

Batidora amasadora SHMS 300 A1 Sbattitore con ciotola



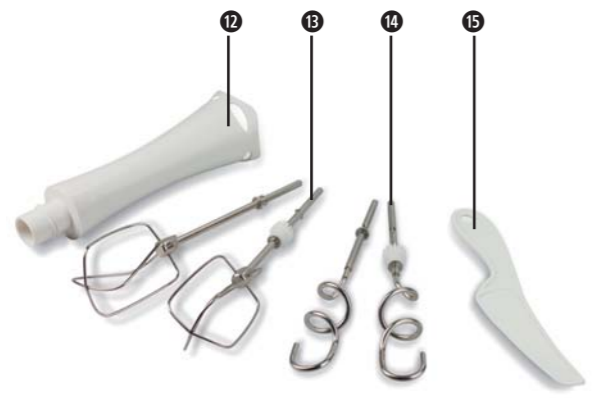
ES Batidora amasadora
Instrucciones de uso

PT Conjunto de batedeira
Manual de instruções

DE Handmixer-Set
AT Bedienungsanleitung
CH

IT Sbattitore con ciotola
Istruzioni per l'uso

GB Hand Mixer Set
MT Operating instructions



ÍNDICE

PÁGINA

Uso conforme a lo previsto	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad importantes	2
Volumen de suministro	3
Descripción de las piezas	3
Desembalaje	3
Instalación	4
Niveles de velocidad	4
Manejo	4
Amasar y mezclar	4
Batir.....	5
Limpieza	6
Evacuación	7
Garantía y asistencia técnica	7
Importador	7


Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

BATIDORA AMASADORA

Uso conforme a lo previsto

Este Batidora amasadora está diseñado para amasar, mezclar líquidos (p. ej. zumos de fruta), montar nata y para batir frutas. Está sólo indicado para tratar alimentos. Cualquier uso distinto o modificación no se considera conforme al previsto y puede entrañar riesgo de accidentes considerables. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados por un uso no conforme al previsto. No apropiado para uso industrial.

Características técnicas

Tensión nominal:	230-240 V ~ 50Hz
Potencia nominal:	300 W
Clase de protección:	II / 
Tiempo KB:	Mezclador: 10 min. Varilla batidora: 1 min.

Periodo KB


Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo KB indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia:

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice el robot de cocina al aire libre. El aparato está concebido exclusivamente para el uso doméstico y en el interior de la casa.
- Extraiga después de cada uso y antes de cualquier limpieza, la clavija de red con el fin de evitar un encendido involuntario.
- Antes de cambiar el accesorio extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe, de esta forma evitará un encendido involuntario.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Al separar el aparato de la red eléctrica tire siempre de la clavija de red, no del cable de alimentación. ¡De lo contrario podría dañarse el cable de red!
- No toque ninguna pieza en movimiento del aparato y espere siempre hasta que se detenga. ¡Peligro de lesiones!
- Compruebe el aparato y todas las piezas antes de cada uso por si presenta daños visibles. Sólo en estado correcto puede cumplirse el concepto de seguridad del aparato.
- No utilice el aparato bajo ningún concepto si alguna pieza falla o está dañada. De otro modo se puede producir algún accidente.

- Todas las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por personal especializado. Diríjase en este caso al Centro de servicio técnico asociado en su país.

 No sumerja en agua la varilla batidora ni el mango. Lave bajo el agua únicamente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De otro modo podría estropear el aparato de forma irreparable.

- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.

Peligro de lesiones:

- Durante el funcionamiento no toque las varillas de molinillo, los ganchos amasadores ni la cuchilla de la varilla batidora. La cuchilla de la varilla batidora está afilada. Por ello manipule la varilla batidora con cuidado. No deje que un pelo largo, una bufanda ni otro elemento cuelgue por encima de los cabezales.
- Intente no montar nunca al mismo tiempo cabezales con diferentes funciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- El cable de red no debe encontrarse nunca cerca, ni ponerse en contacto con las superficies calientes del aparato, ni cualquier otra fuente de calor. Nunca coloque el cable sobre bordes o esquinas.
- No doble ni aplaste el cable de red.

