

Hand Mixer Set SHMS 300 A1



GB **Hand Mixer Set**
Operating instructions

HU **Konyhai robotgép**
Használati utasítás

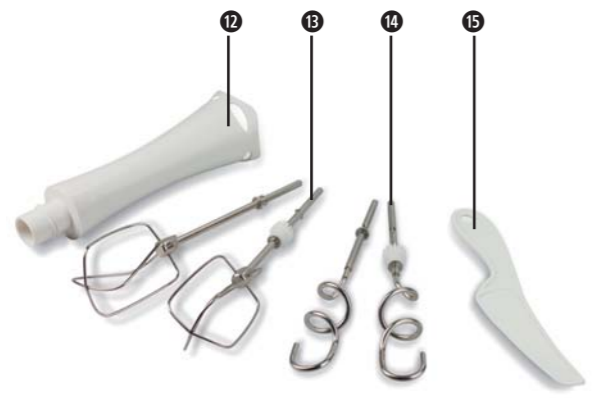
CZ **Ruční mixér s
příslušenstvím**
Návod k obsluze

DE **Handmixer-Set**
AT **Bedienungsanleitung**
CH

PL **Mikser ręczny z obrotową misą**
Instrukcja obsługi

SI **Ročni mešalnik - komplet**
Navodila za uporabo

SK **Ručný mixér**
Návod na obsluhu



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: 300 W

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.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 66221

SPIS TREŚCI

STRONA

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	10
Dane techniczne	10
Ważne wskazówki bezpieczeństwa	10
Zakres dostawy	11
Elementy urządzenia	11
Rozpakowanie	11
Ustawianie	12
Stopnie prędkości	12
Obsługa	12
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	12
Przecieranie	13
Czyszczenie	14
Usuwanie/wyrzucanie	15
Gwarancja i serwis	15
Importer	15


Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

MIKSER RĘCZNY Z OBROTOWĄ MISĄ

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Niniejszy mikser ręczny z dodatkami jest do ugniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietanki i przecierania owoców. Nadaje się tylko do pracy z artykułami spożywczymi. Jakikolwiek inne użycie lub zmiany urządzenia uważane są za niezgodne z przeznaczeniem i kryją w sobie poważne niebezpieczeństwo wypadku. Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w przypadku powstania szkody, wynikającej z użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem. Nie nadaje się do użytku w przemyśle.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	230-240 V ~ 50Hz
Moc znamionowa:	300 W
Klasa ochrony:	II / 
Czas pracy:	
Mikser:	10 minut
Końcówka do przecierania:	1 minut

Czas pracy


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

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenie:

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nie używać miksera na świeżym powietrzu. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągaj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka sieciowego, by uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyczkę, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można doprowadzić do uszkodzenia kabla sieciowego.
- Nie dotykaj ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdź urządzenie i wszystkie jego elementy, czy nie ma śladów uszkodzeń. Urządzenie działa bezpiecznie tylko wtedy, gdy jest całkowicie sprawne technicznie.
- W przypadku uszkodzenia lub braku elementów i/lub części, urządzenia nie wolno pod żadnym pozorem uruchamiać. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.

- Wszelkich napraw powinien dokonywać tylko i wyłącznie wykwalifikowany personel. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla Państwa kraju zamieszkania.

 Końcówki do przecierania i części ręcznej nie wkładaj do wody. Pod bieżącą wodą należy czyścić tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego należy niezwłocznie zlecić wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.

Zagrożenie odniesienia obrażeń:

- Podczas pracy nie dotykać trzepaczek, haków do wyrabiania ciasta lub noża końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry. Dlatego z końcówką do przecierania należy obchodzić się ostrożnie. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzanyymi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by przewód sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- Nie wyginaj i nie przygniataj kabla sieciowego.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 1 stojak miksera
- 1 naczynie do mieszania z przykrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Instrukcja obsługi

Elementy urządzenia

- 1 Przełącznik prędkości
- 2 Urządzenie do mocowania końcówki do przecierania z zamknięciem zabezpieczającym
- 3 Kabel zasilający z wtyczką sieciową
- 4 Przycisk odblokowania miksera ręcznego
- 5 Przycisk odblokowania
- 6 Stojak miksera
- 7 Naczynie do mieszania
- 8 Otwór do nalewania
- 9 Pokrywka
- 10 Przycisk Turbo
- 11 Przycisk zwalniający końcówki
- 12 Końcówka do przecierania
- 13 Trzepaczki ze stali szlachetnej
- 14 Haki ze stali szlachetnej do wyrabiania ciasta
- 15 Skrobak do ciasta

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.

Ustawianie

- Stojak miksera **6** postawić na równej powierzchni. Na spodzie stojaka **6** znajdują się trzy przysawki, których zadaniem jest zapobieganie przesuwaniu się urządzenia podczas pracy.
- Proszę zwrócić uwagę na łatwą dostępność gniazdka zasilania w razie awarii lub usterki urządzenia.

Stopnie prędkości

- 0 Urządzenie jest wyłączone
- 1 Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
- 2 Najlepsza prędkość do miksowania płynnych składników
- 3 Optymalna prędkość do miksowania ciast
- 4 Do ubijania masła, cukru przeznaczonych do słodkich potraw itd.
- 5 Do ubijania piany z białek, robienia polewy, bitej śmietany.

I Odnośnie obsługi końcówki do przecierania: Końcówkę do przecierania można używać tylko w połączeniu z przyciskiem funkcji turbo.

Funkcja turbo:

- przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- funkcja ta służy do obsługi końcówki do przecierania

Obsługa

Wyrobienie ciasta, mieszanie i ubijanie

! Ostrzeżenie:

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

1. Przed pierwszym użyciem wymyj nasadki (**12**, **13**, **14**), naczynie do mieszania **7** i pokrywę **9**.
2. Wsuń trzepaczkę **13** lub haki do wyrobienia ciasta **14** w urządzenie dotąd, aż pewnie i z wyraźnym słyszalnym odgłosem zatrzasną się w mocowaniu:



Wkładaj hak do wyrobienia ciasta **14** lub trzepaczkę **13** z dodatkowym pierścieniem na drążku zawsze w odpowiedni, oznaczony symbolem otwór w urządzeniu.



Wkładaj hak do wyrobienia ciasta **14** lub trzepaczkę **13** bez dodatkowego pierścienia na drążku zawsze w odpowiedni, oznaczony symbolem otwór w urządzeniu.

3. Odblokuj podstawę mocującą miksera poprzez wciśnięcie przycisku odblokowującego **5** i odchyl ją do góry.
4. Zdejmij naczynie do mieszania **7** i włożyć do niej składniki, w ilości zależnej od receptury.

! Uwaga:

- Nigdy nie wkładaj do naczynia **7** więcej składników niż do znaku MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki będą się przelewały przez brzegi naczynia.
 - Nigdy nie dodawaj do miski **7** więcej składników niż 1,5 kg. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia silnika.
5. Naczynie do mieszania **7** postaw ponownie na stojaku miksera **6**.
 6. Wciśnij przycisk odblokowujący **5** i pochyl podstawę mocującą ku dołowi.
 7. Załóż mikser na podstawę mocującą tak, aby ten wskoczył w blokadę.
 8. Wsuń pokrywę **9** na szynę w stojaku **6** dotąd, aż będzie pewnie zamocowana.

i Wskazówka:

Otwórz otwór **8** w pokrywie i dodaj składniki do wymieszania. Następnie koniecznie zamknij ponownie otwór **8**, by uniknąć rozrzucania składników na zewnątrz!

