

# SILVER CREST®



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



## HAND MIXER SHM 300 B1

GB IE

### HAND MIXER

Operating instructions

SE

### ELVISP

Bruksanvisning

FR BE

### BATTEUR

Mode d'emploi

DE AT CH

### HANDMIXER

Bedienungsanleitung

FI

### SÄHKÖVATKAIN

Käyttöohje

DK

### HÅNDMIKSER

Betjeningsvejledning

NL BE

### HANDMIXER

Gebruiksaanwijzing

IAN 270359

FI SE  
DK BE NL



GB IE

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

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.

---

NL BE

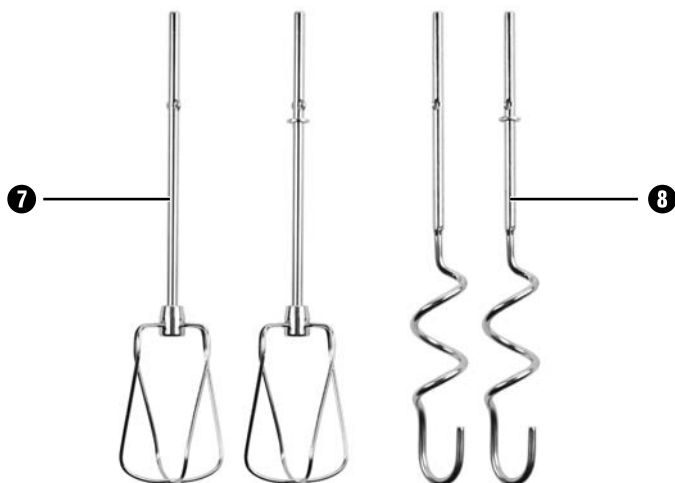
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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 / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	9
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
DK	Betjeningsvejledning	Side	25
FR / BE	Mode d'emploi	Page	33
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

**A****B**

<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>Proper use</b>	<b>2</b>
<b>Technical data</b>	<b>2</b>
<b>Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>Description of Components</b>	<b>2</b>
<b>Important safety instructions</b>	<b>3</b>
<b>Unpacking</b>	<b>5</b>
<b>Speed levels</b>	<b>5</b>
<b>Operation</b>	<b>5</b>
Kneading and Whisking .....	5
<b>Cleaning</b>	<b>6</b>
<b>Disposal</b>	<b>6</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>6</b>
<b>Importer</b>	<b>7</b>
<b>Recipe</b>	<b>7</b>
Simple sponge cake .....	7

# 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 ~ /  
50/60 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.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Children must not play with the appliance.
- 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.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum mixing cake and bread doughs
- 4 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: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 270359

### **Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

IAN 270359

### **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.



# SISÄLLYSLUETTELO

# SIVU

<b>Johdanto</b>	<b>10</b>
<b>Mää räysten mukainen käyttö</b>	<b>10</b>
<b>Tekniset tiedot</b>	<b>10</b>
<b>Toimitus laajuus</b>	<b>10</b>
<b>Osien kuvaus</b>	<b>10</b>
<b>Tärkeitä turvaohjeita</b>	<b>11</b>
<b>Purkaminen pakkauksesta</b>	<b>13</b>
<b>Nopeustasot</b>	<b>13</b>
<b>Käyttö</b>	<b>13</b>
Vaivaaminen ja vatkaaminen.....	13
<b>Puhdistaminen</b>	<b>14</b>
<b>Hävittäminen</b>	<b>14</b>
<b>Takuu ja huolto</b>	<b>14</b>
<b>Maahantuoja</b>	<b>15</b>
<b>Resepti</b>	<b>15</b>
Helppo sokerikakku .....	15

# SÄHKÖVATKAIN

---

## Johdanto

---

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin.

Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

## Määräystenmukainen käyttö

---

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan taikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämeijun) sekoittamiseen ja kerman vatkaamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi yksinomaan yksityisissä kotitalouksissa. Se soveltuu vain elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä sitä ammattitarkoituksiin.