Volumen de suministro

- 1 robot de cocina
- 1 soporte para mezclar
- 1 bol para mezclar con tapa
- 2 ganchos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- 1 varilla batidora
- 1 paleta raspadora
- Instrucciones de uso

Descripción de las piezas

- 1 Interruptor de velocidad
- 2 Dispositivo de ajuste de la varilla batidora con cierre de seguridad
- 3 Cable de alimentación con clavija de red
- 4 Botón de desbloqueo para el robot de cocina
- 5 Botón de desbloqueo
- 6 Soporte para mezclar
- 7 Bol para mezclar
- 8 Apertura de rellenado
- 9 Tapa
- 10 Botón turbo
- 11 Tecla de expulsión
- 12 Varilla batidora
- 13 Varillas de molinillo de acero inoxidable
- 14 Ganchos amasadores de acero inoxidable
- 15 Paleta raspadora

Desembalaje

- Saque todas las piezas del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje y seguridad del transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro se encuentra completo y si presenta daños.

Instalación

- Coloque el soporte para mezclar **6** sobre una superficie plana. En la parte inferior del soporte para mezclar **6** hay tres ventosas que evitan el deslizamiento durante el funcionamiento.
- Procure que la base de enchufe utilizada sea fácilmente accesible.

Niveles de velocidad

- 0 el aparato está apagado
- 1 velocidad de salida buena para ingredientes "blandos" como harina, mantequilla, etc.
- 2 la mejor velocidad para la mezcla de ingredientes líquidos
- 3 óptima para las masas de bizcocho y pan
- 4 para batir de forma esponjosa mantequilla, azúcar, para platos dulces, etc.
- 5 Para batir clara a punto de nieve, cobertura, nata etc.

I Para el funcionamiento de la varilla batidora: Sólo utilizable en combinación con la tecla turbo.

Turbo:

- esta tecla le permite disponer inmediatamente de la potencia total del aparato.
- para el funcionamiento de la varilla batidora

Manejo

Amasar y mezclar

⚠ Advertencia:

No deje que el robot de cocina funcione más de 10 minutos continuados. Tras 10 minutos haga una pausa, hasta que el aparato se haya enfriado.

1. Antes del primer uso lave los cabezales (**12**, **13**, **14**), el bol para mezclar **7** y la tapa **9**.

2. Deslice las varillas de molinillo **13** o ganchos amasadores **14** en el interior del aparato hasta que encajen con seguridad y de forma perceptible:



Inserte el gancho amasador **14** o la varilla **13** **con** anillo extra en el brazo siempre en el alojamiento previsto y señalado mediante pictograma en el aparato.



Inserte el gancho amasador **14** o la varilla **13** **sin** anillo extra en el brazo siempre en el alojamiento previsto y señalado mediante pictograma en el aparato.

3. Desbloquee el dispositivo fijador del robot pulsando el botón de desbloqueo **5** y abata el dispositivo fijador del robot hacia arriba.
4. Retire el bol para mezclar **7** y añada los ingredientes según la cantidad que desee preparar.

⚠ Atención:

- Al introducir los ingredientes no supere nunca la marca Max (aprox. 2,5 l) del bol para mezclar **7**. De otro modo los ingredientes sobrepasarán el borde durante el funcionamiento.
 - No introduzca ingredientes que superen 1,5 kg en el bol para mezclar **7**. De lo contrario podría dañar el motor.
5. Vuelva a colocar el bol para mezclar **7** sobre el soporte para mezclar **6**.
 6. Pulse el botón de desbloqueo **5** y baje el dispositivo fijador.
 7. Coloque el robot de cocina sobre el dispositivo fijador, de manera que encaje.
 8. Coloque la tapa **9** en el carril situado en el soporte para mezclar **6**, de modo que encaje firmemente.

i Indicación:

Si desea añadir ingredientes durante el proceso de mezcla, abra la apertura de rellenado **8** y añada los ingredientes. ¡Es imprescindible que cierre a continuación la apertura de rellenado **8** para evitar se que se produzcan salpicaduras de los ingredientes!

Así podrá utilizar el robot de cocina también sin soporte para mezclar ❹. Especialmente con cantidades reducidas de líquidos es aconsejable utilizar el robot de cocina sin el soporte para mezclar ❹. De otro modo el líquido quedará retenido y no se mezclará bien.

⚠ Atención:

No utilice bajo ningún concepto recipientes de cristal u otros materiales que se puedan romper con facilidad. Estos recipientes pueden resultar dañados y provocar lesiones.

- Introduzca la clavija de red ❸ en una base de enchufe.
- Para poner en funcionamiento el robot de cocina, deslice el interruptor de velocidad ❶ hasta el nivel de velocidad deseado. Puede elegir entre cinco niveles de velocidad o la tecla turbo ❿ (v. capítulo "Niveles de velocidad").

