



## HAND MIXER SET / HANDMIXER-SET / BATTEUR AVEC ACCESSOIRES SHMS 300 C2

(GB) (IE)

### HAND MIXER SET

Quick guide

(FR) (BE)

### BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Guide de démarrage rapide

(CZ)

### RUČNÍ MIXÉR

Stručný návod

(SK)

### RUČNÝ MIXÉR

Krátky návod

(DK)

### HÅNDMIXERSÆT

Kort vejledning

(DE) (AT) (CH)

### HANDMIXER-SET

Kurzanleitung

(NL) (BE)

### HANDMIXERSET

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

### MIKSER RĘCZNY – ZESTAW

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

### BATIDORA MULTIFUNCIONAL CON ACCESORIOS

Guía breve

IAN 366127\_2101

(DE) (BE) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

---

DE AT CH

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

---

FR 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.

---

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

---

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

---

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

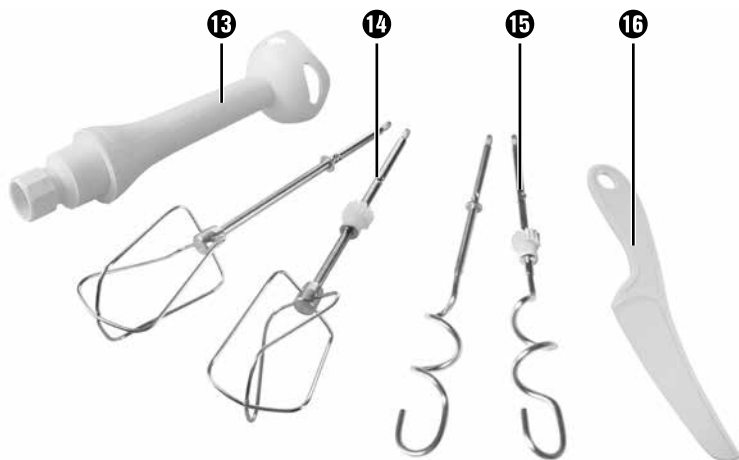
---

DK

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

---

GB/IE	Quick guide	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	11
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	21
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	31
CZ	Stručný návod	Strana	41
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	51
SK	Krátky návod	Strana	61
ES	Guía breve	Página	71
DK	Kort vejledning	Side	81

**A****B**

## Contents

<b>Information about this quick start guide</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Appliance description.</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Safety information</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Intended use</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Unpacking</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Setting up</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Speed levels</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Operation</b> . . . . .	<b>6</b>
Kneading and whisking . . . . .	6
Puréeing . . . . .	8
<b>Cleaning.</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>Storage</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Disposal.</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Service.</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Importer</b> . . . . .	<b>10</b>

## Information about this quick start guide

This document is a shortened print version of the complete operating instructions. This quick start guide does not replace the complete operating instructions, which also contain additional information, for example, on cleaning, troubleshooting and the warranty.



Scan this QR code with your smartphone/tablet. The QR code will take you directly to the Lidl Service page [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 366127\_2101.

### ⚠ WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The quick start guide is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the quick start guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

## Package contents

- 1 hand mixer
- 1 mixer stand
- 1 mixing bowl with lid
- 2 kneading hooks
- 2 whisks
- 1 blender
- 1 dough scraper
- Quick start guide

## Appliance description

Figure A:








- 1 Speed switch
- 2 Turbo button / 
- 3 Blender release button 
- 4 Blender socket (with safety catch) 
- 5 Hand mixer release button 
- 6 Mixer holder release 
- 7 Mixer stand (with mixer holder)
- 8 Mixing bowl
- 9 Filling opening
- 10 Lid
- 11 Hand element
- 12 Tool-release button

Figure B:

- 13 Blender
- 14 Whisk
- 15 Kneading hook
- 16 Dough scraper

## Technical data


Rated voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 - 60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II /  (Double insulation)
Storage capacity	3.4 litres
Max. fill capacity	approx. 2.5 litres
CO time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

### CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

## Safety information

### **DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
  - ▶ Do not kink or crush the power cable.
  - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
  - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid!  
There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. 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. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- ▶ Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- ▶ Never purée food in a cooking pot that is still on the hot stove! Contact between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

## Intended use

This appliance is only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and puréeing fruit. It is only suitable for processing foodstuffs. Do not use the blender to purée boiling food (e.g. soups). This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

## Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section "Cleaning".

## Setting up

- Place the mixer stand ⑦ on a level surface. There are 4 suction cups on the underside of the mixer stand ⑦ that prevent the appliance from slipping during use.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

## Speed levels





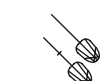

Level on the speed switch ①	Use
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients.
3	For mixing cake and bread doughs.
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.



Turbo button / **I** **2**:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
- This button starts the blender **13** if it is attached.

## Operation

		
		
Kneading hooks <b>15</b> for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks <b>14</b> for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender <b>16</b> for puréeing fruits/vegetables, e.g. apples.

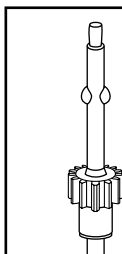
## Kneading and whisking

### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.

### NOTE

- ▶ Put the attachments into the food to be beaten/whisked/kneaded before turning on the appliance.
- 1) Clean the attachments (**13**, **14**, **15**) before first use.
  - 2) Push the whisks **14** or the kneading hooks **15** into the slots on the hand element **11** until they click audibly and firmly into place.



Always insert the kneading hook **15** or the whisk **14** **with the toothed ring** on the shaft into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.



Insert the kneading hook **15** or the whisk **14** **with the smooth ring** on the shaft only into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.

- 3) Release the mixer holder on the mixer stand **7** by pressing the mixer holder release **6** **1** and fold the mixer holder **7** upwards.
- 4) Remove the mixing bowl **8** and fill it with the ingredients. Quantities depend on the amount to be prepared.

### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never fill the mixing bowl **8** higher than the MAX marking (approx. 2.5 l). Otherwise, the ingredients will spill over the edge of the bowl during mixing.
- ▶ Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!  
If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

- 5) Replace the mixing bowl **8** on the mixer stand **7**.
- 6) Press the mixer holder release **6** **7** and swing the mixer holder **7** back downwards.
- 7) Place the hand element **11** on the mixer holder **7** so that it firmly clicks into place.
- 8) Push the lid **10** into the rails on the mixer stand **7** so that it sits firmly in place.

## NOTE

- ▶ If you want to add ingredients during mixing, open the filling opening **9** on the lid **10** and add the ingredients. Close the filling opening **9** afterwards to prevent ingredients from spraying out!

You can use the hand mixer without the mixer stand **7**. We recommend using the hand mixer without the mixer stand **7** especially for small amounts of liquid. Otherwise, the mixer cannot reach all the liquid and it may not be properly mixed.

## ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.
- 9) Insert the plug into a mains power socket.
  - 10) To start up the appliance, move the speed switch **1** to the desired speed setting. You can choose between 5 speed settings and also use the Turbo button **2** (see section "Speed levels").