## Tekniset tiedot

---

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~ /  
50/60 Hz

Nimellisteho: 300 W

Suojausluokka: II / 

LK-aika: 10 min

### LK-aika

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

## Toimituslaajuus

---

- 1 sähkövatkain
- 2 taikinakoukku
- 2 vispilää
- Käyttöohje

## Osien kuvaus

---

- ① Irrotuspainike
- ② Nopeuskytkin
- ③ Turbo-painike
- ④ Virtajohto ja verkkopistoke
- ⑤ Käsilaite
- ⑥ Lisätarvikkeiden liitäntäaukot
- ⑦ Vispilä
- ⑧ Taikinakoukut

## Tärkeitä turvaohjeita

---

### **⚠ Sähköiskun vaara!**

- Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin laitteen kuumien osien tai muiden lämpölähteiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
- Älä taita tai purista virtajohtoa.
- Anna vialliset verkkopistorakkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Irrota virtajohto verkkopistorasiasta aina tarttumalla verkkopistorakkeeseen, älä vedä itse virtajohdosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!


### **⚠ Loukkaantumiswaara:**

- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koske vispilään, äläkä taikinakoukkuun käytön aikana. Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.

- Älä koskaan yritä asentaa eri toimintoihin tarkoitettuja osia samanaikaisesti.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen käytössä liikkuvien lisävarusteiden tai lisäosien vaihtamista.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Tarkista laite ja kaikki sen osat ennen jokaista käyttöä näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallinen käyttö voidaan taata vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Tällöin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!

### **Huomio! Laitevaurioita!**

- Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

 Älä kasta käsiosaa veteen. Laite voi vahingoittua korjauskelvottomaksi.

## Purkaminen pakkauksesta

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

## Nopeustasot

- 0 laite on kytketty pois päältä
- 1 hyvä aloitusnopeus sekoittaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
- 2 sopivin nopeus nestemäisiä aineksia sekoittaessa
- 3 ihanteellinen nopeus kakku- ja leipätaikainoita sekoittaessa
- 4 voin, sokerin, jälkiruokien jne. vaahdottamiseen.
- 5 valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

turbo:

- kyseisen painikkeen avulla saadaan heti käyttöön laitteen täysi teho.

## Käyttö

### Vaivaaminen ja vatkaaminen

#### **Huomio:**

Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita.

Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

#### **Varoitus:**

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

1. Puhdista sekoittimet (7, 8) ennen ensimmäistä käyttöä.
2. Työnnä vispilä 7 tai taikinakoukku 8 liitäntäaukkoihin 6 niin pitkälle, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti.



Työnnä **renkaaton** taikinakoukku 8 tai vispilä 7 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.



Työnnä **renkaalla varustettu** taikinakoukku 8 tai vispilä 7 sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäpaikkaan.

3. Kytke verkkopistoke 4 verkkopistorasiaan.
4. Ota vatkaan käyttöön työntämällä nopeuskytkin 2 halutulle nopeustasolle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja lisäksi turbopainikkeen 3 välillä (ks. luku "Nopeustasot").
5. Paina poistopainiketta 1 irrottaaksesi vispilät 7 tai taikinakoukut 8.

#### **Ohjeita:**

Turvallisuussyistä vispilät 7 tai taikinakoukut 8 voidaan irrottaa vain, kun nopeuskytkin 2 on asennossa "0".



## Puhdistaminen

### **Huomio:**

Irrota verkkopistoke **4** ennen jokaista puhdistusta. On olemassa sähköiskun vaara!



Käsilaitetta **5** ei saa missään tapauksessa upottaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen! Jos nestejämiä pääsee käytön aikana jännitettä johtaviin osiin, tuloksena voi olla sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

- Puhdista käsilaitte **5** ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilä **7** tai taikinakoukku **8** voidaan puhdistaa juoksevan veden alla tai lämpimässä pesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin.
- Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteereita muodostuu vähemmän.

## Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU mukainen.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

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

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

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

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

 **Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

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

IAN 270359

**Palvelupuhelin:**

Maanantaista perjantaihin klo 8:00 – 20:00 (CET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY

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

## Helppo sokerikakku

### Ainekset

- 3 kahvikuppia jauhoja
- 2 kahvikuppia sokeria
- 1 kahvikuppi auringonkukkaöljyä
- 1 kahvikuppi mineraalivettä
- 1 annospussillinen vaniljasokeria
- 1 annospussillinen leivinjauhetta
- 4 munaa
- 1 ripaus suolaa

1. Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe, vaniljasokeri ja ripaus suolaa sekoittamiseen sopivassa sekoitusastiassa.
2. Lisää munat, mineraalivesi ja öljy ja vatkaa ainekset tasaiseksi taikinaksi.
3. Rasvaa suorakulmainen vuoka ja kaada taikina vuokaan.
4. Lämmitä kiertoilmauuni 200–225 °C:seen ja paista kakkua n. 40–45 minuuttia.