Miksera można używać także bez stojaka **6**. Szczególnie przy obróbce niewielkich ilości cięczy zaleca się używanie miksera bez stojaka **6**. W innym wypadku część cięczy nie będzie miała kontaktu z trzepaczkami i nie będzie dobrze wymieszana.

⚠ Uwaga:

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

9. Włóż wtyczkę sieciową **3** do gniazdka zasilania.
10. W celu uruchomienia miksera przesunij przełącznik prędkości **1** na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości lub przycisk Turbo **10** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

⚠ Ostrzeżenie:

Nigdy nie używaj miksera jednorazowo dłużej niż 10 minut. Po upływie 10 minut wyłącz mikser i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

i Wskazówka:

Jeżeli składniki przykleją się do brzegów naczynia do mieszania **7** i będą poza zasięgiem haków do wyrabiania ciasta **14**/trzepaczek **13**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **9**. Za pomocą skrobaka do ciasta **15** zeskrób składniki ze ścianek naczynia do mieszania **7** na środek.

Załącz ponownie pokrywę **9**. Ponownie włącz mikser.


11. Aby wyjąć zawartość naczynia, wyłącz mikser. Odłóż na bok pokrywę **9**. Naciśnij przycisk odblokowania **5**, odchyl podstawę mocującą miksera do góry i zdejmij naczynie do mieszania **7** ze stojaka **6**.

i Wskazówka:

Jeśli naczynie do mieszania **7** jest mocno napełniona, zaleca się, aby przed przystąpieniem do pracy zdjąć mikser z podstawy mocującej.

12. Wciśnij przycisk odblokowania **4**, by zdjąć mikser i przycisk zwalnający końcówki **11**, by odłączyć trzepaczki **13** haki do wyrabiania ciasta **14**.

i Wskazówka:

Ze względów bezpieczeństwa trzepaczkę **13** lub haki do wyrabiania ciasta **14** można odłączyć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** będzie ustawiony w położenie „0” lub „”.

Przecieranie

⚠ Ostrzeżenie:

Nigdy nie używaj końcówki do przecierania **12** do obróbki twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

⚠ Uwaga:

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


1. Otwórz urządzenie do mocowania końcówki do przecierania **2** i przytrzymaj zamknięcie zabezpieczające **2**.

i Wskazówka:

Końcówkę do przecierania **12** zakładaj tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaczki **13** ani haki do wyrabiania ciasta **14**.

2. Końcówkę do przecierania **12** wsuń dotąd, aż zatrzaśnie się w mocowaniu, a następnie dokręć ją do oporu.
3. Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do 2/3. Należy wybrać wystarczająco duże naczynie.

Wskazówki:

- Przygotowywane produkty spożywcze powinny zakrywać co najmniej dolną część końcówki do przecierania **12**, aby zapewnić dobre wymieszanie składników.
 - Mikser włączaj dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **12** będzie zanurzona w przecieranych składnikach.
4. Przesuń przełącznik prędkości **1** w pozycję „Końcówka do przecierania”  (patrz rozdział „Stopnie prędkości”) i naciśnij przycisk Turbo **10**. Podczas pracy cały czas trzymać przycisk turbo **10**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

Ostrzeżenie:

Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania **12** dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.

5. Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania **12** przestaw przełącznik prędkości **1** w położenie „0” i wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.
6. W celu umycia końcówki do przecierania **12** wykręć ją z urządzenia mocującego **2**.

Uwaga:

Pod bieżącą wodą myj tylko część dolną końcówki do przecierania **12**. Do wnętrza końcówki do przecierania **12** nie może przedostać się woda. Ich działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

Czyszczenie

Uwaga:

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy zanurzaj części ręcznej z silnikiem pod wodę ani pod żadną inną ciecz! Przedostanie się cieczy na części prowadzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Część ręczną z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera **6** czyść samą wilgotną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki **13** lub haki do wyrabiania ciasta **14** myj pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń.

Uwaga:

Pod bieżącą wodą myj tylko część dolną końcówki do przecierania **12**. Do wnętrza końcówki do przecierania **12** nie może przedostać się woda. Ich działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

- Zalecamy czyszczenie nasadek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.
- Naczynie do mieszania **7**, pokrywę **9** skrobak do ciasta **15** myj zawsze w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Usuwanie/wyrzucanie



Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.

Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidzianym w przepisach dyrektywy europejskiej 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np.

wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 66221

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, NIEMCY

www.kompernass.com

TARTALOMJEGYZÉK

OLDALSZÁM

Rendeltetésszerű használat	18
Műszaki adatok	18
Fontos biztonsági utasítások	18
Tartozékok	19
Az alkatrészek megnevezése	19
Kicsomagolás	19
Elhelyezés	19
Sebességfokozatok	20
Működtetés	20
Dagasztás és habverés	20
Pürésítés	21
Tisztítás	22
Ártalmatlanítás	22
Garancia és szerviz	23
Gyártja	23

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el. A készülék harmadik személy részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a kézi konyhai robotgép, folyadékok (pl. gyümölcslevek), tejszínhab felverésére és gyümölcs-csökök pürésítésére alkalmas. Csak élelmiszerekhez alkalmas. Minden másfajta használat vagy változtatás ellenkezik a készülék rendeltetésével és balesetveszélyes. A nem rendeltetéssel ellentétes használatból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget. Ipari használatra nem alkalmas.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	230-240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	300 W
Védettségi osztály :	II/□
Folyamatos üzemmód:	Turmix: 10 perc Botmixer: 1 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket ki kell kapcsolni, amíg a motor le nem hűl.

⚠ Figyelmeztetés:

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ne használja a szabadban a kézi mixert. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- Minden használat után, és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót az akaratlan bekapcsolás elkerülése érdekében.
- A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen visszakapcsolását.
- A bekapcsolt készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül. Ha ott kell hagyni a készüléket, először húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki, ha le szeretné választani a készüléket az áramkörrel. Máskülönben a vezeték megsérülhet.
- Ne érjen hozzá a készülék mozgó részeihez és várja meg, amíg megállnak. Sérülésveszély!
- Használat előtt ellenőrizze a készüléket és valamennyi részét, hogy nincs-e rajtuk látható kár. Csak tökéletes állapotban működik a készülék biztonsági koncepciója.
- Semmi esetre se vegye használatba a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Máskülönben balesetveszély áll fenn.

- Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztesen. Forduljon ez esetben az országában lévő szervizpartnerünkhöz.



Ne merítse vízbe a botmixert és a kézi részt. Csak a kést tartó alsó részt tisztítsa folyó vízzel. Máskülönben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezettett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatával.

Balesetveszély!

- Működés közben ne érintse meg a habverőt, a dagasztókart vagy a botmixer kését. A mixerrúd kése éles. Ezért elővigyázatosan bánjon a botmixerrel. A készülék fölött ne lógjon hosszú haj, sál vagy hasonlók.
- Ne próbálja meg egyszerre különböző funkciójú alkatrészeket felszerelni.

Áramütés veszélye!

- A hálózati kábelnek soha nem szabad a készülék forró alkatrészeinek vagy más hőforrásoknak a közelébe vagy azokkal érintkezésbe kerülni. A hálózati kábel ne legyen éles és hegyes tárgyakon.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.

