therefore, ALWAYS handle the blender with care. Do not allow long hair, scarves and such like to hang over the mixing attachments.
- NEVER attempt to assemble ancillaries with differing functions at the same time.

Risk of electrical shocks.

- The power cable must never come into close contact with hot parts of the appliance or other sources of heat. Do not allow the power cable to lie on sharp rims or edges.
- Do not fold or crush the power cable.

Items supplied

- 1 Hand mixer
- 1 Mixing stand
- 1 Mixing bowl with lid
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- 1 Blender
- 1 Dough scraper
- Operating instructions

Description of Components

- ① Speed switch
- ② Fixture for the blender, with safety cover
- ③ Power cable with power plug
- ④ Release button
- ⑤ Unlocking button
- ⑥ Mixing stand
- ⑦ Mixing bowl
- ⑧ Filler opening
- ⑨ Lid
- ⑩ Turbo button
- ⑪ Ejection button
- ⑫ Blender
- ⑬ Whisk made of stainless steel
- ⑭ Kneading hooks made of stainless steel
- ⑮ Dough scraper

Unpacking


- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.

Placing

- Place the mixer stand ⑥ onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand ⑥ to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the mains power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
- 4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating egg whites, cake glazing, cream etc.

 For operating the blender:
Only usable in combination with the turbo button.

Turbo:

- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender

Operation

Kneading and Whisking

Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

1. Before the first usage, clean the attachments (12, 13, 14), the mixing bowl 7 and the lid 9.

2. Push the whisk 13 or the kneading hooks 14 into the appliance until they safely and audibly engage:



Insert the kneading hook 14 or the whisk 13 **with** the extra ring on the rod always into the intended, and marked with an icon, slot on the appliance.



Insert the kneading hook 14 or the whisk 13 **without** the extra ring on the rod always into the intended, and marked with an icon, slot on the appliance.

3. Release the mixer holder by pressing the release button for tilting 5 and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl 7 and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

Warning:

- NEVER fill the mixing bowl 7 beyond the Max marking (approx 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.
 - Never fill the mixing bowl 7 with more than a total of 1.5 kg of ingredients. Otherwise the motor may be damaged.
5. Replace the mixing bowl 7 onto the mixing stand 6.
 6. Press the release button for tilting 5 and lower the holder downwards.
 7. Place the hand mixer on the holder so that it firmly engages.
 8. Slide the lid 9 into the guiderails on the mixing bowl 6 so that it is firmly seated.

Note:

Should you wish to add ingredients whilst mixing, open the filler opening 8 and insert them through it. To avoid a splattering of the ingredients, be sure to reclose the filler opening 8!

You can also use the hand mixer without the mixing stand ⑥. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand ⑥. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

⚠ Warning:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

9. Insert the plug ③ into a mains power socket.
10. To set the mixer into motion, push the speed switch ① to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button ⑩ (see section "Speed levels").

⚠ Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

ⓘ Note:

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl ⑦ and they cannot be captured with the kneading hooks ⑭/whisks ⑬, switch the hand mixer off. Remove the lid ⑨. Use the dough scraper ⑮ to push them back into the middle of the mixing bowl ⑦. Replace the lid ⑨. Switch the hand mixer back on.

11. To remove the bowl contents, switch the appliance off. Pull the lid ⑨ to the side and remove it. Press the release button for tilting ⑤, lift the holder upwards and remove the mixing bowl ⑦ from the mixing stand ⑥.

ⓘ Note:

In the case of larger amounts in the mixing bowl ⑦, it is to be recommended that you first remove the mixer from the holder.

12. Press the release button ④ to remove the hand mixer and the ejection button ① to release the whisks ⑬ or the kneading hooks ⑭.

ⓘ Note:

For safety reasons, the whisks ⑬ or the dough hooks ⑭ can only be released when the speed switch ① is in the position "0" or "I" shows.

Blending

⚠ Warning:

Never use the blender ⑫ for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

⚠ Warning:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

1. Open the fixture for the blender ② and hold the safety cover ② firmly.

ⓘ Note:

The blender ⑫ can only be utilised when the whisks ⑬ or the kneading hooks ⑭ are not installed.

2. Insert the blender ⑫ until it engages and then twist it firmly tight.
3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

ⓘ Tips:

- To ensure an effective blending of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender ⑫.
- First switch the hand mixer on when the blender ⑫ has been inserted into the ingredients to be blended.

4. Push the speed switch **1** into the position "Blender" (s. section " Speed levels") and press the Turbo button **10**. Keep the Turbo button **10** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

Warning:

Do not operate the blender **12** for longer than 1 minute in one session. After one minute, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

5. When you have finished working with the blender **12**, place the speed switch **1** back into the position "0" and remove the plug from the mains power socket.
6. To clean the blender **12** twist and remove it from the retaining mechanism **2**.


Warning:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. This could result in damage to the appliance.

Cleaning

Warning:

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!

-  UNDER NO CIRCUMSTANCES may the hand element be submersed in water or other liquids! ! This would increase the risk of a potentially fatal electric shock should liquids come into contact with powered components.