⚠ Advertencia:

No deje que el robot de cocina funcione más 10 minutos de forma continuada. Tras 10 minutos haga una pausa, hasta que el aparato se haya enfriado.

❗ Advertencia:

Si los ingredientes quedan adheridos al borde del bol para mezclar ❷ y no son alcanzados por los ganchos amasadores ❿/varillas de molinillo ⓫, apague el robot de cocina. Retire la tapa ❸. Con la ayuda de la paleta raspadora ⓬ vuelva a llevar los ingredientes que han quedado adheridos al centro del bol para mezclar ❷.

Coloque la tapa ❸ de nuevo. Vuelva a encender el robot de cocina.

- Si quiere sacar el contenido del recipiente, apague el robot de cocina. Retire la tapa ❸ a un lado. Pulse el botón de desbloqueo ❺, abata hacia arriba el dispositivo fijador y retire el bol para mezclar ❷ del soporte para mezclar ❹.

❗ Advertencia:

Si se introducen cantidades mayores en el bol para mezclar ❷ se recomienda retirar primero el robot del dispositivo fijador.

- Pulse el botón de desbloqueo ❹ para soltar el robot de cocina y la tecla de expulsión ⓫ para desmontar las varillas de molinillo ⓫ o los ganchos amasadores ❿.

❗ Advertencia:

Por motivos de seguridad el molinillo ⓫ o bien brazos amasadores ❿ sólo se puede soltar si el interruptor de velocidad ❶ se encuentra en la posición „0” o bien en el „I”.

Batir

⚠ Advertencia:

Nunca utilice la varilla batidora ❿ con alimentos duros, como p. ej.: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. Esto provocaría daños en el aparato.

⚠ Atención:

No utilice bajo ningún concepto recipientes de cristal u otros materiales que se puedan romper con facilidad. Estos recipientes pueden resultar dañados y provocar lesiones.

- Abra el dispositivo de ajuste de la varilla batidora con cierre de seguridad ❷ y retenga el cierre de seguridad ❷.


❗ Advertencia:

La varilla batidora ❿ sólo se puede colocar si no hay instalada ninguna varilla de molinillo ⓫ o gancho amasador ❿.

- Deslice la varilla batidora ❿ hasta que encaje y apríetela girándola.
- Para evitar el rebose, deberá llenar el recipiente para batir sólo hasta 2/3. Seleccione para ello un recipiente suficientemente grande.

Nota:

- Para garantizar la mezcla efectiva de los ingredientes, la preparación debería cubrir al menos la parte inferior de la varilla batidora **12**.
- Encienda el robot de cocina únicamente cuando haya introducido la varilla batidora **12** en la mezcla.

4. Deslice el interruptor de velocidad **1** hasta la posición "varilla batidora"  (v. capítulo "Niveles de velocidad") y pulse la tecla turbo **10**. Mantenga pulsada la tecla turbo **10** durante el uso. El aparato se parará tan pronto como la suelte.

Advertencia:

No deje que la varilla batidora **12** funcione durante más de un minuto de forma continuada. Tras un minuto haga una pausa, hasta que el aparato se haya enfriado.

5. Cuando haya terminado de usar la varilla batidora **12**, coloque el interruptor de velocidad **1** en la posición "0" y extraiga la clavija de red.
6. Para limpiar la varilla batidora **12** gírela para sacarla del dispositivo de ajuste **2**.

Atención:

Limpie sólo la parte inferior de la varilla batidora **12** bajo agua corriente. No debe penetrar agua en el interior de la varilla batidora **12**. Ello podría dañar el aparato.

Limpieza

Atención:

Antes de cada limpieza extraiga la clavija de red. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



¡No debe sumergirse de ningún modo el mango con el motor en agua u otros líquidos! Aquí se puede producir peligro de muerte a causa de una descarga eléctrica si penetran restos de líquidos sobre piezas sometidas a tensión.

- Limpie el mango con el motor sólo con un paño húmedo y, si es necesario, con un detergente suave.
- Limpie el soporte para mezclar **6** sólo con un paño húmedo y, si es necesario, con un detergente suave.
- Puede lavar las varillas de molinillo **13** o los ganchos amasadores **14** bajo un chorro de agua o en el lavavajillas.

Atención:

Limpie sólo la parte inferior de la varilla batidora **12** bajo agua corriente. No debe penetrar agua en el interior de la varilla batidora **12**. Ello podría dañar el aparato.

- Le recomendamos limpiar los cabezales justo después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.
- Limpie el bol para mezclar **7**, la tapa **9** y la paleta raspadora **15** en agua caliente con detergente.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.

