



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HANDMIXER SHM 300 B1

DE AT CH

### HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT CH

### SBATTITORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

GB

### HAND MIXER

Operating instructions

FR CH

### BATTEUR À MAIN

Mode d'emploi

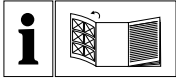
NL

### HANDMIXER

Gebruiksaanwijzing

IAN 93166





DE AT CH

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

---

FR CH

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

---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

NL

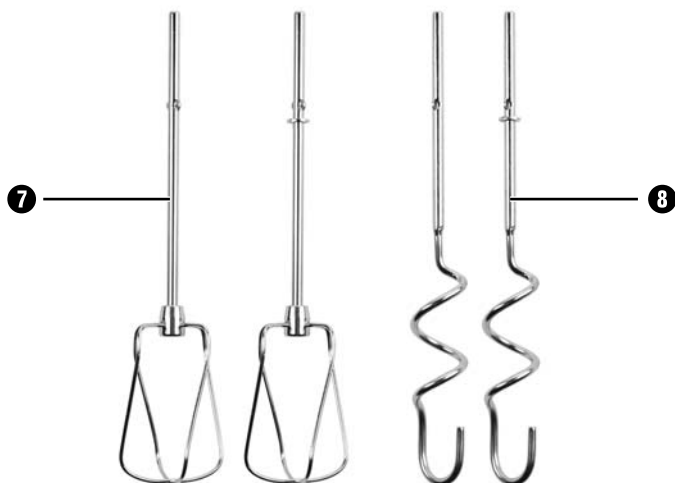
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	9
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
GB	Operating instructions	Page	33

**A****B**

# **INHALTSVERZEICHNIS**

**SEITE**

<b>Einführung</b>	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>2</b>
<b>Teilebezeichnungen</b>	<b>2</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
<b>Auspacken</b>	<b>5</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b>	<b>5</b>
<b>Bedienen</b>	<b>5</b>
Kneten und Quirlen .....	5
<b>Reinigen</b>	<b>6</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>6</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>6</b>
<b>Importeur</b>	<b>7</b>
<b>Rezept</b>	<b>7</b>
Einfacher Rührkuchen .....	7

# HANDMIXER

---

## Einführung

---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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


## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

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

## Technische Daten

---

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Nennleistung: 300 W  
Schutzklasse: II/   
KB-Zeit: 10 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.

## Lieferumfang

---

1 Handmixer  
2 Knethaken  
2 Quirle  
Bedienungsanleitung

## Teilebezeichnungen

---

- ① Auswurf-Taste
- ② Geschwindigkeits-Schalter
- ③ Turbo-Taste
- ④ Netzkabel mit Netzstecker
- ⑤ Handteil
- ⑥ Steckplätze für die Aufsätze
- ⑦ Quirle
- ⑧ Knethaken

## Wichtige Sicherheitshinweise

---

### **⚠ 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!


### **⚠ Verletzungsgefahr:**

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Da Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle oder Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.

- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!

### **Achtung! Geräteschäden!**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

## Auspacken

---

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

## Geschwindigkeits-Stufen

---

0 Gerät ist ausgeschaltet

1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.

Eine Raststellung höher:

beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten

Eine Raststellung höher:

Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen

Eine Raststellung höher:

Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.

5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo:

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

## Bedienen

---

### Kneten und Quirlen

#### **Achtung:**

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

#### **Warnung:**

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

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (7, 8).
2. Schieben Sie die Quirle 7 oder Kneithaken 8 so weit in die Steckplätze 6, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 7 **ohne Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 7 **mit dem Ring** am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

3. Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine Netzsteckdose ein.
4. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter 2 auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste 3 auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
5. Drücken Sie die Auswurf-Taste 1, um die Quirle 7 oder Kneithaken 8 zu lösen.