## NOTE

- ▶ If ingredients stick to the edge of the mixing bowl **8** and cannot be reached by the kneading hooks **15**/whisks **14**, switch off the hand mixer. Remove the lid **10**. Use the dough scraper **16** to push the stuck ingredients back into the middle of the mixing bowl **8**. Replace the lid **10**. Switch the hand mixer back on.

- 11) To remove the contents of the bowl, switch off the hand mixer. Pull the lid **10** off to the side.

## NOTE

- ▶ For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".

- 12) Press the mixer holder release **6** **7**, flip up the mixer holder **7** and remove the mixing bowl **8** from the mixer stand **7**. You can now remove the contents of the bowl.

## NOTE

- ▶ If you want to remove the whisks **14** or kneading hooks **15**, you must first remove the hand element **11**: To do this, press the hand mixer release **5** **7** and remove the hand element **11**. Then press the tool-release button **12** to release the whisks **14** or the kneading hooks **15**.
- ▶ For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".


## Puréeing

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**


- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**



- ▶ Never use the blender **13** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- ▶ Do not use the blender **13** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

- 1) Use the blender **13** to purée foods.
- 2) Open the safety catch of the blender socket **4**  by pushing it to the side and holding it firmly.






### **NOTE**

- ▶ The blender **13** can only be used if the whisks **14** or the kneading hooks **15** are not installed.
- 3) Push the blender **13** into the blender socket **4**  and push it down firmly. The blender **13** must audibly click into place.
  - 4) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container.


### **NOTE**

- ▶ Ensure that there is a sufficient amount of liquid/purée in the purée container. To ensure effective mixing of the ingredients, the food should cover at least the lower section of the blender **13**.
  - ▶ Do not switch the hand mixer on until the blender **13** has been inserted into the ingredients.
- 5) Press the Turbo button /  **2**. Keep the Turbo button /  **2** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**


- ▶ Do not operate the blender **13** for longer than 1 minute at a time. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.
- 6) When you have finished working with the blender **13**, release the Turbo button /  **2** and remove the mains plug from the power socket.
  - 7) To remove the blender **13** from the blender socket **4** , press the blender release button **3**  on both sides of the hand element **11** at the same time. The blender **13** is now released from the blender socket **4** .
  - 8) Remove the blender **13** with a snapping motion from the blender socket **4** .

### **NOTE**


- ▶ If the blender **13** still cannot be removed from the blender socket **4** , pull the safety catch open a little. Then the blender **13** can be removed.

## Cleaning

### **⚠ DANGER!** **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!
-  Never immerse the hand element **11** in water or other liquids!

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Take care when cleaning the blender **13**! The blade is extremely sharp!
-  Never submerge the blender **13** completely under water. Clean only the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Clean the hand element **11** containing the motor using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- Clean the mixer stand **7** using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.

- The whisks **14** and the kneading hooks **15** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.  
We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

## NOTE



The whisks **14** and the kneading hooks **15** can also be cleaned in the dishwasher.

- Clean the mixing bowl **8**, the lid **10**, the dough scraper **16** in warm water with a little washing-up liquid.

## NOTE



You can also wash the mixing bowl **8**, the lid **10** and the dough scraper **16** in the dishwasher.

If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

- Clean the lower part of the blender **13** in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

## ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Clean only the lower section of the blender **13** under running water. Do not allow water to get inside the blender **13**. This could result in damage to the appliance.

## Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

## Disposal



**Never 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 facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,  
20–22: Paper and cardboard,  
80–98: Composites.

## Service

**GB** **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

**IE** **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 366127\_2101

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> .....	<b>12</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>12</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>12</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>12</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>13</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>15</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>15</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>15</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b> .....	<b>15</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>16</b>
Kneten und Quirlen .....	16
Pürieren .....	18
<b>Reinigen</b> .....	<b>18</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>19</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>19</b>
<b>Service</b> .....	<b>20</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>20</b>

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die vollständige Bedienungsanleitung, die zusätzlich beispielsweise Hinweise für Reinigung, Fehlerbehebung und Garantie enthält.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 366127\_2101 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Kurzanleitung

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:






- ① Geschwindigkeits-Schalter
- ② Turbo-Taste / 
- ③ Entriegelung Pürierstab 
- ④ Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- ⑤ Entriegelung Handmixer 
- ⑥ Entriegelung Mixer-Halterung 
- ⑦ Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- ⑧ Rührschüssel
- ⑨ Einfüllöffnung
- ⑩ Deckel
- ⑪ Handteil
- ⑫ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ⑬ Pürierstab
- ⑭ Quirle
- ⑮ Knethaken
- ⑯ Teigschaber

## Technische Daten


Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
max Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## 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 so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER 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!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

### **WARNUNG! 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! 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!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ⑦ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ⑦ sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.

- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.







## Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ①	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	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-Taste / :

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

## Bedienen

		
		
Kneithaken <b>15</b> zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Quirle <b>14</b> zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab <b>13</b> zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

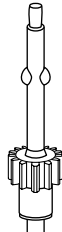

## Kneten und Quirlen


### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

### HINWEIS


- ▶ Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.
- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Schieben Sie die Quirle **14** oder Kneithaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneithaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>gezahnten Ring</b> am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneithaken <b>15</b> oder den Quirl <b>14</b> mit dem <b>glatten Ring</b> am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- ▶ Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **8**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!  
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.


- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**


- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
  - 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste /  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

## HINWEIS


- ▶ Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Quirlen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**. Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

## HINWEIS

- ▶ Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.
- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Quirle **14** oder Knethaken **15** entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil **11** abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  und nehmen Sie das Handteil **11** ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste **12**, um die Quirle **14** oder Knethaken **15** zu lösen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.


## Pürieren

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**


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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.



- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.
- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** , indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

### **HINWEIS**






- ▶ Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **14** oder Kneithaken **15** installiert sind.
- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.
  - 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

### **HINWEIS**


- ▶ Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- ▶ Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.
  - 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
  - 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .


### **HINWEIS**

- ▶ Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4**  hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

## Reinigen


### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

-  Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!

-  Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **14** oder Kneithaken **15** 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.

## HINWEIS



Die Quirle **14** und die Kneithaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

## HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## Entsorgung



**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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## Service

- DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei  
aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: kompernass@lidl.de
- AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.at
- CH Service Schweiz**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 366127\_2101

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Table des matières

<b>Informations relatives à ce guide de démarrage rapide</b> .....	<b>22</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>22</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>22</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>22</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>23</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>25</b>
<b>Déballage</b> .....	<b>25</b>
<b>Installation</b> .....	<b>25</b>
<b>Niveaux de vitesse</b> .....	<b>25</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>26</b>
Pétrir et fouetter .....	26
Réduire en purée .....	28
<b>Nettoyage</b> .....	<b>28</b>
<b>Stockage</b> .....	<b>29</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>29</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>30</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>30</b>



## Informations relatives à ce guide de démarrage rapide

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral. Ce guide de démarrage rapide ne remplace pas le mode d'emploi intégral, qui contient par exemple en plus des remarques relatives au nettoyage, au dépannage et à la garantie.