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

- Clean the mixing stand **6** only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks **13** and the kneading hooks **14** can be cleaned under running water or in the dish-washing machine.

Warning:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. These could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in warm water with washing-up liquid.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gb

IAN 66221

Service Ireland

Tel.: 1 890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 66221

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU


Määräystenmukainen käyttö	10
Tekniset tiedot	10
Tärkeitä turvaohjeita	10
Toimituslaajuus	11
Osien kuvaukset	11
Purkaminen pakkauksesta	11
Pystytys	11
Nopeustasot	12
Käyttö	12
Vaivaaminen ja vatkaaminen.....	12
Soseuttaminen	13
Puhdistus	14
Hävittäminen	14
Takuu ja huolto	15
Maahantuoja	15

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

Määräystenmukainen käyttö

Vatkainsetti soveltuu taikinan vaivaamiseen, nesteiden sekoittamiseen (esim. hedelmämehut), kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen. Se soveltuu vain elintarvikkeiden käsittelyyn. Laitteen muu käyttö tai muuttaminen on määräysten vastaista ja aiheuttaa huomattavia tapaturmavaaroja. Valmistaja ei ota mitään vastuuta määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Ei ammattimaiseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	230-240 V ~ 50 Hz
Nimellisteho:	300 W
Suojausluokka:	II / 
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min Sauvasekoitin: 1 min

LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentamatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä niin pitkäksi aikaa, että moottori on jäähtynyt.

Tärkeitä turvaohjeita

VAROITUS:

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
- Älä käytä käsivatkainta ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- Vedä jokaisen käytön jälkeen ja aina ennen puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta, jotta vältät virran tahattoman kytketymisen laitteeseen.
- Irrota verkkopistoke aina ennen tarvikkeiden vaihtoa, jotta tahaton käynnistäminen estettäisiin.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Vedä verkkopistoke pistorasiasta, ennen kuin poistut työpaikalta.
- Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
- Älä kosketa laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, että ne pysähtyvät. Loukkaantumisvaara!
- Tarkista laite ja kaikki osat ennen jokaista käyttöä näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuuskonsepti voi toimia ainoastaan moitteettomassa kunnossa.
- Laitetta ei saa ottaa missään tapauksessa käyttöön, mikäli sen osat ovat vaurioituneet tai osia puuttuu. Siitä voi muuten aiheutua huomattava onnettomuusvaara.
- Anna kaikki korjaustyöt valtuutetun ammattihenkilön suorittavaksi. Ota yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Älä upota sauvasekoitinta ja käsilaitetta veteen.

Puhdista pelkästään alaosa ja terä juoksevan veden alla. Laite voi muuten vaurioitua käyttökelvottomaksi.

- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⚠ Loukkaantumisvaara:

- Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimen terään. Sauvasekoittimen terä on terävä. Käsittele sauvasekoitinta siksi varovasti. Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.

⚠ Sähköiskun vaara!

- Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Älä anna virtajohdon joutua kosketuksiin reunojen tai nurkkien kanssa.
- Älä taivuta tai purista sähköjohtoa.

Toimituslaajuus

- 1 käsivatkain
 - 1 vatkausteline
 - 1 sekoituskulho ja kansi
 - 2 taikinakoukkuja
 - 2 vispilää
 - 1 sauvasekoitin
 - 1 taikinanuolija
- Käyttöohje

Osien kuvaukset

- 1 Nopeuskytkin
- 2 Sauvasekoittimen kiinnityslaite ja turvalukitus
- 3 Virtajohto ja verkkopistoke
- 4 Käsivatkaimen lukituksen avauspainike
- 5 Lukituksen avauspainike
- 6 Vatkausteline
- 7 Sekoituskulho
- 8 Täyttöaukko
- 9 Kansi
- 10 Turbo-painike
- 11 Poistopainike
- 12 Sauvasekoitin
- 13 Teräksiset vispilät
- 14 Teräksiset taikinakoukut
- 15 Taikinanuolija

Purkaminen pakkauksesta

- Nosta kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkista, että toimitus sisältää kaikki vaadittavat osat eikä osissa ole vaurioita.

Pystytyys

- Aseta vatkausteline **6** tasaiselle alustalle. Vatkaustelineen **6** alapuolella on kolme imukuppiä sen liikkumisen estämiseksi käytön aikana.
- Huolehdi siitä, että käytettävään verkkopistotiasaan pääsee häiriötilanteessa helposti käsiksi.

Nopeustasot

- 0 laite on kytketty pois päältä
- 1 hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
- 2 sopivin nopeus nestemäisiä aineksia sekoitettaessa
- 3 ihanteellinen nopeus kakku- ja leipätaikoina sekoitettaessa
- 4 voin, sokerin, jälkiruokien jne. vaahdottamiseen.
- 5 Valkuaisvaahdon, kakunkuorutusten, kerman jne. vaahdottamiseen.

Sauvasekoittimen käyttöön:

Voidaan käyttää vain yhdessä turbo-painikkeen kanssa.