En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos

detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 66221

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

INDICE	PAGINA
Uso conforme	10
Dati tecnici	10
Importanti indicazioni di sicurezza	10
Fornitura	11
Definizioni dei componenti	11
Disimballaggio	11
Installazione	11
Livelli di velocità	12
Funzionamento	12
Impastare e frullare.....	12
Ridurre in purea	13
Pulizia	14
Smaltimento	14
Garanzia e assistenza	15
Importatore	15

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
 In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

SBATTITORE CON CIOTOLA

Uso conforme

Questo set è idoneo per lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta), montare la panna e frullare la frutta. Esso è utilizzabile unicamente con gli alimenti. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme. Non idoneo per l'uso commerciale.

Dati tecnici

Tensione nominale: 230-240 V~ 50 Hz

Potenza nominale: 300 W

Classe di protezione: II / 

Tempo di funzionamento

abbreviato: Mixer: 10 min.

Asta frullatrice: 1 min.


Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Importanti indicazioni di sicurezza

Avvertenza:

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare il frullatore all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente, al fine di evitare accensioni accidentali.
- Prima di sostituire gli accessori staccare sempre la spina dalla presa, per evitare un'accensione involontaria.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Tirare sempre dalla spina e mai dal cavo se si desidera staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi!
- Non toccare alcuna delle parti in movimento dell'apparecchio e attenderne sempre l'arresto. Pericolo di ferimento!
- Controllare l'apparecchio e tutte le componenti prima di ogni impiego per evidenziare eventuali danni visibili. Solo condizioni perfette possono garantire il concetto di sicurezza dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di componenti danneggiati o mancanti. In caso contrario, potrebbe sussistere un grave pericolo di infortuni.
- Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale specializzato. In tal caso rivolgersi al partner di assistenza della propria nazione.

 Non immergere l'asta frullatrice e l'impugnatura in acqua. Ripulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista del coltello. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.

Pericolo di lesioni:

- Durante il funzionamento non toccare le fruste, i ganci da impasto o il coltello dell'asta frullatrice. Il coltello dell'asta frullatrice è affilato. Maneggiare l'asta frullatrice con cautela. Evitare accuratamente di sospendere capelli lunghi, sciarpe o altri oggetti simili sull'apparecchio.
- Non montare mai contemporaneamente accessori dalle funzioni diverse.

Pericolo di scossa elettrica!

- Non collocare il cavo di rete vicino o a contatto con parti surriscaldate dell'apparecchio o altre fonti di calore. Non posizionare il cavo di rete su spigoli o angoli.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete.

Fornitura

- 1 frullatore a mano
- 1 base
- 1 recipiente con coperchio
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- 1 asta frullatrice
- 1 spatola
- Istruzioni per l'uso

Definizioni dei componenti

- 1 Commutatore di velocità
- 2 Dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con blocco di sicurezza
- 3 Cavo di rete con spina di rete
- 4 Pulsante di sbloccaggio per il mixer
- 5 Pulsante di sbloccaggio
- 6 Base
- 7 Ciotola
- 8 Apertura di inserimento
- 9 Coperchio
- 10 Tasto Turbo
- 11 Tasto di espulsione
- 12 Asta frullatrice
- 13 Fruste di acciaio inox
- 14 Ganci di acciaio inox
- 15 Spatola

Disimballaggio


- Rimuovere tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i fissaggi del trasporto e i materiali di imballaggio.
- Controllare la fornitura in relazione alla sua completezza e integrità.

Installazione

- Collocare la base **6** su una superficie piana. Sul fondo della base **6** sono presenti tre ventose per impedire lo scivolamento durante l'uso.
- Utilizzare una presa di corrente facilmente raggiungibile in caso di guasti.

Livelli di velocità

- 0 Apparecchio spento
- 1 Buona velocità per mescolare ingredienti „morbidi“, come farina, burro, ecc.
- 2 Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi
- 3 Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione
- 4 Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
- 5 Per montare albumi, glasse, panna, ecc.

 Per l'utilizzo dell'asta frullatrice: utilizzabile solo in combinazione con il tasto Turbo.

Turbo:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
- per l'uso dell'asta frullatrice

Funzionamento

Impastare e frullare

Attenzione:

non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

1. Prima del primo impiego pulire gli accessori (12, 13, 14), la ciotola 7 e il coperchio 9.

2. Spingere le fruste 13 o i ganci da impasto 14 nell'apparecchio, fino all'inserimento udibile:



Inserire i ganci da impasto 14 o la frusta 13 **con** l'anello sull'asta sempre nell'inserito previsto e contrassegnato dal pittogramma.