Scannez ce code QR avec votre smartphone/tablette. Grâce au code QR, vous arriverez directement sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) et vous pourrez consulter et télécharger le mode d'emploi intégral en saisissant la référence (IAN) 366127\_2101.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide de démarrage rapide. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Matériel livré

- 1 batteur
- 1 support
- 1 bol mélangeur avec couvercle
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 mixeur plongeant
- 1 spatule
- Guide de démarrage rapide

## Description de l'appareil

Figure A :








- 1 Sélecteur de vitesses
- 2 Touche turbo / 
- 3 Déverrouillage mixeur plongeant 
- 4 Logement du mixeur plongeant (avec fermeture de sécurité) 
- 5 Déverrouillage mixeur batteur 
- 6 Déverrouillage de la fixation mixeur 
- 7 Support (avec fixation mixeur)
- 8 Bol mélangeur
- 9 Orifice de remplissage
- 10 Couvercle
- 11 Corps
- 12 Touche d'éjection

Figure B :

- 13 Mixeur plongeant
- 14 Fouets
- 15 Crochets de pétrissage
- 16 Spatule

## Caractéristiques techniques


Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Capacité	3,4 l
Quantité max.	env. 2,5 l
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min. Mixeur plongeant : 1 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

### Temps d'opération par intermittence

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

## Consignes de sécurité

### **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou au contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
  - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
  - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
  - ▶ Ne tirez jamais le cordon, mais toujours la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'utilisation.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très tranchante ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou tout objet similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter ensemble des accessoires remplissant différentes fonctions.
- ▶ Suite à chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident dans le cas contraire.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

## ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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 uniquement au personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service après-vente respectif dans votre pays.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson. Ceci pourrait entraîner des déformations du mixeur plongeant !
- ▶ Ne mixez jamais dans une casserole qui se trouve encore sur la plaque de cuisson brûlante ! Le contact du fond de la casserole brûlante avec le mixeur plongeant peut entraîner des détériorations de celui-ci !

## Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

## Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez que l'appareil est livré au complet et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

## Installation

- Placez le support ⑦ sur une surface plate. En dessous du support ⑦ se trouvent 4 ventouses pour empêcher tout glissement lors de l'utilisation.

- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.




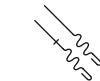
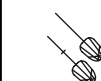

## Niveaux de vitesse

Niveau sur le sélecteur de vitesses ①	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients « mous » tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo / **!** **2** :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.
- Cette touche démarre le mixeur plongeant **13** une fois celui-ci mis en place.

## Utilisation

		
		
Crochets de pétrissage <b>15</b> pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets <b>14</b> pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant <b>13</b> pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.

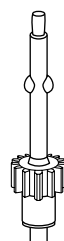
## Pétrir et fouetter

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

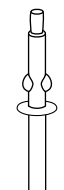
- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

### REMARQUE

- ▶ N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.
- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Insérez les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** dans les logements sur le corps **11** jusqu'à ce qu'ils enclentent de manière sûre et audible :



Insérez toujours les crochets de pétrissage **15** ou les fouets **14** **avec l'anneau denté** dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.



Insérez toujours les crochets de pétrissage **15** ou les fouets **14** **avec l'anneau plat** dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Déverrouillez la fixation mixeur sur le support **7** en appuyant sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le haut.
- 4) Retirez le bol mélangeur **8** et remplissez-le d'ingrédients en fonction de la quantité à préparer.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne versez jamais d'ingrédients plus haut que le repère MAX (env. 2,5 l) dans le bol mélangeur **8**. Sinon les ingrédients débordent lors de l'utilisation.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !  
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.

- 5) Remettez le bol mélangeur **8** sur le support **7**.
- 6) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur **7** afin qu'il encrante.
- 8) Glissez le couvercle **10** dans la glissière sur le support **7** pour obtenir une assise ferme.

## REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez ajouter des ingrédients durant le processus de malaxage, ouvrez l'orifice de remplissage **9** sur le couvercle **10** et ajoutez les ingrédients. Refermez ensuite absolument l'orifice de remplissage **9** afin d'éviter que les ingrédients ne giclent en dehors !

Vous pouvez également utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Pour les petites quantités de liquide en particulier, il est recommandé d'utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Sinon le liquide n'entre pas entièrement en contact et ne peut pas être correctement mélangé.

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
  - 10) Pour mettre l'appareil en service, amenez le sélecteur de vitesses **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à ce titre choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo / **1** **2** (cf. le chapitre « Niveaux de vitesse »).

## REMARQUE

- ▶ Si des ingrédients attachent sur le bord du bol mélangeur **8** et ne peuvent pas être atteints par les crochets de pétrissage **15**/ fouets **14**, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10**. Poussez à l'aide de la spatule **16** les ingrédients restés accrochés vers le milieu du bol mélangeur **8**. Replacez le couvercle **10**. Rallumez le mixeur batteur.

- 11) Pour retirer le contenu du bol, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10** de côté.

## REMARQUE

- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».
- 12) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1**, basculez la fixation mixeur **7** vers le haut et retirez le bol mélangeur **8** du support **7**. Vous pouvez maintenant retirer le contenu du bol.

## REMARQUE

- ▶ Lorsque vous souhaitez retirer les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** vous devez commencer par retirer le corps **11**: Pour le retirer, appuyez sur le déverrouillage du mixeur batteur **6** **1** et retirez le corps **11**. Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **12** pour détacher les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15**.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».

## Réduire en purée

### ⚠ **AVERTISSEMENT !** **RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.

### **ATTENTION !** **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez jamais le mixeur plongeant **13** avec des aliments durs : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.
  - ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.
- 1) Choisissez le mixeur plongeant **13**, pour réduire les aliments en purée.
  - 2) Ouvrez la fermeture de sécurité du logement du mixeur plongeant **4** en la faisant glisser de côté et en la maintenant fermement.

### **REMARQUE**

- ▶ Le mixeur plongeant **13** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **14** ou crochet de pétrissage **15** n'est installé.
- 3) Glissez le mixeur plongeant **13** dans le logement du mixeur plongeant **4** et poussez-le d'un coup vers le bas. Le mixeur plongeant **13** doit enclencher de manière audible.
  - 4) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3 environ. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand.

### **REMARQUE**

- ▶ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide/d'aliments à réduire en purée dans le bol. Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent recouvrir au moins la partie inférieure du mixeur plongeant **13**.
- ▶ N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant **13** est introduit dans les aliments à mixer.

- 5) Appuyez sur la touche Turbo / **2**. Maintenez la touche Turbo / **2** appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

### **ATTENTION !** **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.
- 6) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant **13** terminée, relâchez la touche Turbo / **2** et débranchez la fiche secteur.
  - 7) Pour retirer le mixeur plongeant **13** du logement **4** du mixeur plongeant, appuyez sur le déverrouillage **3** du mixeur plongeant en même temps des deux côtés du corps **11**. Le mixeur plongeant **13** se détache du logement du mixeur plongeant **4**.
  - 8) Retirez le mixeur plongeant **13** du logement du mixeur plongeant **4** en effectuant un mouvement vers le bas.


### **REMARQUE**

- ▶ Si le mixeur plongeant **13** reste coincé dans le logement du mixeur plongeant **4**, ouvrez légèrement la fermeture de sécurité. Le mixeur plongeant **13** peut alors être retiré.