Turbo:

- tämän painikkeen avulla saadaan heti käyttöön laitteen täysi teho.
- sauvasekoittimen käyttöön

Käyttö

Vaivaaminen ja vatkaaminen

Varoitus:

Älä käytä sekoitinta yhtäjaksoisesti kymmentä (10) minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen (10) minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

1. Puhdista lisäosat (12, 13, 14) ja sekoituskulho 7 sekä kansi 9 ennen ensimmäistä käyttöä.

2. Työnnä vispilät 13 tai taikinakoukut 14 laitteeseen niin syväälle, että ne kiinnittyvät kuuluvasti.



Työnnä **lisärenkaalla** varustettu taikinakouku 14 tai vispilä 13 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.



Työnnä **ilman lisärengasta** oleva taikinakouku 14 tai vispilä 13 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitäntäpaikkaan laitteessa.

3. Avaa sekoittimen pidike painamalla lukituksen avauspainiketta 5, ja käännä sekoittimen pidike ylöspäin.
4. Irrota sekoituskulho 7, ja lisää kulhoon oikea määrä tarvittavia aineksia.

Huomio:

- Älä koskaan täytä sekoituskulhoa 7 niin täyteen, että Max-merkintä (noin 2,5 l) ylittyy. Ainekset voivat muuten valua vatkaamisen aikana kulhon reunojen yli.
 - Älä täytä aineksia sekoituskulhoon 7 yhteensä 1,5 kg enempää. Muuten moottori voi vahingoittua.
5. Aseta sekoituskulho 7 takaisin vatkaustelineeseen 6.
 6. Paina lukituksen avauspainiketta 5, ja käännä pidike alas.
 7. Aseta käsivatkain pidikkeeseen siten, että se kiinnittyy kuuluvasti.
 8. Työnnä kantta 9 vatkaustelineen 6 kiskolla niin, että se on tiukasti paikoillaan.

Huomaa:

Jos haluat lisätä aineksia sekoitustapahtuman aikana, avaa täyttöaukko 8 ja lisää ainekset. Suljen jälkeen täyttöaukko 8 ehdottomasti uudelleen, jotta aineiden roiskuminen ulos vältettäisiin!

Käsivatkainta voi käyttää myös ilman vatkaustelinettä **6**. Erityisesti vähäisten nestemäärien yhteydessä on järkevää käyttää käsivatkainta ilman vatkaustelinettä **6**. Muutoin voi olla, että vispilät eivät ulotu kunnolla nesteeseen, eikä taikina sekoitu kunnolla.

⚠ Huomio:

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

9. Kytke verkkopistoke **3** verkkopistorasiaan.
10. Ota vatkain käyttöön työntämällä nopeuskytkin **1** halutulle nopeustasolle. Voit valita viidestä nopeustasosta tai turbo-painikkeen **10** (ks. luku "Nopeustasot").

⚠ Varoitus:

Älä käytä sekoitinta yhtäjaksoisesti kymmentä (10) minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen (10) minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

i Vihje:

Mikäli ainekset tarttuvat sekoituskulhon **7** reunaan eivätkä taikinakoukut **14**/vispilät **13** ulotu niihin, kytke käsivatkain pois päältä. Nosta kansi **9** pois. Työnnä reunoihin tarttuneet ainekset taikinanuolijan **15** avulla keskelle sekoituskulhoa **7**.

Aseta kansi **9** jälleen paikoilleen. Kytke käsivatkain uudelleen päälle.

11. Kytke käsivatkain pois päältä, kun tyhjennät sekoituskulhon. Irrota kansi **9** sivulle vetämällä. Paina lukituksen avauspainiketta **5**, käännä pidike ylös, ja nosta sekoituskulho **7** vatkaustelineestä **6**.

i Vihje:

Mikäli sekoituskulhossa **7** on paljon taikinaa, on suositeltavaa irrottaa ensin vatkain pidikkeestä.

12. Paina lukituksen avauspainiketta **4** käsivatkaimen irrottamiseksi ja irrotuspainiketta **11** vispilöiden **13** tai taikinakoukkujen **14** irrottamiseksi.

i Ohjeita:

Turvallisuussyistä vispilät **13** tai taikinakoukut **14** voidaan irrottaa vain, kun nopeuskytkin **1** on asennossa "0" tai "I".

Soseuttaminen

⚠ Varoitus:

Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **12** kovien elintarvikkeiden soseuttamiseen, kuten esim. kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, kovien vihannesten tai juuresten jne. pilkkomiseen tai soseuttamiseen. Se vaurioittaa laitetta.

⚠ Huomio:

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

1. Avaa sauvasekoittimen kiinnityslaitteen turvalukitus **2** ja pidä turvalukituksesta kiinni **2**.

i Vihje:

Sauvasekoitinta **12** voi käyttää vain silloin kun vispilät **13** tai taikinakoukut **14** eivät ole paikoillaan.

2. Työnnä sauvasekoitin **12** niin syväälle, että se kiinnittyy kuuluvasti, ja kierrä se sen jälkeen kiinni.
3. Soseutusastiassa saa olla sisältöä enintään 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse soseuttamiseen riittävän suuri astia.

i Ohjeita:

- Jotta voidaan taata aineiden tehokas sekoittaminen, käsiteltävien aineiden tulisi peittää vähintään sauvasekoittimen **12** alaosa.
- Kytke käsivatkain päälle vasta kun sauvasekoitin **12** on upotettu soseutettavaan ainekseen.