Tartozékok

- 1 kézi mixer
 - 1 keverőállvány
 - 1 fedeles keverőtál
 - 2 dagasztókar
 - 2 habverő
 - 1 botmixer
 - 1 tésztakaparó
- Kezelési útmutató

Az alkatrészek megnevezése

- 1 sebességfokozat kapcsoló
- 2 a botmixer csatlakozó része biztonsági zárral
- 3 hálózati kábel hálózati dugasszal
- 4 a kézi mixer kioldó gombja
- 5 kioldó gomb
- 6 keverőállvány
- 7 keverőtál
- 8 betöltő nyílá
- 9 fedél
- 10 turbó gomb
- 11 kiadó gomb
- 12 botmixer
- 13 nemesacél habverő
- 14 nemesacél dagasztókar
- 15 tésztakaparó

Kicsomagolás

- Vegyen ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Vegyen le valamennyi csomagolóanyagot és szállítási biztosítékot.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan és sértetlen-e.

Elhelyezés

- Állítsa a keverőállványt **6** sík felületre. A keverőállvány **6** alján három tapadókorong van, mely megakadályozza, hogy üzemelés közben elcsússzon.
- Ügyeljen arra, hogy a használat dugaszoló aljzat hiba esetén jól elérhető legyen.

Sebességfokozatok

- 0 a készülék ki van kapcsolva
- 1 megfelelő kezdősebesség "puha" összetevők, pl. liszt, vaj, stb. keveréséhez
- 2 a legmegfelelőbb sebesség folyékony összetevők keveréséhez
- 3 kalács- vagy kenyértészta keveréséhez optimális
- 4 édességekhez szánt vaj, cukor, stb. habosra keveréséhez
- 5 Tojásfehérje, süteménymáz, tejszínhab, stb. felveréséhez

I A botmixer kezelésére vonatkozólag:
Csak a turbó gombbal együtt használható.

Turbó:

- ezzel a gombbal a készülék egész teljesítménye azonnal használható
- a botmixer kezeléséhez

Működtetés

Dagasztás és habverés

⚠ Figyelmeztetés:

10 percnél tovább ne üzemeltesse a készüléket! 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

1. Tisztítsa meg a tartozékokat (12, 13, 14), a keverőtálat 7 és a fedelet 9, mielőtt először használná őket.

2. Tolja a habverőt 13 vagy a dagasztókart 14 a készülékbe, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattann.



Dugja a dagasztókart 14 vagy a habverőt 13 a rúdon lévő **külön gyűrűvel** a jellel jelölt megfelelő felvevő lyukba.



Dugja a dagasztókart 14 vagy a habverőt 13 a rúdon lévő **külön gyűrű nélkül** a jellel jelölt megfelelő felvevő lyukba.

3. A kioldó gomb 5 megnyomásával oldja ki a mixer tartóját és hajtsa fel a mixer tartóját.
4. Vegye ki a keverőtálat 7 és töltsse bele az elkészítendő mennyiséghez szükséges hozzávalókat.

⚠ Figyelem:

- Ne töltsön a keverőtálatba 7 több hozzávalót, mint amennyit a maximum jelölés (kb. 2,5 l) mutat. Máskülönb a hozzávalók üzemelés közben kifolynak a szélén.
 - A keverőtálatba 7 soha ne töltsön összesen 1,5 kg-nál többet. Különb a motor megsérülhet.
5. Helyezze vissza a keverőtálat 7 a keverőállványra 6.
 6. Nyomja meg a kioldó gombot 5 és hajtsa le a tartórészt.
 7. Helyezze a kézi mixert a tartóra, hogy az bepattanjon a helyére.
 8. Tolja a fedelet 9 a keverőtálaton lévő sínre 6, amíg az szorosan nem illeszkedik.

i Megjegyzés:

Ha keverés közben szeretné hozzáadni a hozzávalókat, nyissa ki a betöltő nyílást 8 és tegye bele a hozzávalókat. Ezután mindenképpen zárja le a betöltő nyílást 8, nehogy kispricceljenek a hozzávalók!

A kézi mixer keverőállvány 6 nélkül is használható. Különbösen csekély folyadékmennyiségek esetén

ajánlatos a kézi mixert keverőállvány **6** nélkül használni. Máskülönben a folyadékot nem éri el a mixer egészen és nem keveri ki megfelelően.

⚠ Figyelem:

Ne használjon üvegedényt vagy más törékeny anyagot. Ezeket az edényeket könnyen meg lehet sérteni és balesetveszélyesek.

9. Dugja be a hálózati csatlakozót **3** a csatlakozó aljzatba.
10. A mixer üzembe helyezéséhez tolja a sebesséfkormány kapcsolót **1** a kívánt fokozatra. 5 sebesséfkormány és a turbógomb **10** közül választhat (lásd a „Sebesséfkormányok” c. fejezetet).

⚠ Figyelmeztetés:

10 percnél tovább ne üzemeltesse a készüléket egy huzamban! 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

i Információ:

Ha a hozzávalók a keverőtál **7** szélére ragadnak és a dagasztókar **14**/habverő **13** nem éri el őket, kapcsolja ki a kézi mixert. Vegye le a fedőt **9**. Tolja az edény falára ragadt hozzávalókat a térsztakaparó **15** segítségével a keverőedény **7** közepére. Helyezze vissza a fedelet **9**. Kapcsolja megint be a kézi mixert.

11. Ha ki akarja önteni a tál tartalmát, először kapcsolja ki a kézi mixert. Húzza félre a fedelet **9**. Nyomja meg a kioldó gombot **5**, hajtsa fel a tartót és vegye le a keverőállványról **6** a keverőtálat **7**.

i Információ:

Ha a keverőtálban **7** nagyobb mennyiség található, akkor javasoljuk, hogy a mixert először vegye le a tartóról.

12. A kézi mixer levételéhez nyomja meg a kioldó gombot **4** és a kiadó gombot **11** a habverő **13** vagy a dagasztókar **14** kivételéhez.

i Információ:

Biztonsági okokból csak akkor lehet kioldani a habverőt **13** vagy a dagasztókart **14**, ha a sebességkapcsoló **1** „0”-n vagy a „**!**” jelen áll.

Pürésítés

⚠ Figyelmeztetés:

Ne használja a botmixert **12** kemény élelmiszerekhez, mint pl. babkávához, jégkockához, cukorhoz, gabonához, csokoládéhoz, nagyon kemény zöldséghez, stb. Ez kárt tehet a készülékben.

⚠ Figyelem:

Ne használjon üvegedényt vagy más törékeny anyagot. Ezeket az edényeket könnyen meg lehet sérteni és balesetveszélyesek.

1. Nyissa ki a botmixer behelyező részét a biztonsági zárral **2** és tartsa a biztonsági zárat **2**.


i Információ:

A botmixert **12** csak akkor lehet behelyezni, ha nincsen a készülékben habverő **13** vagy dagasztókar **14**.

2. Tolja be a botmixert **12** addig, amíg be nem kattan és rögzítse elfordítással.
3. A kifolyás elkerülése érdekében a botmixer edényét csak 2/3-ig töltsen meg. Ehhez válasszon egy megfelelő méretű edényt.

i Információ:

- A hozzávalók hatékony összekeveréséhez a feldolgozandó anyagnak legalább a botmixer **12** alsó részét el kell lepnie.
- Csak akkor kapcsolja be a mixert, ha a botmixert **12** belemerítette a pépesítendő anyagba.

4. Tolja a sebességfokozat kapcsolót **1** „Botmixer” helyzetbe  (lásd a „Sebességfokozatok” című részt) és nyomja meg a turbó gombot **10**.
A használat ideje alatt tartsa a turbó gombot **10** lenyomva. Amikor kioldja, a készülék leáll.