<b>Innehållsförteckning</b>	<b>Sidan</b>
<b>Inledning</b>	<b>18</b>
<b>Föreskriven användning</b>	<b>18</b>
<b>Tekniska data</b>	<b>18</b>
<b>Leveransens innehåll</b>	<b>18</b>
<b>Komponenter</b>	<b>18</b>
<b>Viktiga säkerhetsanvisningar</b>	<b>19</b>
<b>Uppackning</b>	<b>21</b>
<b>Hastigheter</b>	<b>21</b>
<b>Användning</b>	<b>21</b>
Knåda och vispa.....	21
<b>Rengöring</b>	<b>22</b>
<b>Kassering</b>	<b>22</b>
<b>Garanti och service</b>	<b>22</b>
<b>Importör</b>	<b>23</b>
<b>Recept</b>	<b>23</b>
Enkel sockerkaka.....	23

## Inledning

---

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningen och i det syfte som anges. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.


## Föreskriven användning

---

Den här produkten ska endast användas för att röra och knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter) och vispa grädde. Det är endast avsedd för privat bruk. Produkten ska endast användas till livsmedel. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## Tekniska data

---

Nominell spänning: 220 - 240 V ~ /  
50/60 Hz  
Nominell effekt: 300 W  
Skyddsklass: II /   
Kontinuerlig driftkapacitet: 10 min.

### Kontinuerlig drifttid

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

## Leveransens innehåll

---

1 elvisp  
2 degkrokar  
2 vispar  
Bruksanvisning

## Komponenter

---

- 1 Utstöttningsknapp
- 2 Hastighetsbrytare
- 3 Turboknapp
- 4 Kabel med kontakt
- 5 Handenhet
- 6 Fäste för tillbehör
- 7 Vispar
- 8 Degkrokar

## Viktiga säkerhetsanvisningar

---

### **⚠ Risk för elektrisk stöt!**

- Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
- Bocka eller kläm inte kabeln.
- Låt genast en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter eller kablar för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- Fatta alltid tag om själva kontaktennär du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!

### **⚠ Risk för personskador:**

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får aldrig vara anslutet till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Rör aldrig visparna eller degkrokarna när produkten arbetar. Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över produktens delar.

- Försök inte sätta på tillbehör med olikafunktion samtidigt.
- Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- Du får absolut inte ta produkten i bruk om några delar skadats eller saknas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- Håll alltid uppsikt över produkten när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- Använd aldrig produkten till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!

### **Akta! Risk för skador på produkten!**

- Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.

 Doppa inte ner handenheten i vatten! Då kan produkten bli totalt förstörd!

## Uppackning

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

## Hastigheter

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

Turbo:

- knappen ger möjlighet att utnyttja apparatens hela effekt direkt.

## Användning

### Knåda och vispa

#### **Akta:**

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

#### **Varning:**

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

1. Rengör tillbehören (7, 8) innan du använder apparaten för första gången.
2. Stick in visparna 7 eller degkrokarna 8 så långt det går i fästet 6 tills du hör att de låser fast ordentligt.



Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 **utan ring** i den öppning som är avsedd för detta och märkt med ett motsvarande piktogram.



Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 **med ring** i den öppning som är avsedd för detta och märkt med ett motsvarande piktogram.

3. Sätt kontakten 4 i ett eluttag.
4. Flytta hastighetsbrytaren 2 till önskat läge för att sätta på elvispen. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen 3 (se kapitel "Hastigheter").
5. Tryck på utstötningsknappen 1 för att lossa vispar 7 eller degkrokar 8.

#### **Observera:**


Av säkerhetsskäl kan visparna 7 och degkrokarna 8 bara lossas när hastighetsväljaren 2 står på läge 0.



## Rengöring

### **Akta:**

Dra alltid ut kontakten **4** innan du rengör apparaten. Annars finns risk för elchocker!

 Du får absolut inte doppa ner handenheten **5** i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det finns vätska kvar på strömförande delar när apparaten sätts på igen.

- Rengör bara handenheten **5** med en fuktig trasa och ev. ett mildt rengöringsmedel.
- Visparna **7** och degkrokarna **8** kan rengöras under rinnande vatten eller diskas i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.
- Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

## Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten faller under EU-direktiv 2012/19/EU.**

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

Följ gällande föreskrifter.

Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garanterade fall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

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

### **Service Sverige**

Tel.: 0770 930739

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

IAN 270359

### **Service Suomi**

Tel.: 010309 3582

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

IAN 270359

### **Tillgänglighet Hotline:**

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

## Importör

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY

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

## Recept

---

### Enkel sockerkaka

#### Ingredienser

3 koppar mjöl  
2 koppar socker  
1 kopp solrosolja  
1 kopp mineralvatten  
1 kuvert vaniljsocker (å ca 8 g)  
1 kuvert bakpulver (ca 7 g)  
4 ägg  
1 nypa salt

1. Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och saltet i en lämplig skål.
2. Tillsätt ägg, mineralvatten och olja och rör ihop allt till en slät smet.
3. Smörj en bakform och häll i smeten.
4. Värm upp ugnen till 200 - 225 °C och grädda kakan ca 40 - 45 minuter.



<b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>	<b>SIDE</b>
<b>Indledning</b>	<b>26</b>
<b>Bestemmelsesmæssig anvendelse</b>	<b>26</b>
<b>Tekniske data</b>	<b>26</b>
<b>Medfølger ved køb</b>	<b>26</b>
<b>Delenes navne</b>	<b>26</b>
<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>27</b>
<b>Udpakning</b>	<b>29</b>
<b>Hastighedstrin</b>	<b>29</b>
<b>Betjening</b>	<b>29</b>
Æltning og piskning .....	29
<b>Rengøring</b>	<b>30</b>
<b>Bortskaffelse</b>	<b>30</b>
<b>Garanti og service</b>	<b>30</b>
<b>Importør</b>	<b>31</b>
<b>Opskrift</b>	<b>31</b>
Enkelt rørekage.....	31

# HÅNDMIKSER

---

## Indledning

---

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har dermed valgt et produkt af høj kvalitet.

Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.


## Bestemmelsesmæssig anvendelse

---

Dette produkt er udelukkende beregnet til æltning af dej, piskning af væsker (f.eks. frugtsaft) og fløde. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det er kun egnet til fødevarer. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

## Tekniske data

---

Mærkespænding:	220 - 240 V ~ / 50/60 Hz
Nominal effekt:	300 W
Beskyttelsesklasse:	II / 
Korttidsdrift:	10 min.

### Korttidsdrift

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

## Medfølger ved køb

---

- 1 håndmixer
- 2 æltekroge
- 2 piskeris
- Betjeningsvejledning

## Delenes navne

---

- ① Udløserknop
- ② Hastighedskontakt
- ③ Ledning med stik
- ④ Motordel
- ⑤ Stikpladser til tilbehøret
- ⑥ Turboknap
- ⑦ Piskeris
- ⑧ Æltekrog

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

---

### **⚠ Fare på grund af elektrisk stød!**

- Strømledningen må aldrig komme i berøring med produktets varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Strømledningen må ikke knækkes eller mases.
- Lad omgående defekte stik eller ledninger udskifte af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder produktet fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!.


### **⚠ Fare for personskader:**

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Rør ikke ved piskeriset eller æltekrogen under brug. Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.

- Prøv aldrig at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så der ikke kan tændes igen ved en fejltagelse.
- Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra lysnettet.
- Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept kan kun fungere, hvis produktet fungerer perfekt.
- Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Produktet må ikke misbruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!

### **Obs! Skader på produktet!**

- Anvend ikke produktet i det fri. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

 Læg aldrig hånddelen ned i vand! Ellers kan produktet gå i stykker, så det ikke kan repareres.

## Udpakning

---

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

## Hastighedstrin

---

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

Turbo:

- Denne knap gør det muligt straks at bruge maskinens fulde effekt.

## Betjening

---

### Æltning og piskning

#### **Obs:**

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

#### **Advarsel:**

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

1. Rengør delene før første brug (7, 8).
2. Stik piskeriset 7 eller æltekrogen 8 så langt ind i stikpladserne 6, at det kan høres, at de går i hak.



Sæt altid æltekrogen 8 eller piskeriset 7 **uden ring** ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.



Sæt altid æltekrogen 8 eller piskeriset 7 **med ring** ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.

3. Sæt strømstikket 4 i en stikkontakt.
4. Sæt hastighedskontakten 2 på det ønskede hastighedstrin for at tænde for mixeren. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen 3 (se kapitlet "Hastighedstrin").
5. Tryk på udløserknappen 1 for at løsne piskeriset 7 eller æltekrogen 8.