4. Työnnä nopeuskytkin ① asentoon "sauvasekoitin" (ks. luku "Nopeustasot") ja paina turbo-painiketta ⑩. Pidä turbo-painiketta ⑩ painettuna käytön aikana. Laite pysähtyy heti kun painike vapautetaan.

Varoitus:

Älä käytä sauvasekoitinta ⑫ kauempaa kuin minuutin kerrallaan. Pidä yhden minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

5. Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella ⑫, aseta nopeuskytkin ① asentoon "0", ja irrota verkkopistoke.
6. Puhdista sauvasekoitin ⑫ kiertämällä se irti kiinnityslaitteesta ②.

Huomio:

Vain sauvasekoittimen ⑫ alaosan saa puhdistaa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen ⑫ sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

Puhdistus

Huomio:

Vedä pistoke irti pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa. On olemassa sähköiskun vaara!



Käsilaitetta moottoreineen ei saa missään nimessä upottaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen! Jos nestejämiä pääsee käytön aikana jännitettä johtaviin osiin, tuloksena voi olla sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

- Puhdista käsilaite moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.

- Puhdista vatkausteline ⑥ vain kostella liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät ⑬ tai taikinakoukut ⑭ voi puhdistaa juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Huomio:

Vain sauvasekoittimen ⑫ alaosan saa puhdistaa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen ⑫ sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

- Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteereita muodostuu vähemmän.
- Puhdista sekoituskulho ⑦, kansi ⑧ ja taikinanuolija ⑮ lämpimässä saippuvedessä.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EC kanssa.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laitte on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

FI **Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 66221

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SIDAN

Föreskriven användning	18
Tekniska data	18
Viktiga säkerhetsanvisningar	18
Leveransens innehåll	19
Komponenter	19
Uppackning	19
Uppställning	19
Hastigheter	20
Användning	20
Knåda och vispa	20
Göra puré	21
Rengöring	22
Kassering	22
Garanti och service	23
Importör	23

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

HANDMIXER, SET

Föreskriven användning

Denna apparat är avsedd för att knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsaft), vispa grädde och göra frukt-puré. Apparaten ska endast användas till livsmedel. Alla övriga användningssätt och förändringar på apparaten ligger utanför gränserna för den föreskrivna användningen och innebär avsevärda risker. Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att apparaten använts på fel sätt. Apparaten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

Tekniska data

Nominell spänning: 230-240 V ~ 50Hz

Nominell effekt: 300W

Skyddsklass: II / 

Kontinuerlig driftkapacitet:

Elvisp: 10 min.

Puréstav: 1 min.

Kontinuerlig drifttid

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

VARNING:

- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Håll uppsikt över barnen så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte elvispen utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- Dra alltid ut kontakten när du använt apparaten färdigt och innan du rengör den, så undviker du att den sätts på av misstag.
- Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör för att undvika att produkten sätts på av misstag.
- Håll alltid uppsikt över apparaten när den används. Dra alltid ut kontakten om du måste gå ifrån den en stund.
- Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan strömkabeln skadas!
- Ta inte i några delar som rör sig och vänta alltid tills apparaten står helt stilla. Risk för personskada!
- Kontrollera alltid att alla delar av apparaten är oskadda innan du använder den. Apparaten uppfyller bara säkerhetskraven om den är i felfritt skick.
- Apparaten får absolut inte användas om några delar är skadade eller fattas. Då finns risk för allvarliga olyckor.
- Låt endast yrkesmän reparera apparaten. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.



Doppa aldrig ner puréstaven eller handenheten i vatten. Rengör bara den undre delen med kniven under rinnande vatten. Annars kan apparaten totalförstöras.

- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika risken för skador.

⚠ Risk för personskador:

- Rör aldrig visparna, degkrokarna eller puréstavens kniv när apparaten används. Puréstavens kniv är mycket vass. Var därför mycket försiktig när du handskas med puréstaven. Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över apparatens delar.
- Försök aldrig att montera tillbehör med olika funktion samtidigt.

⚠ Risk för elchock!

- Kabeln får inte komma i kontakt med heta delar på apparaten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
- Kabeln får inte bockas eller klämmas.

Leveransens innehåll

1 elvisp
1 ställ
1 skål med lock
2 degkrokar
2 vispar
1 puréstav
1 degskrapa
Bruksanvisning

Komponenter

- 1 Hastighetsbrytare
- 2 Insats med säkerhetsspärr för puréstav
- 3 Kabel med kontakt
- 4 Knapp för att lossa spärren till elvispen
- 5 Knapp för att lossa spärren
- 6 Ställ
- 7 Blandarskål
- 8 Påfyllningsöppning
- 9 Lock
- 10 Turboknapp
- 11 Knapp för att lossa tillbehör
- 12 Puréstav
- 13 Vispar av rostfritt stål
- 14 Degkrokar av rostfritt stål
- 15 Degskrapa

Uppackning


- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.