Figyelmeztetés:

Ne üzemeltesse a botmixert **12** 1 percnél hosszabb ideig egy huzamban. 1 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehűl.

5. Ha már nincs szüksége a botmixerre **12**, állítsa a sebességszabályzót **1** ismét „0” pozícióba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
6. A botmixert **12** tisztítás előtt vegye le a csatlakozórésztől **2**.


Figyelem:

Csak a botmixer **12** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer **12** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

Tisztítás

Figyelem:

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót. Ez esetben áramütés veszélye állhat fenn!

-  Semmi esetre sem szabad a kézi részt a motorral együtt vízbe vagy más folyadékba meríteni! Az elektromos áramütés életveszélyt okozhat a használatba vétel során, ha a folyadék maradvány a feszültségvezető részekbe kerül.

- A kézi gépet a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerezrel tisztítsa meg.

- A keverőállványt **6** csak nedves kendővel és szükség esetén enyhe tisztítószerezrel tisztítsa.
- A habverőt **13** vagy dagasztókart **14** folyó víz alatt, vagy a mosogatógépben is tisztíthatja.

Figyelem:

Csak a botmixer **12** alsó részét tisztítsa folyó víz alatt. Nem szabad, hogy víz kerüljön a botmixer **12** belsejébe. Ez kárt tehet a készülékben.

- Azt tanácsoljuk, hogy a tartozékokat használat után rögtön tisztítsa meg. Így eltávolítja a élelmiszermaradékokat, és csökken a baktériumképződés lehetősége.
- A keverőtálat **7**, a fedelet **9** és a tésztaqaparót **15** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Jelen termékre a 2002/96/EC számú európai utasítás rendelkezési vonatkoznak.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot.

Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel.

Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezettett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes. Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejárta után esedékes javítások térítéskötelesek.

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 66221

KAZALO VSEBINE

STRAN

Predvidena uporaba	26
Tehnični podatki	26
Pomembna navodila za varno uporabo	26
Obseg dobave	27
Sestavni deli	27
Razpakiranje	27
Postavitev	27
Stopnje hitrosti	28
Uporaba	28
Gnetenje in žvrkljanje	28
Tlačenje	29
Čiščenje	30
Odstranitev	30
Garancijski list	31
Proizvajalec	31


Pred prvo uporabo ta navodila skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi navodila za uporabo.

ROČNI MEŠALNIK - KOMPLET

Predvidena uporaba

Ta večnamenski ročni mešalnik je primeren za gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov), stepanje smetane in tlačenje sadežev. Primeren je le za živila. Vsakršna druga uporaba ali sprememba naprave velja za nepredvideno in pomeni bistveno nevarnost nezgod. Proizvajalec ne prevzema nobene garancije za škodo, nastalo zaradi nepredvidene oz. nenamenske uporabe. Ni za obrtno uporabo.

Tehnični podatki

Nazivna napetost:	230-240 V ~ 50 Hz
Nazivna moč:	300 W
Razred zaščite:	II / 
Čas kratkotrajne uporabe:	
mešalnik:	10 min
palični mešalnik:	1 min


Čas kratkotrajne uporabe:

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora naprava ostati izklopljena tako dolgo, dokler se motor ni ohladil.

Pomembna navodila za varno uporabo

Opozorilo:

- Ta izdelek ni namenjen temu, da bi ga uporabljale osebe (tudi otroci ne) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo izdelka.
- Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
- Ročnega mešalnika ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nenamerni vklop.
- Pred menjavanjem pribora zmeraj najprej potegnite omrežni vtič iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, morate potegniti omrežni vtič iz vtičnice.
- Zmeraj vlecite za omrežni vtič, ne za sam omrežni kabel, ko napravo želite ločiti od električnega omrežja. Drugače se omrežni kabel lahko poškoduje!
- Ne dotikajte se premikajočih se delov naprave in zmeraj počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost poškodb!
- Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Naprava lahko varno deluje in se uporablja le, če je v brezhibnem stanju.
- Naprave nikoli ne zaženite, če so njeni sestavni deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.

 Paličnega mešalnika in ročnega dela ne potopite v vodo. Čistite lahko le spodnji del z rezilom, pod tekočo vodo. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje.

- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.

Nevarnost poškodbe:

- Med obratovanjem se ne dotikajte žvrkljev, nastavka za gnetenje ali rezila paličnega mešalnika. Rezilo paličnega mešalnika je ostro. Zato s paličnim mešalnikom rokujte previdno. Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.

Nevarnost zaradi električnega udara!

- Omrežni kabel nikoli ne sme zaiti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Omrežnega kabla ne polagajte čez robove ali v kote.
- Omrežnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.

Obseg dobave

- 1 ročni mešalnik
 - 1 mešalni podstavek
 - 1 mešalna posoda s pokrovom
 - 2 nastavka za gnetenje
 - 2 žvrklja
 - 1 palični mešalnik
 - 1 strgalo testa
- Navodila za uporabo

Sestavni deli

- 1 Stikalo za hitrost
- 2 Nastavek za vstavev paličnega mešalnika z varnostno zaporo
- 3 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 4 Gumb za sprostitvev ročnega mešalnika
- 5 Gumb za sprostitvev
- 6 Mešalni podstavek
- 7 Mešalna posoda
- 8 Odprtina za vlivanje
- 9 Pokrov
- 10 Tipka Turbo
- 11 Tipka za izmet
- 12 Palični mešalnik
- 13 Žvrklji iz legiranega jekla
- 14 Nastavki za gnetenje iz legiranega jekla
- 15 Strgalo testa

Razpakiranje

- Vse dele vzemite iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite vsebino kompleta glede popolnosti in poškodb.

Postavitev

- Postavite mešalni podstavek **6** na ravno površino. Na spodnji strani mešalnega podstavka **6** se nahajajo trije sesalni nastavki, ki preprečujejo zdrs naprave med obratovanjem.
- Pazite na to, da je uporabljena omrežna vtičnica v primeru težav dobro dosegljiva.

Stopnje hitrosti

- 0 naprava je izklopljena
- 1 dobra izhodiščna hitrost za mešanje "mehkejših" sestavin, kot so moka, maslo itd.
- 2 idealna hitrost za mešanje tekočih sestavin
- 3 optimalna hitrost za mešanje testa za kolače in kruh
- 4 za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
- 5 Za stepanje snega iz beljakov, prelivov za kolače, smetane itd.

I K uporabi paličnega mešalnika:
Uporablja se samo v kombinaciji s tipko Turbo.

Turbo:

- ta tipka vam omogoča takojšnje razpolaganje s celotno zmogljivostjo vaše naprave.
- se uporablja za palični mešalnik.

Uporaba

Gnetenje in žvrkljanje

⚠ Opozorilo:

Mešalnika ne pustite obratovati dlje kot 10 minut naenkrat. Čez 10 minut naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

1. Pred prvo uporabo očistite nastavke (12, 13, 14) in mešalno posodo (7) ter pokrov (9).

2. Potisnite žvrklje (13) ali nastavke za gnetenje (14) tako daleč v napravo, da se varno in slišno zaskočijo:



Vtaknite nastavek za gnetenje (14) ali žvrklj (13) z dodatnim obročem na palici vedno v zato predvideno vtično mesto na napravi, ki je tudi označeno z ustrežno sliko.