#### **Hinweis:**

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




## Reinigen

---

### **Achtung:**

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4**. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Auf keinen Fall darf das Handteil **5** 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 **5** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **7** oder Kneithaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.
- Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

## Entsorgen

---



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.: 0800 5435 111

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 93166

## **AT** Service Österreich

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 93166

## **CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 93166

### **Erreichbarkeit Hotline:**

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## **Importeur**

---

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## **Rezept**

---

### **Einfacher Rührkuchen**

#### **Zutaten**

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Mineralwasser

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

1 Prise Salz

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



<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGE</b>
<b>Introduction</b>	<b>10</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>10</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>10</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>10</b>
<b>Dénominations des pièces</b>	<b>10</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>11</b>
<b>Déballage</b>	<b>13</b>
<b>Niveaux de vitesse</b>	<b>13</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>13</b>
Pétrir et battre .....	13
<b>Nettoyage</b>	<b>14</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>14</b>
<b>Garantie et service après-vente</b>	<b>14</b>
<b>Importateur</b>	<b>15</b>
<b>Recette</b>	<b>15</b>
Quatre-quarts facile .....	15

# BATTEUR À MAIN

---

## Introduction

---

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Usage conforme

---

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.), et battre de la crème en chantilly. Il est exclusivement réservé à l'utilisation dans le cadre domestique. Il est uniquement adapté pour les aliments. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

## Caractéristiques techniques

---

Tension nominale : 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Puissance nominale : 300 W

Classe de protection : II / 

Temps d'opération

par intermittence : 10 minutes

### Temps d'opération par intermittence :

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

## Accessoires fournis

---

1 batteur à main

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

## Dénominations des pièces

---

- ❶ Touche d'éjection
- ❷ Interrupteur de vitesse
- ❸ Touche turbo
- ❹ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❺ Corps
- ❻ Zones d'enfichage pour les accessoires
- ❼ Pouet
- ❽ Crochet de pétrissage

## Consignes de sécurité importantes

---

### **⚠ Risque de choc électrique !**

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact avec des éléments chauds de l'appareil ou avec d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation posé sur des arêtes ou des coins.
- Ne pliez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation.
- Faites immédiatement remplacer toute fiche secteur ou tout cordon d'alimentation endommagé par des techniciens agréés ou le service après-vente, pour éviter tout danger.
- Tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation en tant que tel, quand vous souhaitez couper l'appareil du réseau électrique. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !


### **⚠ Risque de blessures :**

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers pouvant en résulter.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou une fois instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil, après avoir compris les dangers qui en émanent.
- Le nettoyage et la maintenance à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement éloignés des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil doit toujours être séparé du secteur en cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage.
- En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ou les crochets de pétrissage. Ne laissez pas pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.

- N'essayez jamais de monter en même temps des accessoires avec diverses fonctions.
- Après chaque utilisation et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Avant de remplacer des accessoires, retirez toujours la fiche secteur pour éviter une mise en marche accidentelle.
- Avant d'échanger des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- Ne touchez aucun des éléments mobiles de l'appareil et attendez toujours qu'il s'immobilise. Risque de blessures !
- Vérifiez l'appareil et tous les éléments avant chaque usage pour détecter tous dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Surtout ne mettez pas l'appareil en service lorsque des pièces sont endommagées ou manquantes. Risque important d'accident !
- N'opérez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. Sinon, il y a un risque de blessures !

** Attention ! Risque d'endommager l'appareil !**

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

 Ne plongez jamais le corps dans l'eau. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

## Déballage

- Prélevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez toutes les sécurités de transport et tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si la livraison est complète et ne comporte pas de dommages.

## Niveaux de vitesse

0 L'appareil est éteint.

1 Bonne vitesse de démarrage pour mélanger des ingrédients "mous" comme la farine, le beurre etc.

Une position d'enclenchement plus élevée :

Vitesse optimale pour le mélange d'ingrédients liquides

Une position d'enclenchement plus élevée :

Vitesse optimale pour le mélange de pâtes à gâteau et à pain

Une position d'enclenchement plus élevée :

Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.

5 Pour battre les blancs en neige, réaliser le glaçage, battre la chantilly, etc.

Turbo :

- cette touche vous permet d'accéder immédiatement à toute la performance de votre appareil.

## Fonctionnement

### Pétrir et battre

#### **Attention :**

N'utilisez en aucun cas des conteneurs en verre ou à base d'autres matériaux fragiles. Ces conteneurs peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

#### **Avertissement !**

N'opérez pas l'appareil plus de 10 minutes d'affilée. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

1. Avant le premier usage, nettoyez les accessoires (7, 8).
2. Insérez le fouet 7 ou le crochet de pétrissage 8 à une telle profondeur dans les zones d'enfichage 6, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière sûre et audible.