Uppställning

- Sätt stället **6** på en plan yta. På undersidan av stället **6** sitter tre sugproppar som ska hindra apparaten från att glida när den används.
- Se till att det uttag som används är lättåtkomligt så att det går snabbt att dra ut kontakten om något fel uppstår.

Hastigheter

- 0 Apparaten är avstängd
- 1 Bra hastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
- 2 Bästa hastighet för att mixa flytande livsmedel
- 3 Bästa hastighet för att röra ihop kaksmet och bröddeg
- 4 För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter, etc.
- 5 För att vispa äggvita, kaksmet, grädde etc.

 Information om hur puréstaven används: endast i kombination med turboknappen.

Turbo:

- knappen ger möjlighet att utnyttja apparatens hela effekt direkt.
- används till puréstaven

Användning

Knåda och vispa

Varning:

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

1. Rengör tillbehören (12, 13, 14), skålen och 7 locket 9 innan du börjar använda apparaten.

2. För in vispen 13 eller degkroken 14 i öppningen på produkten ända tills du hör att den verkligen snäpper fast ordentligt:



Stick alltid in degkroken 14 eller vispen 13 med en extra ring på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och märkt med ett motsvarande piktogram.



Stick alltid in degkroken 14 eller vispen 13 utan extraring på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och markerad med ett motsvarande piktogram.

3. Lossa spärren genom att trycka på knappen 5 och fäll upp fästet.
4. Ta av blandarskålen 7 och fyll på den mängd ingredienser som ska bearbetas.

Akta:

- Fyll aldrig på mer än upp till skålens 7 MAX-markering (ca 2,5 liter). Annars rinner det över kanten när du använder apparaten.
 - Fyll aldrig på mer än 1,5 kg ingredienser i skålen 7. Annars kan motorn skadas.
5. Sätt tillbaka skålen 7 på stället 6.
 6. Tryck in knappen 5 och fäll ner fästet.
 7. Sätt elvispen på fästet så att den låser fast.
 8. För locket 9 över skenan på stället 6 tills det sitter fast.

Observera:

Om du vill tillsätta ingredienser efter hand öppnar du påfyllningsöppningen 8 och fyller på genom den. Glöm inte att stänga öppningen 8 sedan, annars sprutar det ut åt alla håll!

Du kan också använda elvispen 6 utan ställ. Särskilt när man bearbetar mindre mängder vätska är det bättre om man inte använder stället 6. Annars kommer visparna inte riktigt åt vätskan i botten av skålen och den blir inte riktigt vispad.

⚠ OBS:

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

9. Sätt kontakten **3** i ett eluttag.
10. Flytta hastighetsbrytaren **1** till önskat läge för att sätta på elvispen. Du kan välja mellan 5 hastigheter eller använda turboknappen **10** (se kapitel Hastigheter).

⚠ Varning:

Använd inte elvispen längre än 10 minuter i sträck. Efter 10 minuter ska du stänga av apparaten och vänta tills den kallnat innan du sätter på den igen.

i Observera:

Om det fastnar ingredienser på kanten av skålen **7** så att degkrokarna **14**/visparna **13** inte kommer åt dem ska du stänga av apparaten. Ta av locket **9**. Använd degskrapan **15** för att skrapa ner det som fastnat på kanten i skålen **7**.
Sätt tillbaka locket **9**. Sätt på elvispen igen.

11. För att ta ut innehållet i skålen stänger du först av elvispen. För locket åt sidan **9** och ta av det. Tryck på knappen för att lossa spärren **5**, fäll upp fästet och ta av blandarskålen **7** från stället **6**.

i Observera:

Om skålen **7** är mycket full är det bäst att först ta ut elvispen ur fästet.

12. Tryck på knappen för att lossa spärren **4** för att ta av apparaten och på knappen för att lossa tillbehör **11** för att ta av visparna **13** eller degkrokarna **14**.

i Observera:

Av säkerhetsskäl kan visparna **13** och degkrokarna **14** bara lossas när hastighetsväljaren **1** står på läge 0 eller **1**.

Göra puré

⚠ Varning:

Använd aldrig puréstaven **12** för hårda livsmedel som till exempel: hela kaffeböner, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas apparaten.

⚠ Akta:

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

1. Öppna insatsen med säkerhetsspärr till puréstaven **2** och håll fast spärren **2**.

i Observera:

Puréstaven **12** kan bara sättas på om vispar **13** och degkrokar **14** tagits av.

2. För in puréstaven **12** tills den klickar fast och skruva sedan fast den ordentligt.
3. För att det inte ska rinna över bör man inte fylla det kärl man mosar i mer än till 2/3. Välj ett tillräckligt stort kärl.

i Observera:

- För att alla ingredienser säkert ska blandas ordentligt måste åtminstone den undre delen av puréstaven **12** vara täckt.
- Sätt inte på apparaten förrän du stoppat ner puréstaven **12** i det som ska mosas.

4. Flytta hastighetsbrytaren ❶ till läget för "puréstav" (se kapitel "Hastigheter") och tryck på turboknappen ❿. Håll turboknappen ❿ inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar apparaten.

Varning:

Låt aldrig puréstaven ❿ arbeta längre än 1 minut i sträck. Gör en paus efter 1 minut och vänta tills apparaten kallnat innan du sätter på den igen.