Inserire i ganci da impasto 14 o la frusta 13 senza l'anello sull'asta sempre nell'inserito previsto e contrassegnato dal pittogramma.

3. Sbloccare il supporto del mixer premendo il pulsante di sbloccaggio 5 e ribaltare il supporto del mixer verso l'alto.
4. Prelevare la ciotola 7 e inserire gli ingredienti a seconda delle quantità previste dalla ricetta.

Attenzione:

- non inserire mai una quantità di ingredienti superiore a quanto indicato dalla marcatura Max (ca. 2,5 l) nella ciotola 7. In caso contrario, gli ingredienti fuoriusciranno durante la lavorazione.
 - Non inserire mai ingredienti in quantità superiore a 1,5 kg nel recipiente 7. In caso contrario, il motore si può danneggiare.
5. Ricollocare la ciotola 7 sulla base 6.
 6. Premere il tasto di sbloccaggio 5 e piegare il supporto verso il basso.
 7. Collocare il mixer sul supporto in modo da ottenere l'inserimento.
 8. Spingere il coperchio 9 nelle guide sulla base 6, in modo da inserirlo saldamente.

Avvertenza:

se durante il procedimento di lavorazione si vogliono aggiungere altri ingredienti, aprire l'apertura di inserimento 8 e inserire gli altri ingredienti. Richiudere quindi sempre l'apertura di inserimento 8, per evitare che gli ingredienti spruzzino al di fuori del recipiente!

Il mixer può essere utilizzato anche senza la base 6.

In particolare per piccole quantità di liquidi, è consigliabile utilizzare il mixer senza la base **6**. In caso contrario, il liquido non verrà lavorato e mescolato correttamente.

⚠ Attenzione:

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

- Inserire la spina di rete **3** in una presa di rete.
- Per mettere in funzione il frullatore, spingere il commutatore di velocità **1** sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità o il tasto turbo **10** (v. capitolo „Livelli di velocità“).

⚠ Attenzione:

non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

ⓘ Avviso:

se gli ingredienti si attaccano ai lati della ciotola **7** e non riescono a essere lavorati dai ganci **14**/fruste **13**, spegnere il mixer. Rimuovere il coperchio **9**. Con l'aiuto della spatola **15** riportare gli ingredienti nel centro della ciotola **7**.

Ricollocare il coperchio **9**. Riaccendere il mixer.

- Per prelevare il contenuto della ciotola, spegnere il mixer. Spostare il coperchio **9** di lato. Premere il pulsante di sbloccaggio **5**, ribaltare il supporto verso l'alto e prelevare la ciotola **7** dalla base **6**.

ⓘ Avviso:

in presenza di grandi quantità di alimenti nella ciotola **7** si consiglia di prelevare prima il mixer dal supporto.

- Premere il pulsante di sbloccaggio **4**, per prelevare il mixer e il tasto di espulsione **11**, per sganciare le fruste **13** o i ganci **14**.

ⓘ Avviso:

per motivi di sicurezza, le fruste **13** o i ganci da impasto **14** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **1** in posizione "0" o "I".

Ridurre in purea

⚠ Attenzione:

non utilizzare mai l'asta frullatrice **12** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecherebbe danni all'apparecchio.

⚠ Attenzione:

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

- Aprire il dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con il blocco di sicurezza **2** e tenere fermo il blocco di sicurezza **2**.

ⓘ Avviso:

l'asta frullatrice **12** può essere utilizzata solo se non sono state installate fruste **13** o ganci **14**.

- Spingere l'asta frullatrice **12** fino a ottenerne l'inserimento e avviarla quindi saldamente.
- Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a 2/3. Selezionare al riguardo un contenitore sufficientemente grande.

ⓘ Suggerimenti:

- Per garantire l'efficace miscelazione degli ingredienti, gli alimenti da elaborare devono coprire almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **12**.
- Accendere il mixer solo dopo aver inserito l'asta frullatrice **12** nell'alimento da frullare.

4. Spostare il commutatore di velocità **1** nella posizione „Asta frullatrice“ **1** (v. capitolo „Livelli di velocità“) e premere il tasto turbo **10**. Tenere premuto il tasto Turbo **10** durante l'uso. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si fermerà.

⚠ Attenzione:

non azionare l'asta frullatrice **12** per un periodo superiore a un minuto. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

5. Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **12**, impostare il commutatore di velocità **1** in posizione „0“ ed estrarre la spina di rete.