## Nettoyage


### ⚠ **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **11** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !


## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

► Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant **13**. La lame est extrêmement tranchante !

 Ne plongez pas le mixeur plongeant **13** entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.


- Nettoyez le corps **11** contenant le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Nettoyez le support **7** uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

## **REMARQUE**

 Les fouets **14** et les crochets de pétrissage **15** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- Nettoyez le bol mélangeur **8**, le couvercle **10**, et la spatule **16**, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

## **REMARQUE**

 Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur **8**, le couvercle **10** et la spatule **16** au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant **13** à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essayez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

## **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

## **Stockage**

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## **Mise au rebut**



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.



## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

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

### BE Service Belgique

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

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

IAN 366127\_2101

## Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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

## Inhoud

<b>Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>32</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>32</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>32</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>32</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>33</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>35</b>
<b>Uitpakken</b> .....	<b>35</b>
<b>Opstellen</b> .....	<b>35</b>
<b>Snelheidsstanden</b> .....	<b>35</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>36</b>
Kneden en kloppen .....	36
Pureren .....	38
<b>Reinigen</b> .....	<b>38</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>39</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>39</b>
<b>Service</b> .....	<b>40</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>40</b>

## Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Deze beknopte gebruiksaanwijzing vervangt niet de volledige gebruiksaanwijzing, die ook informatie bevat over bijvoorbeeld reiniging, probleemoplossing en garantie.



Scan deze QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), waar u na het invoeren van het artikelnummer (IAN) 366127\_2101 de volledige gebruiksaanwijzing kunt openen en downloaden.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen. De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

## Inhoud van het pakket

- 1 handmixer
- 1 mixerstandaard
- 1 mengkom met deksel
- 2 kneedhaken
- 2 gardes
- 1 pureerstaaf
- 1 spatel
- Beknopte gebruiksaanwijzing

## Apparaatbeschrijving



Afbeelding A:

- 1 Snelheidsschakelaar
- 2 Turboknop / 
- 3 Ontgrendelknop van pureerstaaf 
- 4 Pureerstaafhouder (met veiligheidsvergrendeling) 
- 5 Ontgrendelknop van handmixer 
- 6 Ontgrendelknop van mixerhouder 
- 7 Mixerstandaard (met mixerhouder)
- 8 Mengkom
- 9 Vulopening
- 10 Deksel
- 11 Handgedeelte
- 12 Uitwerpknop

Afbeelding B:

- 13 Pureerstaaf
- 14 Gardes
- 15 Kneedhaken
- 16 Spatel

## Technische gegevens


Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	I /  (dubbel geïsoleerd)
Capaciteit	3,4 liter
Max. vulhoeveelheid	ca. 2,5 liter
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaaf: 1 min.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

### KB-tijd

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Leg het snoer niet over randen of hoeken.
  - ▶ Knik of plet het snoer niet.
  - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
  - ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!
-  Dompel het handgedeelte niet onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het 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 voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Raak nooit de gardes, de kneedhaken of de pureerstaaf aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Het mes van de pureerstaaf is scherp! Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- ▶ Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.
- ▶ Trek na gebruik en vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Haal voor het verwisselen van de opzetstukken altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact 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 op zichtbare schade voordat u het apparaat gebruikt. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen 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!
- ▶ Wees voorzichtig bij de omgang met en reiniging van de pureerstaaf. Het mes is zeer scherp!

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ 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.
- ▶ Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van kokende levensmiddelen. Hierdoor kan de pureerstaaf worden vervormd!
- ▶ Pureer nooit in een pan die zich nog op de hete kookplaat bevindt! Door het contact met de hete panbodem kan de pureerstaaf beschadigd raken!

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen), het kloppen van slagroom en het pureren van vruchten. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van kokende levensmiddelen (bijv. soep). Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

## Uitpakken

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en transportbeveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet en onbeschadigd is.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".


## Opstellen

- Plaats de mixerstandaard ⑦ altijd op een egale ondergrond. Aan de onderkant van de mixerstandaard ⑦ bevinden zich vier zuignappen om te voorkomen dat de mixer tijdens gebruik verschuift.

- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact in geval van storingen snel bereikbaar is.







## Snelheidsstanden

Stand op de snelheidsschaal ①	Gebruik
0	Apparaat is uitgeschakeld.
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals bloem, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten.
3	Voor het mixen van taarten en brooddeeg.
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
5	Voor stijfgeklopt eiwit, roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turboknop / :

- Met deze knop beschikt u direct over het volledige vermogen van het apparaat.
- Deze knop schakelt de pureerstaaf **13** in, als deze geplaatst is.

## Bediening

		
		
Kneehaken <b>15</b> voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.	Gardes <b>14</b> voor het roeren van cakedeeg of het kloppen van slagroom.	Pureerstaaf <b>13</b> voor het pureren van vruchten/groenten, bijv. appels.



## Kneden en kloppen


### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.

### OPMERKING


- Schakel het apparaat pas in wanneer u de opzetstukken in de te kloppen/mixen/kneden levensmiddelen hebt geplaatst.
- 1) Reinig vóór het eerste gebruik de opzetstukken (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Schuif de gardes **14** of kneehaken **15** zo ver in de insteekplaatsen van het handgedeelte **11**, dat ze hoorbaar vastklikken:

	Steek de kneedhaak <b>15</b> of de garde <b>14</b> met de <b>getande ring</b> rond de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.
	Steek de kneedhaak <b>15</b> of de garde <b>14</b> met de <b>gladde ring</b> rond de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.

- 3) Ontgrendel de mixerhouder op de mixerstandaard **7** door op de ontgrendelknop van de mixerhouder **6**  te drukken en de mixerhouder **7** omhoog te klappen.
- 4) Verwijder de mengkom **8** en doe de ingrediënten in de juiste hoeveelheid erin.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Vul de mengkom **8** maximaal tot aan de MAX-markering (ongeveer 2,5 liter). Anders kunnen de ingrediënten tijdens het mixen over de rand lopen.
- Kneed met dit apparaat nooit deeg met een hoeveelheid bloem van meer dan 500 g! Grotere hoeveelheden bloem kunnen resulteren in overbelasting van het apparaat! Deel deeg met grotere hoeveelheden bloem op in meerdere porties en kneed die achter elkaar. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.


- 5) Zet de mengkom **8** weer op de mixerstandaard **7**.
- 6) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder **6**  en klap de mixerhouder **7** omlaag.
- 7) Zet het handgedeelte **11** zo op de mixerhouder **7**, dat het vastklikt.
- 8) Schuif het deksel **10** zo in de gleuven van de mixerstandaard **7**, dat het vastzit.

## OPMERKING

- ▶ Als u tijdens het mixen ingrediënten wilt toevoegen, open dan de vulopening **9** op het deksel **10** en doe de ingrediënten erin. Sluit daarna de vulopening **9** weer, om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spatten!

U kunt de handmixer ook zonder mixerstandaard **7** gebruiken. Vooral bij kleine hoeveelheden vloeistof raden we aan om de handmixer zonder mixerstandaard **7** te gebruiken. Anders wordt de vloeistof niet volledig bereikt en niet goed gemengd.

## WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of andere breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.
- 9) Steek de stekker in een stopcontact.
  - 10) Om het apparaat te starten, zet u de snelheidsschakelaar **1** op de gewenste stand. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden plus de turboknop /  **2** (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").


## OPMERKING

- ▶ Wanneer er ingrediënten aan de rand van de mengkom **8** blijven hangen en niet door de kneedhaken **15**/gardes **14** worden bereikt, schakel dan de handmixer uit. Neem het deksel **10** van de kom. Schuif met behulp van de spatel **16** de achtergebleven ingrediënten weer naar het midden van de mengkom **8**. Zet het deksel **10** weer op de mengkom. Schakel de handmixer weer in.

- 11) Om de inhoud uit de mengkom te halen, schakelt u de handmixer uit. Neem het deksel **10** zijwaarts af.

## OPMERKING

- ▶ Om veiligheidsredenen kunnen de gardes **14** of de kneedhaken **15** alleen worden losgemaakt wanneer de snelheidsschakelaar **1** op de stand "0" staat.

- 12) Druk op de ontgrendelknop van de mixerhouder **6** , klap de mixerhouder **7** omhoog en haal de mengkom **8** uit de mixerstandaard **7**. U kunt nu de mengkom leeg maken.

## OPMERKING

- ▶ Wanneer u de gardes **14** of de kneedhaken **15** wilt verwijderen, moet u eerst het handgedeelte **11** verwijderen. Druk daartoe op de ontgrendelknop van de handmixer **5**  en verwijder het handgedeelte **11**. Druk op de uitwerpknop **12** om de gardes **14** of de kneedhaken **15** los te maken.
- ▶ Om veiligheidsredenen kunnen de gardes **14** of de kneedhaken **15** alleen worden losgemaakt wanneer de snelheidsschakelaar **1** op de stand "0" staat.




## Pureren

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of andere breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**



- ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** nooit voor harde levensmiddelen, zoals: koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, zeer harde groente, enz. Hierdoor raakt het apparaat beschadigd.
  - ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** niet voor het pureren van kokende levensmiddelen (bijv. soep). Neem de pan vóór het pureren van de kookplaat.
- 1) Gebruik de pureerstaaf **13** om levensmiddelen te pureren.
  - 2) Open de veiligheidssluiting van de pureerstaafhouder **4**  door de sluiting opzij te schuiven en vast te houden.

### **OPMERKING**






- ▶ De pureerstaaf **13** kan alleen worden geplaatst als er geen gardes **14** of kneedhaken **15** zijn bevestigd.
- 3) Schuif de pureerstaaf **13** in de pureerstaafhouder **4**  en druk hem krachtig omlaag. De pureerstaaf **13** moet hoorbaar vastklikken.
  - 4) Om overstromen te voorkomen, mag u de pureerkom voor hooguit 2/3 vullen. Kies hiervoor een kom die groot genoeg is.

### **OPMERKING**


- ▶ Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof/pureergoed in de pureerkom zit. Om de ingrediënten doeltreffend te kunnen mengen, moeten de ingrediënten minstens het onderste gedeelte van de pureerstaaf **13** bedekken.
- ▶ Schakel de handmixer pas in wanneer u de pureerstaaf **13** in de ingrediënten hebt geplaatst.

- 5) Druk op de turboknop /  **2**. Houd de turboknop /  **2** tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik de pureerstaaf **13** niet langer dan één minuut achtereen. Las na één minuut een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- 6) Als u klaar bent met het gebruik van de pureerstaaf **13**, laat dan de turboknop /  **2** los en haal de stekker uit het stopcontact.
  - 7) Om de pureerstaaf **13** uit de pureerstaafhouder **4**  te halen, drukt u gelijktijdig op de ontgrendelknoppen van de pureerstaaf **3**  **1** op beide kanten van het handgedeelte **11**. De pureerstaaf **13** komt dan los van de pureerstaafhouder **4** .
  - 8) Neem de pureerstaaf **13** met een knikbeweging uit de pureerstaafhouder **4** .


### **OPMERKING**

- ▶ Wanneer de pureerstaaf **13** in de pureerstaafhouder **4**  blijft hangen, trek dan de veiligheidssluiting iets open. U kunt de pureerstaaf **13** dan uitnemen.

## Reinigen


### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het handgedeelte **11** nooit onder in water of andere vloeistoffen!

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van de pureerstaaf **13**. Het mes is zeer scherp!

 Dompel de pureerstaaf **13** niet volledig onder in water. Maak alleen het onderste deel met het mes schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Reinig het handgedeelte **11** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de mixerstandaard **7** uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **14** of kneedhaken **15** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af. We raden aan 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.

## OPMERKING



De gardes **14** en de kneedhaken **15** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Reinig de mengkom **8**, het deksel **10** en de spatel **16** in warm water met een beetje afwasmiddel.

## OPMERKING



U kunt de mengkom **8**, het deksel **10** en de spatel **16** ook in de vaatwasser reinigen. Leg in dat geval, indien mogelijk, alles in het bovenste rek van de vaatwasser.

- Reinig het onderste deel van de pureerstaaf **13** in warm water met afwasmiddel of onder stromend water. Veeg het bovenste deel af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel achterblijven.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **13** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **13** komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

## Opbergen

- Berg het gereinigde apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## Afvoeren



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## Service

**NL** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.nl

**BE** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 366127\_2101

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres.  
Neem eerst contact op met het opgegeven  
serviceadres.

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

## Obsah

<b>Informace k tomuto stručnému návodu . . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Rozsah dodávky. . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Popis přístroje. . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Technické údaje . . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Bezpečnostní pokyny. . . . .</b>	<b>43</b>
<b>Použití v souladu s určením . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Vybalení . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Umístění. . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Stupně rychlosti . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Obsluha . . . . .</b>	<b>46</b>
Hnětení a šlehání . . . . .	46
Mixování . . . . .	48
<b>Čištění . . . . .</b>	<b>48</b>
<b>Uložení. . . . .</b>	<b>49</b>
<b>Likvidace . . . . .</b>	<b>49</b>
<b>Servis. . . . .</b>	<b>50</b>
<b>Dovozce. . . . .</b>	<b>50</b>

## Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze. Tento stručný návod nenahrazuje úplný návod k obsluze, který navíc obsahuje například pokyny k čištění, odstranění závad a záruce.