#### **Bemærk:**



Af sikkerhedsgrunde kan piskeriset 7 eller æltekrogen 8 kun løsnes, hvis hastighedskontakten 2 står på stillingen "0".






## Rengøring

### **Obs:**

Træk altid stikket ud før rengøring . Der er fare for elektrisk stød!

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

- Rengør motordelen  med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Piskeriset  eller æltekrogen  kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
- Vi anbefaler, at redskaberne rengøres lige efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og muligheden for bakteriedannelse reduceres.

## Bortskaffelse



**Kom under ingen omstændigheder håndmixeren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.**

Bortskaf håndmixeren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.

Følg de aktuelt gældende regler.

Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti og service

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

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

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

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

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

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

### **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

IAN 270359

### **Åbningstid for hotline:**

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

### Enkelt rørekage

#### Ingredienser

3 kopper mel  
2 kopper sukker  
1 kop solsikkeolie  
1 kop mineralvand  
1 brev vaniljesukker  
1 brev bagepulver  
4 æg  
1 knivspids salt

1. Bland mel, sukker, bagepulver, vaniljesukker og en knivspids salt i en dertil beregnet beholder.
2. Tilsæt æg, mineralvand og olie og rør alt til en glat dej.
3. Smør en firkantet bageform og hæld dejen i.
4. Opvarm ovnen til 200 - 225 °C varmluft og bag kagen i 40 - 45 minutter.



# SOMMAIRE

# PAGE

<b>Introduction</b>	<b>34</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>34</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>34</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>34</b>
<b>Dénominations des pièces</b>	<b>34</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>35</b>
<b>Déballage</b>	<b>37</b>
<b>Niveaux de vitesse</b>	<b>37</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>37</b>
Pétrir et battre .....	37
<b>Nettoyage</b>	<b>38</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>38</b>
<b>Garantie et service après-vente</b>	<b>38</b>
<b>Importateur</b>	<b>39</b>
<b>Recette</b>	<b>39</b>
Quatre-quarts facile .....	39

# BATTEUR

---

## 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 ~ / 50/60 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
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- 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.
- 2 Vitesse optimale pour le mélange d'ingrédients liquides
- 3 Vitesse optimale pour le mélange de pâtes à gâteau et à pain
- 4 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.

**FR Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 270359

**BE Service Belgique**

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 270359

**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

## 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.



# INHOUDSOPGAVE

# PAGINA

<b>Inleiding</b>	<b>42</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>42</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>42</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>42</b>
<b>De verschillende onderdelen</b>	<b>42</b>
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>43</b>
<b>Uitpakken</b>	<b>45</b>
<b>Instelbare snelheden</b>	<b>45</b>
<b>Bediening</b>	<b>45</b>
Kneden en kloppen .....	45
<b>Reinigen</b>	<b>46</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>46</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>46</b>
<b>Importeur</b>	<b>47</b>
<b>Recept</b>	<b>47</b>
Eenvoudige cake.....	47

# 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 ~ / 50/60 Hz
Nominaal 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.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- 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.
- 2 Beste snelheid voor het mixen van vloeibare ingrediënten
- 3 Optimaal voor het mengen van taart- en brooddeeg
- 4 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 vloeistofresten 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 270359

### **Service België**

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

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

IAN 270359

### **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.



# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>Einführung</b>	<b>50</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>50</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>50</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>50</b>
<b>Teilebezeichnungen</b>	<b>50</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>51</b>
<b>Auspacken</b>	<b>53</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b>	<b>53</b>
<b>Bedienen</b>	<b>53</b>
Kneten und Quirlen.....	53
<b>Reinigen</b>	<b>54</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>54</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>54</b>
<b>Importeur</b>	<b>55</b>
<b>Rezept</b>	<b>55</b>
Einfacher Rührkuchen .....	55

# 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 ~ /  
50/60 Hz  
Nennleistung: 300 W  
Schutzklasse: II/   
KB-Zeit: 10 Min.

### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) 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.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das 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.
- 2 Beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, 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 . Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Auf keinen Fall darf das Handteil  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  nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle  oder Knehtaken  können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem 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

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

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

IAN 270359

## **AT** Service Österreich

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

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

IAN 270359

## **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 270359

### **Erreichbarkeit Hotline:**

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

## **Importeur**

---

KOMPERNASS 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.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

07/2015 · Ident.-No.: SHM300B1-072015-1

---

IAN 270359