6. Per la pulizia dell'asta frullatrice **12** estrarla dal dispositivo di inserimento **2**.

⚠ Attenzione:

pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **12** sotto acqua corrente. Nell'interno dell'asta frullatrice **12** non deve penetrare acqua. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Pulizia

⚠ Attenzione:

prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!



Non immergere assolutamente l'impugnatura con il motore in acqua o altri liquidi! Il contatto fortuito di elementi sotto tensione con residui di liquido durante il funzionamento può comportare il pericolo di morte per scossa elettrica.

- Ripulire l'impugnatura con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.

- Ripulire la base **6** solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **13** o i ganci **14** possono essere lavati sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

⚠ Attenzione:

pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **12** sotto acqua corrente. Nell'interno dell'asta frullatrice **12** non deve penetrare acqua. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

- Consigliamo di pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i resti di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.
- Pulire la ciotola **7**, il coperchio **9** e la spatola **15** in acqua calda saponata.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 66221

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.mt

IAN 66221

ÍNDICE

PÁGINA

Utilização correcta	18
Dados técnicos	18
Indicações de segurança importantes	18
Material fornecido	19
Designação das peças	19
Desembalar	19
Instalação	20
Níveis de velocidade	20
Funcionamento	20
Amassar e bater.....	20
Fazer puré.....	21
Limpeza	22
Eliminação	23
Garantia e Assistência Técnica	23
Importador	23

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.


CONJUNTO DE BATEDEIRA

Indicações de segurança importantes

Utilização correcta

Este conjunto de batedeira é adequado para amassar massa, misturar líquidos (p.ex. sumos de frutas), fazer chantilly e fazer puré de frutas. Indicado exclusivamente para alimentos. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada indevida e acarreta um considerável perigo de acidentes. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização indevida do aparelho. Não é apropriado para a utilização industrial.

Dados técnicos

Tensão nominal:	230-240 V ~ 50Hz
Potência nominal:	300 W
Classe de protecção:	II / 
Tempo de funcionamento contínuo:	
Batedeira:	10 min.
Pé de varinha mágica:	1 min.


Tempo de funcionamento contínuo

O tempo de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo é possível trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e se danifique. Após o tempo de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deverá ser desligado até que o motor arrefeça.

Aviso:

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Não utilize a batedeira ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- Após cada utilização e antes de cada limpeza retire a ficha de rede para evitar uma activação involuntária.
- Antes da substituição de acessórios, desligue sempre a ficha de rede, de forma a evitar uma ligação inadvertida.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Caso abandone o local de trabalho, retire a ficha de rede da tomada.
- Retire sempre a ficha de rede puxando pela própria ficha e não pelo cabo de alimentação, quando desligar o aparelho da rede eléctrica. Caso contrário o cabo de rede pode sofrer danos!
- Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre a sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- Antes de cada utilização, verifique o aparelho e todas as suas peças quanto a danos visíveis. O conceito de segurança do aparelho funciona apenas caso este se encontre em perfeitas condições.

- Nunca coloque o aparelho em funcionamento se faltarem peças ou estas se encontrarem danificadas. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- Todas as reparações devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico. Neste caso, contacte o respectivo parceiro de assistência técnica no seu país.

 Não mergulhe o pé de varinha mágica nem o corpo da batedeira em água. Limpe a parte inferior com lâmina sob água corrente. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis.

- Em caso de danos na ficha de rede ou no cabo de alimentação, estes devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente de modo a evitar perigos.

Perigo de ferimentos:

- Durante o funcionamento não toque nas varas para bater ou para amassar ou na lâmina do pé de varinha mágica. A lâmina do pé de varinha mágica é afiada. Por isso manuseie-o com cuidado. Não utilize o cabelo comprido solto, nem lenços ou algo semelhante sobre os acessórios.
- Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.

Perigo de choque eléctrico!

- O cabo de alimentação não pode estar próximo ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente sobre arestas ou esquinas.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação.