Naskenujte tento QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 366127\_2101 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

### ⚠ VÝSTRAHA!






Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

## Rozsah dodávky

- 1 ruční mixér
  - 1 míchací stojan
  - 1 míchací mísa s víkem
  - 2 hnětací háky
  - 2 metly
  - 1 mixovací nástavec
  - 1 stěrka na těsto
- Stručný návod

## Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 přepínač rychlostí
- 2 tlačítko Turbo / 
- 3 odjištění mixovacího nástavce 
- 4 upnutí mixovacího nástavce (s bezpečnostním uzávěrem) 
- 5 odjištění ručního mixéru 
- 6 odjištění držáku mixéru 
- 7 míchací stojan (s držákem mixéru)
- 8 míchací mísa
- 9 plnicí otvor
- 10 víko
- 11 ruční část
- 12 tlačítko vyhazovače metel

Obrázek B:

- 13 mixovací nástavec
- 14 metly
- 15 hnětací háky
- 16 stěrka na těsto

## Technické údaje


Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
Kapacita nádoby	3,4 litru
Max. množství naplnění	cca. 2,5 litru
Doba nepřetržitého provozu:	mixér: 10 min. mixovací nástavec: 1 min.
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

## Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Síťový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
  - ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
  - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
  - ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození síťového kabelu!
-  Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

## POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad: Přístroj nikdy nepoužívejte venku. Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin. To může vést k deformacím mixovacího nástavce!
- ▶ Nikdy nemixujte v hrnci, který ještě stojí na horké varné plotýnce! Dotyk horkého dne hrnce s mixovacím nástavcem může vést k poškození mixovacího nástavce!

## Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro hnětení těsta, míchání tekutin (např. ovocných šťáv), šlehání šlehačky a rozmixování ovoce. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

## Vybalení

- Vymějte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechny obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.


## Umístění

- Postavte míchací stojan ❶ na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu ❷ jsou upevněny 4 přísavky, aby se zabránilo klouzání během provozu.
- Dbejte na to, aby používaná síťová zásuvka byla v případě poruchy snadno dosažitelná.

## Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlostí ❶	Použití
0	Přístroj je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.



Tlačítko Turbo /  ②:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu Vašeho přístroje.
- Tímto tlačítkem se spouští vsazený mixovací nástavec **13**.

## Obsluha

		
		
Hnětací háky <b>15</b> pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly <b>14</b> pro míchání třeňho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec <b>13</b> pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

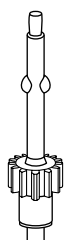
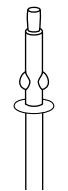
## Hnětení a šlehání


### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Příklad: Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

### UPOZORNĚNÍ

- Příklad: Přístroj zapněte teprve po ponoření nástavců do hmoty, kterou chcete šlehat/mixovat/prohnětat.
- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Zasuňte metly **14** nebo hnětací háky **15** do příslušných otvorů na ruční části **11** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Hnětací hák <b>15</b> nebo metlu <b>14</b> s ozubeným kroužkem na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.
	Hnětací hák <b>15</b> nebo metlu <b>14</b> s hladkým kroužkem na tyči zastrčte pouze do k tomu určeného a piktogramem označeného zásuvného místa na přístroji.

- 3) Odjistěte držák mixéru na míchacím stojanu **7** stisknutím odjištění držáku mixéru **6**  a vykloupe držák mixéru **7** nahoru.
- 4) Vyjměte míchací mísu **8** a naplňte přísady podle množství, které chcete připravit.

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládejte více přísad než po značku MAX (cca 2,5 l). V opačném případě dojde během provozu k přetoku přísad přes okraj.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příklad: rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

- 5) Míchací mísu **8** znovu nasadíte na míchací stojan **7**.
- 6) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** **1** a sklopte držák mixéru **7** dolů.
- 7) Ruční část **11** nasadíte na držák mixéru **7** tak, aby bylo slyšet zaklapnutí.
- 8) Zasuňte víko **10** do lišty na míchacím stojanu **7** tak, aby pevně dosedalo.

## UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li přidávat přísady během míchání, otevřete plnicí otvor **9** na víko **10** a přidejte přísady. Poté plnicí otvor **9** bezpodmínečně znovu zavřete, aby nedošlo k vystříknutí přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu **7**. Zvláště při použití malého množství kapaliny se doporučuje používat ruční mixér bez míchacího stojanu **7**. V opačném případě nebude kapalina zcela zachycena a řádně promíchána.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.
- 9) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
  - 10) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo / **2** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).

## UPOZORNĚNÍ

- Pokud jsou na okraji míchací mísy **8** ulpělé přísady, které nejsou zachyceny hnětacími háky **15**/metlami **14**, vypněte ruční mixér. Sejměte víko **10**. Pomocí stěrky na těsto **18** přesuňte přilepené přísady opět do středu míchací mísy **8**. Víko **10** opět nasadíte. Ruční mixér opět zapněte.

- 11) Pro vyjmutí obsahu z mísy vypněte ruční mixér. Odsuňte víko **10** na stranu.

## UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

- 12) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** **1**, držák mixéru **7** vyklopte nahoru a odeberte míchací mísu **8** z míchacího stojanu **7**. Nyní můžete vyjmout obsah z mísy.

## UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li odstranit metly **14** nebo hnětací háky **15**, musíte nejprve sejmut ruční část **11**: K vyjmutí stiskněte odjištění ručního mixéru **6** **1** a sejměte ruční část **11**. Poté stiskněte tlačítko vyhazovače metel **12**, aby se metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnily.
- Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

## Mixování

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, kostky ledu, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec **13** pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Před mixováním odeberte hrnec z varné plotýnky.

- 1) Mixovací nástavec **13** zvolte k mixování potravin.
- 2) Otevřete bezpečnostní uzávěr upnutí mixovacího nástavce **4** jeho posunutím na stranu a pevným přidržením.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mixovací nástavec **13** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány metly **14** nebo hnětací háky **15**.
- 3) Mixovací nástavec **13** nasuňte do upnutí mixovacího nástavce **4** a silně jej zatlačte dolů. Mixovací nástavec **13** musí slyšitelně zaskočit.
  - 4) Chcete-li zabránit přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do 2/3. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ujistěte se, že se v mixovací nádobě nachází dostatečné množství kapaliny/hmoty určené k mixování. Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, mělo by množství zpracovávaných potravin zakrývat minimálně dolní díl mixovacího nástavce **13**.
  - ▶ Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **13** vložili do hmoty, která má být mixována.
- 5) Stiskněte tlačítko Turbo / **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo / **2** stisknuté. Jakmile ho pusťte, přístroj se zastaví.

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixovací nástavec **13** neprovozujte bez přerušení déle než jednu minutu. Udělejte po jedné minutě přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

- 6) Jste-li hotoví s prací pomocí mixovacího nástavce **13**, pusťte tlačítko Turbo / **2** a vytáhněte zástrčku ze sítě.
- 7) K sejmutí mixovacího nástavce **13** z upnutí mixovacího nástavce **4** stiskněte odjištění mixovacího nástavce **3** na obou stranách ruční části **11** současně. Mixovací nástavec **13** se uvolní z upnutí mixovacího nástavce **4**.
- 8) Mixovací nástavec **13** vyjměte z upnutí mixovacího nástavce **4** zalomením.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud mixovací nástavec **13** zůstane zaseknutý v upnutí mixovacího nástavce **4** mírně utáhněte bezpečnostní uzávěr. Poté lze mixovací nástavec **13** vyjmout.

## Čištění


### ⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Ruční část **11** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění mixovacího nástavce **13**. Nůž je velmi ostrý!
-  Mixovací nástavec **13** nikdy úplně neponořujte do vody. Pod tekoucí vodou myjte pouze spodní část s nožem. V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit.