Insérez le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 **sans anneau** toujours à l'endroit prévu à cette fin et doté d'un pictogramme sur l'appareil.



Insérez uniquement le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 **avec l'anneau** sur le manche à l'endroit prévu à cette fin et doté d'un pictogramme sur l'appareil.

3. Enfichez la fiche secteur 4 dans la prise secteur.
4. Pour faire démarrer le batteur, mettez l'interrupteur de vitesse 2 sur le niveau de vitesse souhaité. A cet égard, vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et par ailleurs la touche Turbo 3 (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
5. Appuyez sur la touche d'éjection 1, pour retirer le fouet 7 ou le crochet de pétrissage 8.

#### **Remarque :**

Par sécurité, il n'est possible de retirer les fouets 7 ou les malaxeurs 8 qu'une fois le commutateur de vitesse 2 réglé sur la position "0".



## Nettoyage

---

### **Attention :**

Retirez la fiche secteur avant chaque nettoyage **4**.  
Risque d'électrocution !



Il est interdit de plonger le corps **5** dans de l'eau ou d'autres liquides ! Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

- Nettoyez le corps de l'appareil **5** uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
- Vous pouvez nettoyer les fouets **7** ou les crochets de pétrissage **8** à l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage.
- Nous vous recommandons de nettoyer les accessoires directement après usage. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

## Mise au rebut

---



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage en conformité avec la réglementation.

## Garantie et service après-vente

---

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

**FR Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

IAN 93166

**CH Service Suisse**

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 93166

**Heures de service de notre hotline :**

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Importateur

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recette

---

### Quatre-quarts facile

#### Ingrédients

3 tasses de farine

2 tasses de sucre

1 tasse d'huile de tournesol

1 tasse d'eau minérale

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

4 œufs

1 pincée de sel

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



# INDICE

# PAGINA

<b>Introduzione</b>	<b>18</b>
<b>Uso conforme</b>	<b>18</b>
<b>Dati tecnici</b>	<b>18</b>
<b>Fornitura</b>	<b>18</b>
<b>Definizioni dei componenti</b>	<b>18</b>
<b>Importanti indicazioni di sicurezza</b>	<b>19</b>
<b>Disimballaggio</b>	<b>21</b>
<b>Livelli di velocità</b>	<b>21</b>
<b>Funzionamento</b>	<b>21</b>
Impastare e frullare .....	21
<b>Pulizia</b>	<b>22</b>
<b>Smaltimento</b>	<b>22</b>
<b>Garanzia &amp; assistenza</b>	<b>22</b>
<b>Importatore</b>	<b>23</b>
<b>Ricetta</b>	<b>23</b>
Torta semplice .....	23

# ASBATTITORE ELETTRICO

---

## Introduzione

---

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.


## Uso conforme

---

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente per mescolare e lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta) e montare la panna. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambienti domestici privati. Esso è utilizzabile unicamente con gli alimenti. Non utilizzare a fini commerciali.

## Dati tecnici

---

Tensione nominale: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Potenza nominale: 300 W  
Classe di protezione: II /   
Tempo di funzionamento abbreviato: 10 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.

## Fornitura

---

1 sbattitore elettrico  
2 ganci da impasto  
2 fruste  
Istruzioni per l'uso

## Definizioni dei componenti

---

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Commutatore di velocità
- 3 Tasto Turbo
- 4 Cavo di rete con spina di rete
- 5 Impugnatura
- 6 Punti di inserzione per gli accessori
- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

## Importanti indicazioni di sicurezza

---

### **⚠ 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 alimentazione.
- Fare riparare immediatamente i danni alla spina o al cavo da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare rischi.
- 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 irreparabilmente!


### **⚠ Pericolo di lesioni:**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini di età inferiore agli 8 anni e non sorvegliati.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Se l'apparecchio resta incustodito nonché prima del suo montaggio, smontaggio o pulizia deve essere sempre staccato dalla corrente di rete.
- Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Evitare accuratamente di sospendere capelli lunghi, sciarpe o altri oggetti simili sull'apparecchio.