Vtaknite nastavek za gnetenje (14) ali žvrklj (13) brez dodatnega obroča na palici vedno v zato predvideno vtično mesto na napravi, ki je tudi označeno z ustrežno sliko.

3. Sprostite držalo mešalnika s pritiskom na gumb za sprostitvev (5) in držalo mešalnika prekopite navzgor.
4. Odvzemite mešalno posodo (7) in vanjo dajte sestavine, odvisno od količine za pripravo.

⚠ Pozor:

- Nikoli pa v mešalno posodo (7) ne dajte več sestavin kot do oznake Max (pribl. 2,5 l). Drugače bodo sestavine med pripravo tekle čez rob.
 - V mešalno posodo (7) nikoli ne dajajte več sestavin kot skupno 1,5 kg. Drugače lahko pride do poškodb motorja.
5. Ponovno namestite mešalno posodo (7) na mešalni podstavek (6).
 6. Pritisnite na gumb za sprostitvev (5) in držalo prekopite navzgor.
 7. Namestite ročni mešalnik na držalo, tako da se zaskoči.
 8. Potisnite pokrov (9) v vodilo na mešalnem podstavku (6), tako da se trdno prilega.

i Napotek:

Če med postopkom mešanja želite dodajati sestavine, odprite odprtino za vlivanje (8) in dodajte sestavine. Potem obvezno zaprite odprtino za vlivanje (8), da preprečite brizganje sestavin!

Ročni mešalnik lahko uporabljate tudi brez mešalnega podstavka **6**. Še posebej pri manjših količinah tekočin je ročni mešalnik najbolj uporabljati brez mešalnega podstavka **6**. Drugače ta tekočine ne zajame v celoti in je ne premeša v celoti.

⚠ Pozor:

Nikakor pa ne uporabljajte posod iz stekla ali drugege lomljivega materiala. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo rane.

9. Vtaknite omrežni vtič **3** v omrežno vtičnico.
10. Za zagon mešalnika potisnite stikalo za hitrost **1** na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti ali tipko Turbo **10** (gl. poglavje "Stopnje hitrosti").

⚠ Opozorilo:

Mešalnika ne pustite obratovati dlje kot 10 minut naenkrat. Čez 10 minut naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

i Napotek:

Če se sestavine prilepijo na rob mešalne posode **7** in jih nastavek za gnetenje **14**/žvrklji **15** ne zajamejo, ročni mešalnik izklopite. Odstranite pokrov **9**. S pomočjo strgala testa **15** izmikajoče sestavine ponovno spravite v sredino mešalne posode **7**. Ponovno namestite pokrov **9**. Ročni mešalnik ponovno vklopite.

11. Za odvzem vsebine posode ročni mešalnik izklopite. Pokrov **9** ob strani potegnite z naprave. Pritisnite gumb za sprostitvev **5**, držalo preklopite navzgor in mešalno posodo **7** vzemite z mešalnega podstavka **6**.

i Napotek:

Pri večjih količinah v mešalni posodi **7** je priporočljivo, da mešalnik najprej vzamete z držala.

12. Pritisnite gumb za sprostitvev **4**, da ročni mešalnik odstranite, in tipko za izmet **11**, da sprostitvev žvrklje **15** ali nastavke za gnetenje **14**.

i Napotek:

Iz varnostnih razlogov lahko žvrklje **15** ali nastavke za gnetenje **14** sprostitvev le, kadar se stikalo za nastavljanje hitrosti **1** nahaja v položaju „0“ ali „**!**“.

Tlačenje

⚠ Opozorilo:

Paličnega mešalnika **12** nikoli ne uporabljajte za trda živila, kot na primer: kavna zrna, ledene kocke, sladkor, žitarice, čokolado, zelo trdo zelenjavo itd. To bi privedlo do poškodb naprave.

⚠ Pozor:

Nikakor ne uporabljajte posod iz stekla ali drugege lomljivega materiala. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo rane.

1. Odprite nastavek za vstavev paličnega mešalnika z varnostno zavoro **2** in varnostno zavoro **2** držite.

i Napotek:

Palični mešalnik **12** lahko uporabite le, če na napravo niso nameščeni žvrklji **15** ali nastavki za gnetenje **14**.

2. Palični mešalnik **12** potisnite noter tako daleč, da se zaskoči, potem pa ga privijte.
3. Da preprečite stekanje čez rob, posodo napolnite le do 2/3. V ta namen izberite primerno veliko posodo.

i Napotki:

- Za zagotovljeno dobro premešanost sestavin naj te v posodi prekrivajo najmanj spodnji del paličnega mešalnika **12**.
- Ročni mešalnik vklopite šele, ko ste palični mešalnik **12** potopili v živila za mešanje.

4. Potisnite stikalo za hitrost ❶ v položaj "palični mešalnik" ❶ (gl. poglavje "stopnje hitrosti") in pritisnite tipko Turbo ❷. Med uporabo tipko Turbo ❷ držite pritisnjeno. Kakor hitro jo spustite, se naprava zaustavi.

Opozorilo:

Paličnega mešalnika ❷ ne uporabljajte dlje kot eno minuto naenkrat. Čez eno minuto naredite odmor, tako dolgo, da se naprava ohladi.

5. Ko ste končali z uporabo paličnega mešalnika ❷, stikalo za hitrost ❶ prestavite v položaj "0" in omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
6. Za čiščenje paličnega mešalnika ❷ tega odvijte z nastavka za vstavitev ❸.


Pozor:

Čistite le spodnji del paličnega mešalnika ❷ pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika ❷ ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

Čiščenje

Pozor:

Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Obstaja nevarnost električnega udara!

 Ročnega dela z motorjem nikakor ne smete pomočiti v vodo ali v kakšno drugo tekočino! Lahko bi prišlo do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara, če pri obratovanju na dele pod napetostjo zaidejo ostanke tekočine.

- Ročni del z motorjem čistite le z mokro krpo in po potrebi z blagim čistilom.

- Mešalni podstavek ❸ čistite le z mokro krpo in po potrebi z blagim čistilom.
- Žvrklje ❹ ali nastavke za gnetenje ❺ lahko očistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

Pozor:

Čistite le spodnji del paličnega mešalnika ❷ pod tekočo vodo. V notranjost paličnega mešalnika ❷ ne sme zaiti voda. To bi privedlo do poškodb naprave.

- Priporočamo, da nastavke očistite takoj po uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.
- Očistite mešalno posodo ❶, pokrov ❷ in strgalo testa ❸ v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

Odstranitev



Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je potrjen evropski Direktivi 2002/96/EC.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100,
SI-1218 Komenda

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 66221

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

OBSAH

STRANA

Účel použití	34
Technické údaje	34
Důležitá bezpečnostní upozornění	34
Obsah dodávky	35
Seznam dílů	35
Vybalení	35
Umístění	35
Stupně rychlosti otáčení	36
Obsluha	36
Hnětení a kvedlání	36
Mixování	37
Čištění	38
Zneškodnění	38
Záruka a servis	39
Dovozce	39

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

RUČNÍ MIXÉR S PŘÍSLUŠENSTVÍM

Účel použití

Tato sada ruční mixér s příslušenstvím je vhodná pro hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv), šlehačky a pro rozmixování ovoce. Je určena výhradně pro potraviny. Jakékoliv jiné používání nebo změny jsou považovány za takové, že jsou v rozporu s účelem použití a představují nebezpečí zranění. Za škody, vzniklé z důvodu neodborného použití, nepřebírá výrobce ručení. Není určeno pro použití v podnikatelské oblasti.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	230-240 V~ 50 Hz
Jmenovitý výkon:	300 W
Třída ochrany:	II/□
Krátká provozní doba:	
mixéru:	10 min.
Mixovací nástavec:	1 min.


Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uvedení krátké provozní době se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud motor nezchladne.

Důležitá bezpečnostní upozornění

⚠ Výstraha:

- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Ruční mixér nepoužívejte venku. Zařízení je určeno výhradně pro použití v domácnosti a uvnitř v interiéru.
- Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- K zabránění náhodnému zapnutí přístroje, vytáhněte před výměnou příslušenství vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru. předtím, než opustíte pracovní místo, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při vytažení přístroje ze sítě vytáhněte vždy zástrčku a netahejte za kabel. V opačném případě může dojít k poškození kabelu!
- Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí poranění!
- Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly na viditelná poškození. Pouze v bezzávadném stavu může fungovat přístroj bezpečně.
- Přístroj rozhodně nespouštějte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- Veškeré opravy nechte provádět odborníky. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve Vaší zemi.

 Neponořujte mixovací nástavec a manuální část do vody. Čistěte pouze dolní díl s nožem pod tekoucí vodou. V opačném případě můžete přístroj nenávratně poškodit.

- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.

Nebezpečí poranění:

- Během provozu se nikdy nedotýkejte kvedlačky, hnětacího háku ani nože mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý. Proto s mixovacím nástavcem zacházejte opatrně. Dejte pozor, aby se do nástavce nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Přívodní kabel nesmí přijít do blízkosti nebo kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- Nepřehýbejte ani nemačkejte síťový kabel.

Obsah dodávky

- 1 ruční mixér
 - 1 míchací stojan
 - 1 míchací miska s víkem
 - 2 hnětací háky
 - 2 kvedlačky
 - 1 mixovací nástavec
 - 1 škrabka na těsto
- Návod k obsluze

Seznam dílů

- 1 přepínač rychlosti
- 2 zařízení pro nasazování mixovacího nástavce s bezpečnostní pojistkou
- 3 přívodní kabel se zástrčkou
- 4 tlačítko zajištění pro ruční mixér
- 5 tlačítko zajištění
- 6 míchací stojan
- 7 míchací miska
- 8 plnicí otvor
- 9 víko
- 10 tlačítko Turbo
- 11 vysunovací tlačítko
- 12 mixovací hnětačka
- 13 kvedlačka z ušlechtilé oceli
- 14 hnětací háky z ušlechtilé oceli
- 15 škrabka na těsto

Vybalení


- Z balení vyjměte všechny díly.
- Odstraňte všechny obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.

Umístění

- Míchací stojan **6** umístěte na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu **6** jsou umístěny tři přísavky, které brání sklouznutí přístroje během provozu.
- Dbejte na to, aby byla použita síťová zástrčka v případě závady dobře dosažitelná.

Stupně rychlosti otáčení

- 0 Zařízení je vypnuté
- 1 Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad, jako je mouka, máslo atd.
- 2 Nejlepší rychlost pro mixování tekutých přísad
- 3 Optimální pro míchání těsta pro koláč a chléb
- 4 Pro vyšlehání másla, cukru, pro cukrovinky atd.
- 5 Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky, atd.

 Pro obsluhu mixovacího nástavce:
Je použitelný pouze v kombinaci s tlačítkem Turbo.

Turbo:

- toto tlačítko Vám umožní dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.
- Pro obsluhu mixovacího nástavce

Obsluha

Hnětení a kvedlání

Výstraha:

Přístroj nikdy nepoužívejte déle než 10 minut v jednom kuse. Po 10 minutách udělejte přestávku, aby mohl přístroj vychladnout.

1. Před prvním použitím vyčistěte nástavce (12, 13, 14) a míchací miskou (7) a víko (9).

2. Kvedlačky (13) nebo hnětací háky (14) zasuněte do přístroje tak, aby bezpečně a slyšitelně zaklaply:



Hnětací háky (14) nebo kvedlačky (13) s extra kroužkem na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a piktogramem označeného zástrčného místa na přístroji.



Hnětací háky (14) nebo kvedlačky (13) bez extra kroužku na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a piktogramem označeného zástrčného místa na přístroji.

3. Uvolněte držák mixéru stisknutím tlačítka zajištění (5) a držák mixéru vyklopte nahoru.
4. Vyjměte míchací miskou (7) a doplňte do ní přísady v požadovaném množství.

Pozor:

- Nikdy nedoplňujte přísady nad označení Max (ca 2,5 l) na míchací misce (7). Jinak by mohl obsah misky během provozu přetéci přes okraj.
 - Nedávejte do míchací mísy (7) nikdy ne více přísad, než celkem 1,5 kg. Jinak se může poškodit motor.
5. Míchací miskou (7) znovu nasadíte na míchací stojan (6).
 6. Stiskněte tlačítko zajištění (5) a držák sklopte dolů.
 7. Ruční mixér nasadíte na držák, aby bylo slyšet zaklapnutí.
 8. Víko (9) zasuněte do přípojnice na míchacím stojanu (6) tak, aby pevně dosedalo.

Upozornění:

Chcete-li během míchání přidat přísady, otevřete plnicí otvor (8) a přidejte přísady. Poté plnicí otvor (8) bezpodmínečně opět uzavřete pro zabránění vystřikovávání přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu (6). Zejména u malých množství tekutin doporučujeme pracovat s ručním mixérem bez

míchacího stojanu 6. V opačném případě nebude tekutina plně zachycena a správně rozmíchána.

⚠️ Pozor:

V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

9. Síťovou zástrčku 3 zasuňte do síťové zásuvky.
10. Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí 1 na požadovaný stupeň rychlosti otáčení. Přitom můžete volit mezi 5 rychlostními stupni nebo tlačítkem Turbo 10 (viz kapitulu „Rychlostní stupně“).

⚠️ Výstraha:

Mixér nikdy nepoužívejte déle než 10 minut v jednom kuse. Po 10 minutách udělejte přestávku, aby mohl přístroj vychladnout.

ℹ️ Poznámka:

Pokud přísady ulpí na okraji míchací misky 7 a nemohou být zachyceny hnětacími háky 14/ kvedlačkami 13, ruční mixér vypněte. Sejměte víko 9. Pomocí škrabky na těsto 15 posuňte zachycené přísady znovu doprostřed míchací misky 7.

Víko 9 opět nasadíte. Ruční mixér znovu zapněte.

11. Pokud chcete obsah z misky vyjmout, mixér vypněte. Víko 9 odsuňte na bok. Stiskněte tlačítko zajištění 5, vykloupe držák nahoru a míchací misku 7 sejměte z míchacího stojanu 6.

ℹ️ Poznámka:

V případě větších množství přísad vkládaných do míchací misky 7 doporučujeme vyjmout nejprve mixér z držáku.

12. Stiskněte tlačítko odblokování 4 pro sejmutí ručního mixéru a vysunovací tlačítko 11 pro uvolnění kvedlaček 13 nebo hnětacích háků 14.

ℹ️ Poznámka:

Z bezpečnostních důvodů lze kvedlačky 13 nebo hnětací háky 14 uvolnit pouze tehdy, když je rychlostní spínač 1 v poloze „0“ nebo na „I“.

Mixování

⚠️ Výstraha:

Mixovací nástavec 12 nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, ledové kostky, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.