- Ruční část **11** s motorem ořete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Míchací stojan **7** ořete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.

- Metly **14** nebo hnětací háky **15** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čistícím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme, očistit nástavce bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

## UPOZORNĚNÍ



Metly **14** a hnětací háky **15** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** omyjte v teplé vodě s myčím prostředkem.

## UPOZORNĚNÍ



Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** můžete mýt také v myčce nádobí. Dle možnosti uložte všechny díly do horního koše myčky nádobí.

- Spodní část mixovacího nástavce **13** umyjte v teplé vodě s čistícím prostředkem nebo pod tekoucí vodou. Horní část otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čistícího prostředku. Poté otřete spodní část hadříkem navlhčeným pouze vodou, aby na přístroji neulpěly zbytky čistícího prostředku.

## POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pod tekoucí vodou umyjte pouze spodní část mixovacího nástavce **13**. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

## Uložení

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:  
1–7: Plasty,  
20–22: Papír a lepenka,  
80–98: Kompozitní materiály.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 366127\_2101

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Spis treści

<b>Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi</b> .....	<b>52</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>52</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>52</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>52</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>53</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>55</b>
<b>Rozpakowanie</b> .....	<b>55</b>
<b>Ustawianie urządzenia</b> .....	<b>55</b>
<b>Stopnie prędkości</b> .....	<b>55</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>56</b>
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie .....	56
Przecieranie .....	58
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>59</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>59</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>60</b>
<b>Serwis</b> .....	<b>60</b>
<b>Importer</b> .....	<b>60</b>

## Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi. Niniejsza skrócona instrukcja obsługi nie zastępuje pełnej instrukcji obsługi, która zawiera również informacje na temat czyszczenia, usuwania usterek i gwarancji.



Zeskanuj ten kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą kodu QR przejdziesz bezpośrednio na stronę serwisu Lidl [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), gdzie możesz obejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 366127\_2101.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Przeznaczaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.






Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

## Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 1 stojak miksera
- 1 misa do mieszania z pokrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Skrócona instrukcja obsługi

## Opis urządzenia


Rysunek A:

- 1 Przelicznik prędkości
- 2 Przycisk Turbo / 
- 3 Odblokowanie końcówki do przecierania 
- 4 Uchwyt końcówki do przecierania (z zamkiem bezpieczeństwa) 
- 5 Odblokowanie miksera 
- 6 Odblokowanie uchwytu miksera 
- 7 Stojak miksera (z uchwytem miksera)
- 8 Misa do mieszania
- 9 Otwór do napełniania
- 10 Pokrywką
- 11 Rękojeść
- 12 Przycisk zwalniania końcówek

Rysunek B:

- 13 końcówka do przecierania
- 14 trzepaki
- 15 haki do wyrabiania ciasta
- 16 skrobak do ciasta


## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II /  (podwójna izolacja)
Pojemność	3,4 litra
Maks. ilość napełnienia	ok. 2,5 litra
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Końcówka do przecierania: 1 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

## Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

**Wskazówki bezpieczeństwa****⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA  
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
  - ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
  - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
  - ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękoności w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.



## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksovania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówki do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- ▶ Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych. Może to być przyczyną deformacji końcówki do przecierania!
- ▶ Nigdy nie przecieraj produktów w garnku, który znajduje się jeszcze na gorącej płycie kuchennej! Dotknięcie gorącego dna garnka końcówką do przecierania może spowodować jej uszkodzenie!

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

## Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszczyć wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

## Ustawianie urządzenia

- Ustaw stojak miksera ⑦ na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera ⑦ znajdują się 4 przysawki, by zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w czasie pracy.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

## Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ①	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo / **I** **2**:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- Przycisk ten uruchamia końcówkę do przecierania **13**, gdy jest ona zamontowana.

## Obsługa

		
		
Haki do wyrabiania ciasta <b>15</b> są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki <b>14</b> służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Końcówka do przecierania <b>13</b> jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

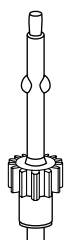
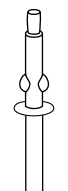
## Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

### WSKAZÓWKA


- ▶ Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.
- 1) Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wciśnij w gniazda w rękojeści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta <b>15</b> lub trzepak <b>14</b> z <b>zębataym pierścieniem</b> zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj haki do wyrabiania ciasta <b>15</b> lub trzepaki <b>14</b> z <b>gładkim pierścieniem</b> tylko w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Odblokuj uchwyt miksera na stojaku miksera **7** naciskając przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** **7** i złóż uchwyt miksera **7** do góry.
- 4) Wyjmij mięso do mieszania **8** i włóż do niej odpowiednie składniki w wymaganej ilości.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wkładaj do miski do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydadzą się poza krawędzie miski w trakcie przygotowywania.
- ▶ Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!  
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

- 5) Załóż misę do mieszania **8** ponownie na stojak miksera **7**.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6**  i złóż uchwyt miksera **7** do dołu.
- 7) Załóż rękojeść **11** na uchwyt miksera **7**, aby się zatrzasnęła.
- 8) Wsuń pokrywę **10** w prowadnicę na stojaku miksera **7**, aby się zablokowała.


## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli w czasie mieszania chcesz dodawać składniki, otwórz otwór do napełniania **9** znajdujący się na pokrywie **10** i dodaj składniki. Następnie zamknij otwór do napełniania **9** ponownie, aby uniknąć rozpryskiwania składników!

Można używać miksera również bez stojaka miksera **7**. Zwłaszcza w przypadku używania małych ilości płynów zaleca się używanie miksera bez stojaka miksera **7**. W przeciwnym przypadku mikser nie będzie dostatecznie sięgał płynu i nie będzie możliwe dokładne mieszanie.

## **OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

- 9) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 10) W celu uruchomienia miksera przesunij przełącznik prędkości **1** na żądany stopień prędkości. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo /  **2** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).


## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli do krawędzi miski do mieszania **8** przywierają składniki i nie są zbierane przez haki do wyrabiania ciasta **15**/trzepaki **14**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **10**. Przesuń skrobakiem do ciasta **15** przylegające składniki ponownie do środka miski do mieszania **8**. Załóż ponownie pokrywę **10**. Włącz ponownie mikser.


- 11) Aby wyjąć zawartość miski, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywę **10**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość miski.

## WSKAZÓWKA


- ▶ Jeśli chcesz wyjąć trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**, musisz najpierw zdjąć rękojeść **11**: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **6**  i zdejmij rękojeść **11**. Wciśnij następnie przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.
- ▶ Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

## Przecieranie


### **⚠ OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!**

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

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**



- ▶ Nigdy używaj końcówki do przecierania **13** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
  - ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **13** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.
- 1) Wybierz końcówkę do przecierania **13**, aby przecierać produkty spożywcze.
  - 2) Otwórz zamek bezpieczeństwa uchwytu końcówki do przecierania **4** , przesuwając go w bok i przytrzymując.

### **WSKAZÓWKA**






- ▶ Końcówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.
- 3) Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4**  i wciśnij ją mocno w dół. Końcówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzasnąć.
  - 4) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

### **WSKAZÓWKA**


- ▶ Zadbaj o to, aby w naczyniu do przecierania znajdowała się dostateczna ilość płynu/produktów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowywana potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.
- ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.