5. När du är klar med puréstaven ❿ flyttar du hastighetsbrytaren ❶ till läge 0 och drar ut kontakten.

6. För att rengöra puréstaven ❿ drar du ut den ur fästet ❷.

Akta:

Rengör bara den undre delen av puréstaven ❿ under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven ❿. Då skadas apparaten.

Rengöring

Akta:

Dra alltid ut kontakten innan du rengör apparaten. Annars finns risk för elchocker!



Du får absolut inte doppa ner handenheten med motorn i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det finns vätska kvar på strömförande delar när apparaten sätts på igen.

- Rengör bara handenheten med motorn med en fuktig trasa och eventuellt ett mildt rengöringsmedel.

- Rengör bara stället ❸ med en fuktig trasa och eventuellt ett mildt rengöringsmedel.
- Vispar ❶ och degkrokar ❹ kan rengöras under rinnande vatten eller diskas i maskin.

Akta:

Rengör bara den undre delen av puréstaven ❿ under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven ❿. Då skadas apparaten.

- Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.
- Rengör skålen ❷, locket ❸ och degskrapan ❶ i varmt vatten och diskmedel.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.

Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Importör

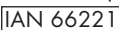
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

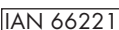
E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi



INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Bestemmelsesmæssig anvendelse	26
Tekniske data	26
Vigtige sikkerhedsanvisninger	26
Medfølger ved køb	27
Delenes betegnelse	27
Udpakning	27
Opstilling	27
Hastighedstrin	28
Betjening	28
Æltning og piskning	28
Blendning	29
Rengøring	30
Bortskaffelse	30
Garanti og service	31
Importør	31

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger apparatet første gang, og gem den til senere brug. Hvis du giver apparatet videre til andre, skal vejledningen også følge med.

HÅNDMIKERSÆT

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Dette håndmixer-sæt er beregnet til æltning af dej, piskning af væsker (f.eks. frugtsaft) og fløde og purering af frugter. Den er kun egnet til fødevarer. Enhver anden form for anvendelse eller ændring af håndmixeren anses for ikke-bestemmelsesmæssig og indebærer betydelige farer for uheld. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår som følge af ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Må ikke anvendes erhvervsmæssigt.

Tekniske data

Mærkespænding: 230-240 V ~ 50Hz

Nominal effekt: 300W

Beskyttelsesklasse: II/□

Korttidsdrift: Blender: 10 min.

Blenderstav: 1 min.


Korttidsdrift

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge håndmixeren, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for maskinen, indtil motoren er kølet af.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ **Advarsel:**

- Denne håndmixer må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan håndmixeren skal benyttes.
- Hold øje med børn, så de ikke leger med håndmixeren.
- Brug ikke håndmixeren udendørs. Maskinen er udelukkende beregnet til hulsholdningsbrug indendørs.
- Træk stikket ud efter hver brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke aktiveres ved en fejltagelse.
- Tag altid strømstikket ud, før tilbehøret skiftes, så apparatet ikke kan tændes ved en fejltagelse.
- Lad aldrig håndmixeren være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen beskadiges!
- Rør ikke ved delene, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskade!
- Kontrollér håndmixeren og alle dele for synlige skader før brug. Håndmixerens sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis den er i perfekt stand.
- Lad aldrig håndmixeren køre, hvis dele er beskadiget eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Lad udelukkende reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

 Læg ikke blenderstaven og hånddelen ned i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan maskinen gå i stykker, så den ikke kan repareres.

- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, så farlige situationer undgås.

Fare for personskader:

- Rør ikke ved piskeriset, æltekrogen eller blenderstaven, mens maskinen er i funktion. Blenderstavens kniv er skarp. Anvend derfor blenderstaven med forsigtighed. Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- Prøv aldrig at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.

Fare på grund af elektrisk stød!

- Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Bøj eller klem ikke ledningen.

Medfølger ved køb

- 1 håndmixer
 - 1 rørestativ
 - 1 røreskål med låg
 - 2 æltekroge
 - 2 piskeris
 - 1 blenderstav
 - 1 dejskraber
- Betjeningsvejledning

Delenes betegnelse

- 1 Hastighedskontakt
- 2 Indsats til blenderstaven med sikkerhedslås
- 3 Ledning med stik
- 4 Oplåsningsknap til håndmixeren
- 5 Oplåsningsknap
- 6 Rørestativ
- 7 Røreskål
- 8 Påfyldningsåbning
- 9 Låg
- 10 Turboknap
- 11 Udløserknap
- 12 Blenderstav
- 13 Piskeris af rustfrit stål
- 14 Æltekrog af rustfrit stål
- 15 Dejskraber

Udpakning


- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.

Opstilling

- Stil rørestativet **6** på en jævn overflade. På bagsiden af rørestativet **6** er der anbragt tre sugeskopper, så rørestativet ikke glider, når det er i funktion.
- Sørg for, at den anvendte stikkontakt er nem at komme til i fejlsituationer.