⚠️ Pozor:

V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

1. Otevřete zařízení pro nasazování mixovacího nástavce s bezpečnostní pojistkou 2 a bezpečnostní pojistku 2 pevně držte.

ℹ️ Poznámka:

Mixovací nástavec 12 lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány kvedlačky 13 nebo hnětací háky 14.

2. Zasuňte mixovací nástavec 12 tak hluboko, dokud tento nezaskočí a pak jej pevně zatočte.
3. Chcete-li se vyhnout přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze ze dvou třetin. Pro tento účel si zvolte dostatečně velkou nádobu.

ℹ️ Upozornění:

- Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, musí připravované množství zakrývat nejméně dolní díl mixovacího nástavce 12.
- Ruční mixér zapněte až tehdy, když byl mixovací nástavec 12 vložen do hmoty, která má být mixovaná.

4. Přepínač rychlostí ❶ uveďte do polohy „Mixovací nástavec“ (viz kapitolu „Stupně rychlosti otáčení“) a stiskněte tlačítko Turbo ❿. Během provozu držte tlačítko Turbo ❿ stisknuté. Po jeho uvolnění se přístroj zastaví.

Výstraha:

Mixovací nástavec ❷ neprovozujte déle, než jednu minutu v kuse. Udělejte po jedné minutě přestávku, aby mohl přístroj vychladnout.

5. Jste-li hotovi s prací s mixovacím nástavcem ❷, uveďte přepínač rychlostí ❶ do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze sítě.
6. K čištění mixovacího nástavce ❷ jej vytočte z nasazovacího zařízení ❷.

Pozor:

Opláchněte pouze spodní část mixovacího nástavce ❷ pod tekoucí vodou. Dovnitř mixovacího nástavce ❷ nesmí proniknout žádná voda.

To by vedlo k poškození zařízení.

Čištění

Pozor:

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!



V žádném případě se nesmí ruční část s motorem ponořit do vody nebo jiných tekutin! Pokud by během provozu zbytky kapaliny přišly do kontaktu s částmi pod napětím, mohlo by zde dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

- Ruční část s motorem čistěte pouze vlhkým hadrem a případně mírným čisticím prostředkem.

- Míchací stojan ❸ čistěte pouze vlhkým hadrem a případně mírným čisticím prostředkem.
- Kvedlačky ❹ nebo hnětací háky ❺ můžete čistit pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

Pozor:

Opláchněte pouze spodní část mixovacího nástavce ❷ pod tekoucí vodou. Dovnitř mixovacího nástavce ❷ nesmí proniknout žádná voda.

To by vedlo k poškození zařízení.

- Doporučujeme Vám, abyste nástavce čistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.
- Omyjte míchací miskou ❸, víko ❹ a škrabku na těsto ❺ v teplé vodě s čisticím prostředkem.

Zneškodnění



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2002/96/EC.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní

lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky

Vaši servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody, vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpозději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

 **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 66221

OBSAH

STRANA

Používanie v súlade s účelom použitia	42
Technické údaje	42
Dôležité bezpečnostné pokyny	42
Obsah dodávky	43
Označenie jednotlivých častí	43
Vybalenie	43
Inštalácia	43
Rýchlostné stupne	44
Ovládanie	44
Miesenie a šľahanie	44
Šľahanie pyré	45
Čistenie	46
Likvidácia	46
Záruka a servis	47
Dovozca	47

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte si ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

Používanie v súlade s účelom použitia

Tento ručný mixér je vhodný na miesenie cesta, miešanie tekutín (napr. ovocných šťiav), šľahanie smotany a ovocného pyré. Je vhodný len na prácu s potravinami. Každé iné používanie alebo zmena sa považuje za používanie, ktoré nie je v súlade s deklarovaným účelom a skrýva v sebe značné nebezpečenstvo úrazu. Za škody vzniknuté používaním, ktoré je v rozpore s deklarovaným účelom, nepreberá výrobca žiadnu záruku. Prístroj nie je určený na komerčné používanie.

Technické údaje

Menovité napätie:	230 - 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon:	300 W
Trieda ochrany :	II/□
Krátkodobá prevádzka:	
Mixér:	10 min.
Metlička na šľahanie pyré:	1 min.

Krátkodobá prevádzka


Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po udanej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ **Upozornenie:**

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú s prístrojom hrať.
- Nepoužívajte ručný mixér vonku, v exteriéri. Je určený výlučne na používanie v domácnosti a vo vnútri domu.
- Po každom použití a pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili náhodnému zapnutiu prístroja.
- Pred výmenou príslušenstva vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili náhodnému zapnutiu prístroja.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru. Ak musíte pracovný priestor opustiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Keď odpájate prístroj od elektrickej siete, ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za samotnú sieťovú šnúru. Inak by sa mohla sieťová šnúra poškodiť!
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte až do jeho úplného zastavenia. Riziko poranenia!
- Pred každým použitím skontrolujte prístroj a všetky jeho diely, či nie sú viditeľne poškodené. Bezpečnostná koncepcia prístroja je zachovaná, len ak je prístroj v bezchybnom stave.
- V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže vzniknúť veľké nebezpečenstvo úrazu.

- Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborníkom. V takom prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo vašej krajine.

 Neponárajte metličku na šľahanie pyré a ručný diel do vody. Spodnú časť noža zľahka umyte pod tečúcou vodou. Inak by ste mohli prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu zdravia.

Nebezpečenstvo poranenia:

- Počas chodu prístroja sa nedotýkajte metličiek, háka na miesenie, ani noža metličky na šľahanie pyré. Nôž metličky na šľahanie pyré je ostrý. Preto s metličkou na šľahanie pyré narábajte opatrne. Nenechávajte dlhé vlasy, šál a pod viešľ nad nástavce.
- Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nástavce s rôznymi funkciami.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Sieťová šnúra nesmie nikdy prísť do blízkosti ani do styku s horúcimi časťami prístroja alebo s inými zdrojmi tepla. Nenechávajte sieťový kábel ležať na ostrých hranách alebo rohoch.
- Sieťový kábel nelámte ani neohýbajte.

Obsah dodávky

- 1 ručný mixér
- 1 stojan na šľahanie
- 1 nádoba na šľahanie s krytom
- 2 miesiace háky
- 2 šľahacie metličky
- 1 metlička na šľahanie pyré
- 1 škrabka na cesto
- návod na používanie



Označenie jednotlivých častí

- 1 Prepínač rýchlosti
- 2 Zariadenie na nasadzovanie metličky na šľahanie pyré s poistným uzáverom
- 3 Sieťová šnúra so zástrčkou
- 4 Uvoľňovacie tlačidlo ručného mixéra
- 5 Uvoľňovacie tlačidlo
- 6 Stojan na šľahanie
- 7 Nádoba na šľahanie
- 8 Plniaci otvor
- 9 Veko
- 10 Tlačidlo funkcie Turbo
- 11 Vyhadzovacie tlačidlo
- 12 Metlička na šľahanie pyré
- 13 Šľahacie metličky z nehrdzavejúcej ocele
- 14 Miesiaci hák z nehrdzavejúcej ocele
- 15 Škrabka na cesto

Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.

Inštalácia

- Postavte stojan na šľahanie  na rovný podklad. Na spodnej strane stojana  sú tri prísavné nožičky, ktoré počas prevádzky zabraňujú pošmyknutiu prístroja.
- Dajte pozor na to, aby bola použitá elektrická zásuvka v prípade poruchy ľahko dostupná.