- Non montare mai contemporaneamente accessori con funzioni diverse.
- Dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente, al fine di evitare accensioni accidentali.
- Prima di cambiare gli accessori, staccare sempre la spina per evitare un'accensione involontaria.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non toccare alcuna delle parti in movimento dell'apparecchio e attenderne sempre l'arresto. Pericolo di lesioni!
- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio e tutte le sue parti non presentino danni visibili. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di componenti danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!

** *Attenzione! Danni all'apparecchio!***

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale specializzato. In tal caso rivolgersi al partner di assistenza della propria nazione.

-  Non immergere mai l'impugnatura nell'acqua. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

## 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.

## Livelli di velocità

---

0 Apparecchio spento  
buona velocità per mescolare ingredienti „morbidi”,  
come farina, burro, ecc.

Una tacca superiore:  
velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi

Una tacca superiore:  
velocità ottimale per lavorare impasti per dolci  
e panificazione

Una tacca superiore:  
velocità ottimale per montare a neve burro,  
zucchero, dolci, ecc.

5 Per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Turbo:

- questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

## Funzionamento

---

### Impastare e frullare

#### **Attenzione:**

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

#### **Attenzione:**

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

1. Pulire gli accessori (7, 8) prima del primo impiego.
2. Spingere le fruste 7 o i ganci da impasto 8 negli appositi punti di inserzione 6, fino a ottenerne l'innesto stabile e udibile.



Inserire i ganci da impasto 8 o la frusta 7 **senza anello** sempre nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.



Inserire i ganci da impasto 8 o la frusta 7 **con l'anello** sull'asta solo nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

3. Inserire la spina di rete 4 in una presa di rete.
4. Per mettere in funzione il frullatore, spingere il commutatore di velocità 2 sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto turbo 3 (v. capitolo „Livelli di velocità”).
5. Premere il tasto di espulsione 1, per staccare le fruste 7 o i ganci 8.

#### **Avviso:**


per motivi di sicurezza, le fruste 7 o i ganci da impasto 8 si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità 2 in posizione "0".



## Pulizia

### **Attention:**

Staccare la spina **4** prima di pulire l'apparecchio. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

 Non immergere assolutamente l'impugnatura **5** 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 **5** solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **7** o i ganci **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
- 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.

## Smaltimento



**Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.**

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 & assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 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.

### **Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

IAN 93166

### **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 93166

### **Raggiungibilità della hotline:**

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Importatore

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ricetta

---

### Torta semplice

#### Ingredienti

3 tazze di farina  
2 tazze di zucchero  
1 tazza di olio di semi di girasole  
1 tazza di acqua minerale  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 bustina di lievito in polvere  
4 uova  
1 pizzico di sale

1. Mescolare la farina, lo zucchero, lo lievito in polvere, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale in un recipiente adeguato.
2. Aggiungere le uova, l'acqua minerale e l'olio e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
3. Imburrare uno stampo a cassetta e immettetevi l'impasto.
4. Riscaldare il forno ventilato a 200 - 225 °C e lasciare cuocere la torta per ca. 40 - 45 minuti.



<b>INHOUDSOPGAVE</b>	<b>PAGINA</b>
<b>Inleiding</b>	<b>26</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>26</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>26</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>26</b>
<b>De verschillende onderdelen</b>	<b>26</b>
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>27</b>
<b>Uitpakken</b>	<b>29</b>
<b>Instelbare snelheden</b>	<b>29</b>
<b>Bediening</b>	<b>29</b>
Kneden en kloppen .....	29
<b>Reinigen</b>	<b>30</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>30</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>30</b>
<b>Importeur</b>	<b>31</b>
<b>Recept</b>	<b>31</b>
Eenvoudige cake .....	31

# HANDMIXER

---

## Inleiding

---

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.


## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

Dit apparaat dient uitsluitend voor het roeren en kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen) en het kloppen van slagroom. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privéwoningen. De set is alleen geschikt voor levensmiddelen. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

## Technische gegevens

---

Nominale spanning: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Nominale vermogen: 300 W  
Beveiligingsklasse: II /   
KB-tijd: 10 min.

### KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

## Inhoud van het pakket

---

1 handmixer  
2 kneedhaken  
2 gardes  
Gebruiksaanwijzing

## De verschillende onderdelen

---

- 1 Uitwerp-toets
- 2 Schakelaar voor snelheden
- 3 Turbo-toets
- 4 Netsnoer met netstekker
- 5 Handgedeelte
- 6 Insteekplaatsen voor de accessoires
- 7 Gardes
- 8 Kneedhaken

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

---

### **⚠ *Gevaar voor een elektrische schok!***


- Het netsnoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het netsnoer niet op randen of hoeken rusten.
- Knik of plet het netsnoer niet.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen teneinde gevaren te voorkomen.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer zelf, als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het netsnoer beschadigd raken.

### **⚠ *Letselgevaar:***

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Raak de gardes of de kneedhaken tijdens het gebruik niet aan. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.

- Probeer nooit om hulpstukken met verschillende functies tegelijkertijd te bevestigen.
- Trek telkens na gebruik en vóór het schoonmaken de netstekker uit het stopcontact om onbedoeld aanzetten te voorkomen.
- Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de netstekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, kan het veiligheidsconcept ervan werken.
- Gebruik het apparaat in geen geval als delen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!

** *Let op! Schade aan het apparaat!***

- Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
  - Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.
-  Dompel het handgedeelte niet onder water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

## Uitpakken

- Haal alle delen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
- Controleer of de levering compleet is en onbeschadigd.

## Instelbare snelheden

- 0 Apparaat is uitgeschakeld
- 1 Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals meel, boter, enz.
- Een vergrendelde stand hoger:  
Beste snelheid voor het mixen van vloeibare ingrediënten
- Een vergrendelde stand hoger:  
Optimaal voor het mengen van taart- en brooddeeg
- Een vergrendelde stand hoger:  
Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
- 5 Voor stijfgeklopt eiwit, het roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

### Turbo:

- deze toets stelt u in staat om direct over het gehele vermogen van uw apparaat te kunnen beschikken.

## Bediening

### Kneden en kloppen

#### **Let op:**

gebruik in geen geval reservoirs van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze reservoirs kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

#### **Waarschuwing:**

gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten aaneen. Houd na 10 minuten zo lang pauze, totdat het apparaat is afgekoeld.

1. Vóór het eerste gebruik de opzetstukken (7, 8) reinigen.
2. Schuif de gardes (7) of kneedhaken (8) zo ver in de insteekplaatsen (6) totdat deze zeker en hoorbaar vastklikken.



Steek de kneedhaak (8) of de garde (7) **zonder ring** altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats op het apparaat.



Steek de kneedhaak (8) of de garde (7) **met de ring** aan de steel uitsluitend in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats op het apparaat.

3. Steek de stekker (4) in een stopcontact.
4. Om de mixer te gebruiken, schuift u de schakelaar voor de snelheden (2) op het gewenste snelheidsniveau. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsniveaus en aanvullend voor de turbo-toets (3) (zie hoofdstuk „Instelbare snelheden“).
5. Druk op de uitwerp-toets (1) om de gardes (7) of de kneedhaken (8) los te maken.

#### **Opmerking:**

uit veiligheidsredenen kunnen de gardes (7) of kneedhaken (8) alleen loslaten, als de snelheidschakelaar (2) op de stand „0“ staat.



## Reinigen

### **Let op:**

vóór iedere reiniging de stekker **4** uit het stopcontact halen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Het handgedeelte **5** mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hier kan levensgevaar optreden door een elektrische schok als tijdens het gebruik vloeistoffen op spanningsgeleidende delen terecht komen.

- Reinig het handgedeelte **5** uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **7** of de kneedhaken **8** kunt u onder stromend water of in warm water met wasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af.
- Wij adviseren om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

## Milieurichtlijnen



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

### **Service Nederland**

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**IAN 93166**

### **Bereikbaarheid hotline:**

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Importeur

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recept

---

### Eenvoudige cake

#### Ingrediënten

3 kopjes meel  
2 kopjes suiker  
1 kopje zonnebloemolie  
1 kopje mineraal water  
1 pakje vanillesuiker  
1 pakje bakpoeder  
4 eieren  
1 snufje zout

1. Meng het meel, de suiker, het bakpoeder, de vanillesuiker en een snufje zout in een schaal die geschikt is om erin te roeren.
2. Voeg de eieren, het mineraalwater en de olie toe en roer dit alles tot een glad beslag.
3. Vet een broodpan in en doe het beslag erin.
4. Warm de oven voor op 200 - 225 °C circulatie-lucht en bak de cake ca. 40 - 45 minuten.



