

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



BATTEUR À MAIN SHM 300 B1

FR BE

BATTEUR À MAIN

Mode d'emploi

GB

HAND MIXER

Operating instructions

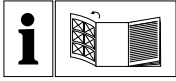
DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 93166

2 ○



FR BE

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

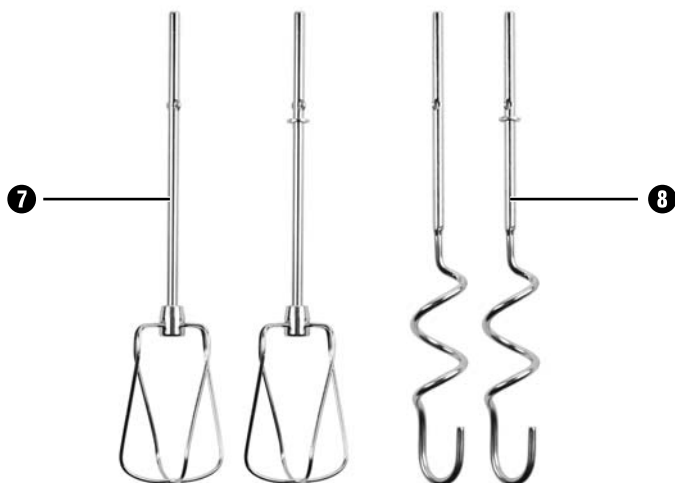
DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	9
GB	Operating instructions	Page	17

A**B**

SOMMAIRE

PAGE

Introduction	2
Usage conforme	2
Caractéristiques techniques	2
Accessoires fournis	2
Dénominations des pièces	2
Consignes de sécurité importantes	3
Déballage	5
Niveaux de vitesse	5
Fonctionnement	5
Pétrir et battre	5
Nettoyage	6
Mise au rebut	6
Garantie et service après-vente	6
Importateur	7
Recette	7
Quatre-quarts facile	7

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. Veuillez 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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 93166

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

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.kompennass.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.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einführung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10
Technische Daten	10
Lieferumfang	10
Teilebezeichnungen	10
Wichtige Sicherheitshinweise	11
Auspacken	13
Geschwindigkeits-Stufen	13
Bedienen	13
Kneten und Quirlen	13
Reinigen	14
Entsorgen	14
Garantie und Service	14
Importeur	15
Rezept	15
Einfacher Rührkuchen	15

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

IAN 93166

AT Service Österreich

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

E-Mail: 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

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

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.

CONTENT

PAGE

Introduction	18
Proper use	18
Technical data	18
Items supplied	18
Description of Components	18
Important safety instructions	19
Unpacking	21
Speed levels	21
Operation	21
Kneading and Whisking	21
Cleaning	22
Disposal	22
Warranty and Service	22
Importer	23
Recipe	23
Simple sponge cake	23

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

- ① Tool-release button
- ② Speed switch
- ③ Turbo button
- ④ Power cable with power plug
- ⑤ Hand element
- ⑥ Insertion slots for the accessories
- ⑦ Whisks
- ⑧ 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  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 incur the risk of a potentially fatal electrical shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element  only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks  and the kneading hooks  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: kompernass@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

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 93166