Hastighedstrin

- 0 Håndmixeren er slukket
- 1 God udgangshastighed for piskning af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
- 2 Bedste hastighed for piskning af flydende ingredienser
- 3 Optimal for piskning af kage- og brøddej
- 4 Til piskning af smør, sukker, desserter til skum etc.
- 5 Til piskning af æggehvider, kagedej, fløde etc.

 Ved betjening af blenderstaven:
Kan kun anvendes sammen med turboknappen.

Turbo:

- Denne knap gør det muligt straks at bruge maskinens fulde effekt.
- Er til betjening af blenderstaven

Betjening

Æltning og piskning

Advarsel:

Lad ikke mixeren køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af.

1. Rengør delene (12, 13, 14), røreskålen 7 og låget 9 før første brug.

2. Sæt piskeriset 13 eller æltekrogen 14 ind i apparatet, så det kan høres med sikkerhed, at delene klikker på plads.



Sæt altid æltekrogen 14 eller piskeriset 13 **med** ekstra ring ind i stikpladsen på apparatet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.



Sæt altid æltekrogen 14 **eller** piskeriset 13 uden ekstra ring ind i stikpladsen på apparatet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

3. Lås mixerholderen op ved at trykke på oplåsningsknappen 5, og klap mixerholderen op.
4. Tag røreskålen 7 ud, og fyld ingredienserne i afhængigt af mængden, der skal tilberedes.

Obs:

- Fyld aldrig flere ingredienser i røreskålen 7 end op til maks.-markeringen (ca. 2,5 l). Ellers løber ingredienserne ud over kanten under brug.
 - Fyld aldrig mere end 1,5 kg ingredienser i alt i røreskålen 7. Ellers kan motoren ødelægges.
5. Sæt røreskålen 7 på rørestativet 6 igen.
 6. Tryk på oplåsningsknappen 5, og klap holderen ned.
 7. Sæt håndmixeren på holderen, så den går i hak.
 8. Sæt låget 9 ind i skinnen på rørestativet 6, så det sidder fast.

Bemærk:

Hvis du vil tilsætte ingredienser, mens du er i gang med at røre, skal du åbne påfyldningsåbningen 8 og tilsætte ingredienserne. Luk derefter påfyldningsåbningen 8 igen, så ingredienserne ikke sprøjter ud!

Du kan også bruge håndmixeren uden rørestativet 6. Ved små mængder anbefales det at bruge håndmixeren uden rørestativet 6. Ellers blandes væsken ikke ordentligt sammen.

⚠ Obs:

Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Disse skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

9. Sæt strømstikket **3** i en stikkontakt.
10. Sæt hastighedskontakten **1** på det ønskede hastighedstrin for at tænde for mixeren. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin eller turbo-knappen **10** (se kapitlet "Hastighedstrin").

⚠ Advarsel:

Lad ikke mixeren køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af.

ⓘ Bemærk:

Hvis ingredienserne hænger fast på kanten af røreskålen **7** og ikke gribes af æltekrogen **14**/piskerisene **13**, skal du slukke for håndmixeren. Tag låget **9** af. Skrab de fasthængende ingredienser ned i midten af røreskålen **7** igen ved hjælp af dejskraberens **15**. Sæt låget **9** på igen. Tænd for håndmixeren igen.

11. Sluk for håndmixeren, når du vil tage skålens indhold ud. Stil låget **9** til side. Tryk på oplåsningsknappen **5**, klap holderen op, og tag røreskålen **7** af rørestativet **6**.

ⓘ Bemærk:

Hvis der er større mængder i røreskålen **7**, anbefales det først at tage mixeren ud af holderen.

12. Tryk på oplåsningsknappen **4** for at tage håndmixeren af samt på udløserknappen **11** for at løsne piskeriset **13** eller dejkrogen **14**.

ⓘ Bemærk:

Af sikkerhedsgrunde kan piskeriset **13** eller æltekrogen **14** kun løsnes, hvis hastighedskontakten **1** står på stillingen "0" eller "I".

Blending

⚠ Advarsel:

Brug aldrig blenderstaven **12** til hårde fødevarer som for eksempel: Kaffebohøner, isterninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grønsager etc. Det medfører, at maskinen ødelægges.

⚠ Obs:

Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Disse skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

1. Åbn indsatsen til blenderstaven med sikkerheds-låsen **2**, og hold på sikkerhedslåsen **2**.


ⓘ Bemærk:

Blenderstaven **12** kan kun sættes ind, hvis der ikke er sat piskeris **13** eller æltekrog **14** ind.

2. Sæt blenderstaven **12** så langt ind, at den går i hak, og drej den fast.
3. For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes 2/3. Vælg en skål med den rigtige størrelse.

ⓘ Bemærk:

- For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal madvarerne, der skal tilberedes, mindst dække blenderstavens underdel **12**.
- Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven **12** står nede i materialet, der skal blendes.

4. Stil hastighedskontakten ❶ på stillingen "Blenderstav"  (se kapitlet "Hastighedstrin"), og tryk på turboknappen ❷. Hold turboknappen ❷ nede, mens du blender. Så snart du slipper den, standser maskinen.

Advarsel:

Lad ikke blenderstaven ❸ køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til maskinen er kølet af.