# CONTENT

# PAGE

<b>Introduction</b>	<b>34</b>
<b>Proper use</b>	<b>34</b>
<b>Technical data</b>	<b>34</b>
<b>Items supplied</b>	<b>34</b>
<b>Description of Components</b>	<b>34</b>
<b>Important safety instructions</b>	<b>35</b>
<b>Unpacking</b>	<b>37</b>
<b>Speed levels</b>	<b>37</b>
<b>Operation</b>	<b>37</b>
Kneading and Whisking . . . . .	37
<b>Cleaning</b>	<b>38</b>
<b>Disposal</b>	<b>38</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>38</b>
<b>Importer</b>	<b>39</b>
<b>Recipe</b>	<b>39</b>
Simple sponge cake . . . . .	39

# HAND MIXER

---

## Introduction

---

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Proper use

---


This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is intended exclusively for use in domestic households. It is only suitable for foodstuffs. Not to be used for commercial purposes.

## Technical data

---

Rated voltage: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Rated output: 300 W

Protection class: II / 

Continuous operating time: 10 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.

## Items supplied

---

- 1 Hand Mixer
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- Operating instructions

## Description of Components

---

- ❶ Tool-release button
- ❷ Speed switch
- ❸ Turbo button
- ❹ Power cable with power plug
- ❺ Hand element
- ❻ Insertion slots for the accessories
- ❼ Whisks
- ❽ Kneading hooks

## Important safety instructions

---

### **⚠ *Danger of electrical shocks!***


- The power cable must never come close to or in 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.
- To avoid risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- 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!

### **⚠ *Danger of injuries:***

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- DO NOT touch the whisks or kneading hooks when the appliance is in use. Do not allow long hair, scarves and suchlike to hang over the mixing attachments.

- NEVER attempt to assemble accessories with differing functions at the same time.
- Unplug the appliance after every use and before cleaning, so as to prevent the appliance from switching on inadvertently.
- Unplug the appliance before changing the accessories, so as to prevent the appliance from switching on inadvertently.
- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- 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 signs of visible damage. The safety concept of the appliance can only function if it is in a faultless 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.
- Do not operate the appliance unsupervised. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. If you do, you run a risk of serious injury!

** Attention! Appliance damage!**

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
  - Have all repairs carried out by trained personnel only. If required, contact our service partner responsible for your country.
-  Do not submerge the hand element in water! Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

## 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.

## Speed levels

---

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- One position higher:  
Best speed for blending liquid ingredients
- One position higher:  
Optimum mixing cake and bread doughs
- One position higher:  
For whipping butter, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating meringue, cake jelly, whipped cream etc.

turbo:

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

## Operation

---

### Kneading and Whisking

#### **Attention:**

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.

#### **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 using them for the first time, clean the ancillaries (7, 8).
2. Push the whisks 7 or the kneading hooks 8 into the insertion slots 6 until they are safely and audibly engaged.



Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 **without the ring** into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).



Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 **with the ring** on the rod into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).

3. Insert the power plug 4 into a wall power socket.
4. To set the mixer to work, push the speed switch 2 to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and, additionally, the turbo button 3 (see section "Speed levels").
5. Press the tool-release button 1 to unfasten the whisks 7 or the kneading hooks 8.

#### **Note:**

For safety reasons, the whisks 7 or the dough hooks 8 can only be released when the speed switch 2 is in the position "0".




## Cleaning

---

### **Attention:**

Always remove the power plug **4** before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!

 Under no circumstances may the hand element **5** be submersed in water or other liquids!

This would incur the risk of a potentially fatal electrical shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element **5** only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **7** and the kneading hooks **8** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.
- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.

## Disposal

---



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved 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.

### **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 93166

### **Hotline availability:**

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Importer

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recipe

---

### Simple sponge cake

#### Ingredients

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

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Stand van de informatie

Last Information Update: 09 / 2013 · Ident.-No.: SHM300B1-072013-2

IAN 93166

1