Rýchlostné stupne

- 0 prístroj je vypnutý
- 1 vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako je múka, maslo, atď.
- 2 najvhodnejšia rýchlosť na miešanie tekutých prísad
- 3 optimálna rýchlosť na miešanie koláčového a chlebového cesta
- 4 na šľahanie do peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy, atď.
- 5 Na šľahanie snehu z bielkov, polevy, šľahačky a pod.

I Pre pohon metličky na šľahanie pyrė Používa sa len v kombinácii s tlačidlom funkcie Turbo.

Turbo:

- toto tlačidlo vám umožní mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.
- pre pohon metličky na šľahanie pyrė

Ovládanie

Miesenie a šľahanie

⚠ Upozornenie:

Nepoužívajte mixér dlhšie než 10 minút v jednom kuse. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

1. Pred prvým použitím vyčistite nástavce (12, 13, 14), nádobu na šľahanie 7 a kryt 9.

2. Zasuňte šľahacie metličky 13 alebo miesiaci hák 14 tak hlboko do prístroja, až bezpečne a počuťelne zaskočia.



Zasuňte miesiaci hák 14 alebo šľahaciu metličku 13 so zvláštnym krúžkom na tyči vždy do pre ne určeného a piktogramom označeného miesta na zasunutie na prístroji.



Zasuňte miesiaci hák 14 alebo šľahaciu metličku 13 bez krúžku na tyči vždy do pre ne určeného a piktogramom označeného miesta na zasunutie na prístroji.

3. Uvoľnite držiak mixéra stlačením uvoľňovacieho tlačidla 5 a vyklopte držiak mixéra nahor.
4. Vyberte misku na miešanie 7 a naplňte do nej príslušné množstvo surovín .

⚠ Upozornenie:

- Do misky na šľahanie 7 nedávajte nikdy viac surovín než po značku Max (asi 2,5 l). Inak suroviny počas chodu prístroja pretečú cez okraj.
 - Nikdy nedávajte do misky na miešanie 7 viac surovín než celkovo 1,5 kg. Inak by sa mohol poškodiť motor.
5. Nasadíte misku na miešanie 7 znova na stojan 6.
 6. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 5 a sklopte držiak nadol.
 7. Nasadíte ručný mixér do držiaka tak, aby zaklapol.
 8. Zasuňte kryt 9 do koľajničiek na stojane 6 tak, aby pevne sedel.

i Upozornenie:

Ak chcete počas mixovania pridať suroviny, otvorte plniaci otvor 8 a suroviny pridajte cezeň. Potom bezpodmienečne znova zatvorte plniaci otvor 8, aby ste zabránili vystrekovaniu surovín!

Ručný mixér môžete používať aj bez stojana na šľahanie **6**. Predovšetkým pri malých množstvách tekutín odporúčame, aby ste používali ručný mixér bez stojana na šľahanie **6**. Inak sa tekutina nedá všetka zachytiť a nepremieša sa celá dobre.

⚠ Upozornenie:

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

9. Zasuňte sieťovú zástrčku **3** do zásuvky.
10. Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlosti **1** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete si pritom vybrať ktorýkoľvek z piatich rýchlostných stupňov alebo stlačiť tlačidlo Turbo **10** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“).

⚠ Upozornenie:

Nepoužívajte mixér dlhšie než 10 minút v jednom kuse. Po 10 minútach urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

i Upozornenie:

Keď sa suroviny prilepia na okraj nádoby na šľahanie **7** a miesiaci hák **14** ani šľahacie metličky **13** ich nemôžu zachytiť, vypnite ručný mixér. Snímte veko **9**. Pomocou škrabky na cesto **15** zatlačte prilepené suroviny späť do stredu nádoby na šľahanie **7**. Znova nasadte späť veko **9**. Potom znova zapnite ručný mixér.

11. Ak chcete obsah misky vybrať, je treba ručný mixér najprv vypnúť. Vytiahnite veko **9** nabok. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **5**, vyklepte držiak nahor a vyberte nádobu na šľahanie **7** zo stojana **6**.

i Upozornenie:

Ak dávate do nádoby na šľahanie **7** väčšie množstvo potravín, odporúčame najprv vybrať mixér z držiaka.

12. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **4**, aby ste mohli vybrať ručný mixér, a vyhadzovacie tlačidlo **11**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **13** alebo miesiaci hák **14**.

i Upozornenie:

Z bezpečnostných dôvodov sa dajú šľahacie metličky **13** a miesiaci hák **14** uvoľniť len vtedy, keď je prepínač rýchlosti **1** v polohe „0“ alebo „I“.

Šľahanie pyrė

⚠ Upozornenie:

Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyrė **12** na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.

⚠ Upozornenie:

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

1. Otvorte zariadenie na nasadenie metličky na šľahanie pyrė s poistným uzáverom **2** a pevne držte poistný uzáver **2**.

i Upozornenie:

Metlička na šľahanie pyrė **12** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **13** ani miesiaci hák **14**.

2. Metličku na šľahanie pyrė **12** zasuňte tak hlboko, až zaskočí, a potom ju pevne dotiahnite.
3. Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyrė len do 2/3. Vyberte si na to dostatočne veľkú nádobu.

i Pokyny:

- Pre zabezpečenie účinného premiešania surovín by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyrė **12**.

- Ručný mixér zapnite až potom, keď je metlička na šľahanie pyrú 12 ponorená do materiálu na šľahanie.
4. Posuňte prepínač rýchlosti 1 do polohy „metlička na šľahanie pyrú“ (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“) a stlačte tlačidlo Turbo 10. Počas šľahania držte tlačidlo Turbo 10 stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

Upozornenie:

Nepoužívajte metličku na šľahanie pyrú 12 dlhšie než jednu minútu v kuse. Po jednej minúte urobte takú dlhú prestávku, aby prístroj vychladol.

5. Keď ste skončili prácu s metličkou na šľahanie pyrú 12 nastavte prepínač rýchlosti 1 do polohy „0“ a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
6. Aby ste mohli metličku na šľahanie pyrú 12 vyčistiť, vyskrutkujte ju z nasadzovacieho zariadenia 2.

Upozornenie:

Pod tečúcou vodou čistíte len spodnú časť metličky na šľahanie pyrú 12. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyrú 12. Mohli by spôsobiť poškodenie prístroja.

Čistenie

Upozornenie:

Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



V žiadnom prípade nesmiete ručný diel s motorom ponárať do vody ani do iných kvapalín! Môže vzniknúť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

- Ručný diel s motorom čistíte len vlhkou handričkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

- Stojan 6 čistíte len vlhkou handričkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky 13 a miesiaci hák 14 môžete čistiť pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

Upozornenie:

Pod tečúcou vodou čistíte len spodnú časť metličky na šľahanie pyrú 12. Žiadna voda sa nesmie dostať do vnútra metličky na šľahanie pyrú 12. Mohli by spôsobiť poškodenie prístroja.

- Odporúčame očistiť nástavce hneď po použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.
- Nádobu na šľahanie 7, veko 9 a škrabku na cesto 15 čistíte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

Dovozca

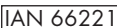
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Technische Daten	50
Wichtige Sicherheitshinweise	50
Lieferumfang	51
Teilebezeichnungen	51
Auspacken	51
Aufstellen	52
Geschwindigkeits-Stufen	52
Bedienen	52
Kneten und Quirlen	52
Pürieren	53
Reinigen	54
Entsorgen	55
Garantie und Service	55
Importeur	55


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.

HANDMIXER-SET

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.

Wichtige Sicherheitshinweise

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 Püriergefäß 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