5. Når du er færdig med at bruge blenderstaven ❸, stilles hastighedskontakten ❶ på stillingen "0", og stikket trækkes ud.
6. For at rengøre blenderstaven ❸ drejes den ud af indsatsen ❹.

Obs:

Rengør den nederste del af blenderstaven ❸ under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indvendige af blenderstaven ❸. Hvis der gør det, beskadiges maskinen.

Rengøring

Obs:

Tag strømstikket ud før rengøring. Der er fare for elektrisk stød!



Motordelen må under ingen omstændigheder dypes i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis rester af væsken kommer i berøring med spændingsførende dele under brug.

- Rengør motordelen med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.

- Rengør rørestativet ❺ med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Piskeriset ❻ eller æltekrogen ❼ kan rengøres under rindende vand eller i opvaskemaskinen.

Obs:

Rengør den nederste del af blenderstaven ❸ under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indvendige af blenderstaven ❸. Hvis der gør det, beskadiges maskinen.

- Vi anbefaler, at redskaberne rengøres lige efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og muligheden for bakteriedannelse reduceres.
- Rengør røreskålen ❶, låget ❸ og dejskraberen ❺ i varmt vand med opvaskemiddel.

Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder instrument i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf håndmixeren hos et godkendt affalds firma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 66221


INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Technische Daten	34
Wichtige Sicherheitshinweise	34
Lieferumfang	35
Teilebezeichnungen	35
Auspacken	35
Aufstellen	36
Geschwindigkeits-Stufen	36
Bedienen	36
Kneten und Quirlen.....	36
Pürieren	37
Reinigen	38
Entsorgen	39
Garantie und Service	39
Importeur	39

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Handmixer-Set ist zum Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Sahne schlagen und zum Pürieren von Früchten geeignet. Es ist nur für Lebensmittel geeignet. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Nennspannung:	230-240 V ~ 50Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.


KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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.

Warnung:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie den Handmixer nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- 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.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt 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.

- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

 Tauchen Sie den Pürierstab und das Handteil nicht in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr:

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder das Messer des Pürierstabs. Das Messer des Pürierstabs ist scharf. Handhaben Sie den Pürierstab deshalb mit Vorsicht. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

Gefahr durch elektrischen 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.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- 1 Geschwindigkeits-Schalter
- 2 Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- 3 Netzkabel mit Netzstecker
- 4 Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- 5 Entriegelungs-Knopf
- 6 Rührständer
- 7 Rührschüssel
- 8 Einfüllöffnung
- 9 Deckel
- 10 Turbo-Taste
- 11 Auswurf-Taste
- 12 Pürierstab
- 13 Quirle aus Edelstahl
- 14 Knethaken aus Edelstahl
- 15 Teigschaber

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer **6** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **6** sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

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



Zur Bedienung des Pürierstabs:

Nur in Kombination mit der Turbo-Taste verwendbar.

Turbo:

- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs

Bedienen

Kneten und Quirlen

Warnung:

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

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**12**, **13**, **14**) und die Rührschüssel **7** und den Deckel **9**.
2. Schieben Sie die Quirle **13** oder Kneithaken **14** soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** mit extra Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** ohne extra Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes **5** und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel **7** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Achtung:

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur Max-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **7**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
 - Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **7**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.
5. Setzen Sie die Rührschüssel **7** wieder auf den Rührständer **6**.
 6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5** und klappen Sie die Halterung nach unten.
 7. Setzen Sie den Handmixer auf die Halterung, so dass dieser einrastet.
 8. Schieben Sie den Deckel **9** in die Schiene am Rührständer **6**, so dass er fest sitzt.

i Hinweis:

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **8** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **8** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **6** verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **6** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ Achtung:

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

9. Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine Netzsteckdose ein.
10. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste **10** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ Warnung:

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

i Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **7** haften und diese nicht von den Knethaken **14**/Quirlen **13** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **9** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **15** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **7**. Setzen Sie den Deckel **9** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **9** zur Seite ab. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5**, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **7** vom Rührständer **6**.

i Hinweis:

Bei größeren Füllmengen in der Rührschüssel **7** empfiehlt es sich, zuerst den Mixer aus der Halterung zu nehmen.

12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **4**, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste **11**, um die Quirle **13** oder Knethaken **14** zu lösen.

i Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **13** oder Knethaken **14** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ oder „I“ steht.

Pürieren

⚠ Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab **12** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

⚠ Achtung:

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


1. Öffnen Sie die Einsatzvorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss **2** und halten Sie den Sicherheitsverschluss **2** fest.

Hinweis:

Der Pürierstab **12** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **13** oder Kneithaken **14** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **12** so weit ein, bis dieser einrastet und drehen Sie ihn dann fest.
3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergesäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

Hinweise:

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **12** bedecken.
 - Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **12** in das Püriergut geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **10**. Halten Sie die Turbo-Taste **10** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab **12** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **12** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Zur Reinigung des Pürierstabs **12** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **2** heraus.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Auf keinen Fall darf das Handteil mit dem Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **6** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **13** oder Kneithaken **14** können Sie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** in warmen Wasser mit Spülmittel.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 01805772033

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 66221

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 66221

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 66221

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com