Material fornecido

- 1 Batedeira
- 1 Base da batedeira
- 1 Taça misturadora com tampa
- 2 Varas para amassar
- 2 Varas para bater
- 1 Pé de varinha mágica
- 1 Espátula
- Manual de instruções

Designação das peças

- ❶ Interruptor de velocidade
- ❷ Dispositivo de aplicação para o pé de varinha mágica com fecho de segurança
- ❸ Cabo de alimentação com ficha de rede
- ❹ Botão de desbloqueio para a batedeira
- ❺ Botão de desbloqueio
- ❻ Base da batedeira
- ❼ Taça misturadora
- ❽ Abertura de enchimento
- ❾ Tampa
- ❿ Botão Turbo
- ⓫ Botão de ejeção
- ⓬ Pé de varinha mágica
- ⓭ Varas para bater em aço inoxidável
- ⓮ Varas para amassar em aço inoxidável
- ⓯ Espátula

Desembalar


- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as protecções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.

Instalação

- Coloque a base da batedeira **6** sobre uma superfície plana. Na parte inferior da base da batedeira **6** encontram-se três ventosas, para evitar que esta deslize durante o funcionamento.
- Tenha em atenção que a tomada utilizada deve ser facilmente acessível em caso de anomalia.

Níveis de velocidade

- 0 o aparelho está desligado
- 1 boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
- 2 a melhor velocidade para misturar ingredientes líquidos
- 3 ideal para misturar massas de bolos e de pão
- 4 para bater manteiga, açúcar para doces, etc. até ficarem cremosos
- 5 Para bater claras em castelo, coberturas para bolos, natas, etc.

 Para utilização do pé de varinha mágica: Só utilizável em combinação com o botão Turbo.

Turbo:

- este botão permite-lhe ter de imediato à disposição a potência total do seu aparelho.
- para utilização do pé de varinha mágica.

Funcionamento

Amassar e bater

Aviso:

Não utilize a batedeira por um período superior a 10 minutos sem interrupção. Após 10 minutos, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.

1. Antes da primeira utilização do aparelho, limpe os acessórios (**12**, **13**, **14**), a taça misturadora **7** e a tampa **9**.
2. Insira as varas para bater **13** ou varas para amassar **14** no aparelho, até que encaixem de forma segura e audível:



Encaixe as varas para amassar **14** ou as varas para bater **13** **com** anel extra na barra, sempre na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.



Encaixe as varas para amassar **14** ou as varas para bater **13** **sem** anel extra na barra, sempre na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.

3. Desbloqueie o suporte de fixação da batedeira, premindo o botão de desbloqueio **5** e rode o suporte de fixação da batedeira para cima.
4. Retire a taça misturadora **7** e coloque os ingredientes consoante a quantidade a ser preparada.

Atenção:

- Nunca coloque ingredientes numa quantidade que ultrapasse a marcação máxima (aprox. 2,5 l) da taça misturadora **7**. Caso contrário, os ingredientes transbordarão da taça durante o funcionamento.
 - Nunca adicione mais ingredientes do que um total de 1,5 kg na taça misturadora **7**. Caso contrário, o motor poderá ser danificado.
5. Volte a colocar a taça misturadora **7** na base da batedeira **6**.

6. Prima o botão de desbloqueio **5** e rode o suporte de fixação para baixo.
7. Coloque a batedeira no suporte de fixação de forma que esta encaixe.
8. Insira a tampa **9** no friso da base da batedeira **6** de forma a que encaixe bem.

i Nota:

Quando, durante o processo de mistura, pretender adicionar ingredientes, abra a abertura de enchimento **8** e adicione os ingredientes. De seguida, feche sempre a abertura de enchimento **8** para evitar a projecção de salpicos dos ingredientes!

Pode também utilizar a batedeira sem a base **6**. Em particular no caso de quantidades reduzidas de líquidos, é aconselhável utilizar a batedeira sem a base **6**. Caso contrário, não será possível alcançar todo o líquido e misturá-lo convenientemente.

⚠ Atenção:

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

9. Encaixe a ficha de rede **3** numa tomada.
10. Para colocar a batedeira em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade **1** para o nível de velocidade pretendido. Pode escolher entre 5 níveis de velocidade ou o botão Turbo **10** (ver capítulo "Níveis de velocidade").

⚠ Aviso:

Não utilize a batedeira por um período superior a 10 minutos sem interrupção. Após 10 minutos, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.

i Nota:

Se ficarem ingredientes agarrados às bordas da taça misturadora **7** e estes não forem alcançados pelas varas para amassar **14**/para bater **13**, desligue a batedeira. Retire a tampa **9**. Com auxílio da espátula **15**, empurre os ingredientes agarrados novamente para o centro da taça misturadora **7**. Volte a colocar a tampa **9**. Ligue novamente a batedeira.

11. Para retirar o conteúdo da taça desligue a batedeira. Remova a tampa **9**. Prima o botão de desbloqueio **5**, rode o suporte de fixação para cima e tire a taça misturadora **7** da base **6**.

i Nota:

No caso de grandes quantidades na taça misturadora **7**, é aconselhável retirar primeiro a batedeira do suporte de fixação.

12. Prima o botão de desbloqueio **4** para retirar a batedeira e o botão de ejeção **11** para soltar as varas para bater **13** ou para amassar **14**.

i Nota:

Por motivos de segurança, soltar as varas para bater **13** ou para amassar **14** apenas caso o interruptor de velocidade **1** se encontre na posição "0" ou "1".

Fazer puré

⚠ Aviso:

Nunca utilize o pé de varinha mágica **12** para alimentos duros, como por exemplo: Grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate, legumes muito duros, etc. Estes provocam danos no aparelho.

⚠ Atenção:

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


1. Abra o dispositivo de aplicação para o pé de varinha mágica com fecho de segurança **2** e segure o fecho de segurança **2**.

i Nota:

O pé de varinha mágica **12** só pode ser aplicado quando não estão instaladas as varas para bater **13** ou para amassar **14**.

2. Insira o pé de varinha mágica 12 até encaixar e, de seguida, aperte-o bem.
3. Para evitar que o recipiente em que utilizar este acessório transborde, deve enchê-lo só até 2/3. Escolha, por isso, um recipiente suficientemente grande.

Indicações:

- Para garantir que os ingredientes fiquem eficazmente misturados, os produtos a serem preparados devem cobrir, pelo menos, a parte inferior do pé de varinha mágica 12.
 - Ligue a batedeira só depois de ter colocado o pé de varinha mágica 12 no meio dos ingredientes com os quais pretende fazer puré.
4. Desloque o interruptor de velocidade 1 para a posição "Pé de varinha mágica"  (ver capítulo "Níveis de velocidade") e prima o botão Turbo 10. Mantenha o botão Turbo 10 premido durante a utilização. Logo que o solte, o aparelho pára.

Aviso:

Não utilize o pé de varinha mágica 12 mais de um minuto sem interrupção. Após um minuto, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.

5. Quando tiver concluído a utilização do pé de varinha mágica 12, coloque o interruptor de velocidade 1 na posição "0" e retire a ficha de rede.
6. Para limpar o pé de varinha mágica 12 rode-o, retirando-o do dispositivo de aplicação 2.

Atenção:

Limpe apenas a parte inferior do pé de varinha mágica 12 sob água corrente. Não pode entrar água no interior do pé de varinha mágica 12. Isto provoca danos no aparelho.

Limpeza

Atenção:

Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada. Existe perigo de choque eléctrico!



Nunca mergulhe o corpo da batedeira com o motor em água ou outros líquidos! O contacto de resíduos líquidos com peças sob tensão durante o funcionamento pode representar perigo de morte por choque eléctrico.

- Limpe o corpo da batedeira com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Limpe a base da batedeira 6 apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Pode lavar as varas para bater 13 ou para amassar 14 sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Atenção:

Limpe apenas a parte inferior do pé de varinha mágica 12 sob água corrente. Não pode entrar água no interior do pé de varinha mágica 12. Isto provoca danos no aparelho.

- Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.
- Lave a taça misturadora 7, a tampa 9 e a espátula 15 em água quente com detergente da loiça.

Eliminação



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Respeite os regulamentos actuais válidos.

Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de modo ecológico.

Garantia e Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventual-

mente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 66221

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Intended Use	26
Technical data	26
Important safety instructions	26
Items supplied	27
Description of Components	27
Unpacking	27
Placing	27
Speed levels	28
Operation	28
Kneading and Whisking	28
Blending	29
Cleaning	30
Disposal	30
Warranty and Service	31
Importer	31

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later 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: 230-240V~ 50Hz

Rated output: 300W

Protection class: II / 

Continuous

operating time: Mixer: 10 min.

Blender: 1 min.


CO Time

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

Important safety instructions

Warning:

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

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

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

Risk of Injuries:

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

Risk of electrical shocks.

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

Items supplied

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

Description of Components

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

Unpacking


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

Placing

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

Speed levels

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

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

Turbo:

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

Operation

Kneading and Whisking

Warning:

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

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

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



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



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

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

Warning:

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

Note:

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

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

⚠ Warning:

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

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

⚠ Warning:

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

ⓘ Note:

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


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

ⓘ Note:

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

12. Press the release button **4** to remove the hand mixer and the ejection button **11** 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 "" 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 Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.mt

IAN 66221

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

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


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

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