- 5) Naciśnij przycisk Turbo /  **2**. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk Turbo /  **2**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania **13** dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.
- 6) Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania **13** puść przycisk Turbo /  **2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
  - 7) Aby wyjąć końcówkę do przecierania **13** z uchwytu końcówki do przecierania **4** , naciśnij przyciski odblokowania końcówki do przecierania **3**  po obu stronach rękojści **11** jednocześnie. Końcówka do przecierania **13** zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania **4** .
  - 8) Wyjmij końcówkę do przecierania **13** ruchem zagiągającym z uchwytu końcówki do przecierania **4** .


### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Gdy końcówka do przecierania **13** zablokuje się w uchwycie końcówki do przecierania **4** , otwórz nieco zamek bezpieczeństwa. Wtedy będzie można wyjąć końcówkę do przecierania **13**.

## Czyszczenie


### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **11** w wodzie ani w innej cieczy!


### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania **13** zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostry!

 Nie zanurzaj końcówki do przecierania **13** całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy myć tylko dolną część wraz z nożem. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Rękojeść **11** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera **7** czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysuszyć je starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

### **WSKAZÓWKA**

 Trzepaki **14** i haki do wyrabiania ciasta **15** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

### **WSKAZÓWKA**



Misę do mieszania **8**, pokrywkę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

○ Ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

- Myj dolną część końcówki do przecierania **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

## Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



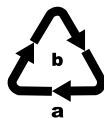
Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1-7: tworzywa sztuczne,  
20-22: papier i tektura,  
80-98: kompozyty.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 366127\_2101

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Obsah

<b>Informácie o tomto krátkom návode</b> .....	<b>62</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>62</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>62</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>62</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>63</b>
<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	<b>65</b>
<b>Vybalenie</b> .....	<b>65</b>
<b>Umiestnenie</b> .....	<b>65</b>
<b>Stupne rýchlosti</b> .....	<b>65</b>
<b>Ovládanie</b> .....	<b>66</b>
Miesenie a šľahanie .....	66
Mixovanie .....	68
<b>Čistenie</b> .....	<b>68</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>69</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>69</b>
<b>Servis</b> .....	<b>70</b>
<b>Dovozca</b> .....	<b>70</b>



## Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného krátkeho návodu. Tento krátky návod nenahrádza kompletný návod na obsluhu, ktorý obsahuje napríklad pokyny k čisteniu, odstraňovaniu porúch a záruke.



Naskenujte si tento QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 366127\_2101 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

### ⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.






Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Ušchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

## Rozsah dodávky

- 1 ručný mixér
  - 1 stojan na šľahanie
  - 1 misa na šľahanie s vekom
  - 2 hnetacie háky
  - 2 šľahacie metličky
  - 1 metlička na šľahanie pyrė
  - 1 stierka na cesto
- Krátky návod

## Opis prístroja



Obrázok A:

- 1 prepínač rýchlosti
- 2 tlačidlo Turbo / 
- 3 uvoľnenie metličky na šľahanie pyrė 
- 4 upnutie metličky na šľahanie pyrė (s bezpečnostným uzáverom) 
- 5 uvoľnenie ručného mixéra 
- 6 uvoľnenie držiaka mixéra 
- 7 stojan na šľahanie (s držiakom mixéra)
- 8 misa na šľahanie
- 9 plniaci otvor
- 10 veko
- 11 ručný diel
- 12 tlačidlo na uvoľnenie nastavcov

Obrázok B:

- 13 metlička na šľahanie pyrė
- 14 šľahacie metličky
- 15 hnetacie háky
- 16 stierka na cesto


## Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
Kapacita	3,4 litra
Max. množstvo naplnenia	cca 2,5 litra
Doba KP:	Mixér: 10 min. Metlička na šľahanie pyrė: 1 min.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

## Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

**Bezpečnostné pokyny****⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
  - ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
  - ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
  - ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!
-  Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šlahacích metličiek, miesiacich hákov alebo metličky na šľahanie pyrė. Nôž metličky na šľahanie pyrė je ostrý! Nad nadstavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri manipulácii a čistení metličky na šľahanie pyrė buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- ▶ Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.
- ▶ Nepoužívajte metličku na šľahanie pyrú na mixovanie horúcich potravín. To môže viesť k deformáciám metličky na šľahanie pyrú!
- ▶ Nemixujte nikdy v hrnci, ktorý ešte stojí na horúcej platni sporáka! Kontakt horúceho dna hrnca s metličkou na šľahanie pyrú môže viesť k poškodeniu metličky na šľahanie pyrú!

## Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na miesenie cesta, miešanie tekutín (napr. ovocných štiav), šľahanie smotany a prípravu ovocného pyrú. Je určený len na spracovanie potravín. Nepoužívajte metličku na šľahanie pyrú na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

## Vybalenie


- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

## Umiestnenie

- Postavte stojan na šľahanie ① na rovnú plochu. Na spodnej strane stojana na šľahanie ① sú umiestnené 4 prísavky, aby sa zabránilo sklznutiu počas prevádzky.
- Dbajte nato, aby bola používaná sieťová zástrčka v prípade chyby dobre dostupná.

## Stupne rýchlosti

Stupeň na prepínači rýchlosti ①	Použitie
0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Tlačidlo Turbo/  2:

- Toto tlačidlo Vám umožní, mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.
- Toto tlačidlo spustí metličku na šľahanie pyré **13**, keď je táto nasadená.

## Ovládanie

		
		
Miesiace háky <b>15</b> na miešanie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.	Šľahacie metličky <b>14</b> na miešanie treného cesta alebo šľahanie šľahačky.	Metlička na šľahanie pyré <b>13</b> na mixovanie ovocia/zeleniny, ako sú napr. jablká.

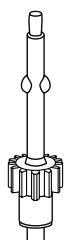
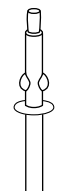
## Miesenie a šľahanie

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.

### UPOZORNENIE


- Prístroj zapnite až potom ako nástavce ponoríte do hmoty na šľahanie/mixovanie/miesenie.
- 1) Pred prvým použitím vyčistite nadstavce (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** nasadíte do zásuvných miest na ručnom diele **11** tak, aby bezpečne a počuteľne zaskočili:

	Zastrčte miesiace hák <b>15</b> alebo šľahaciu metličku <b>14</b> s ozubeným krúžkom na tyči vždy do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.
	Zastrčte miesiace hák <b>15</b> alebo šľahaciu metličku <b>14</b> s hladkým krúžkom na tyči iba do určeného a piktogramom označeného zásuvného miesta na prístroji.

- 3) Držiak mixéra odblokujte na stojane na šľahanie **7** stlačením uvoľnenia držiaka mixéra **6** **7** a vyklepte držiak mixéra **7** nahor.
- 4) Odoberte misu na šľahanie **8** a naplňte prísady podľa pripravovaného množstva.

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nedávajte viac prísad ako po značku MAX (cca 2,5 l) do misy na šľahanie **8**. V opačnom prípade prísady počas prevádzky pretečú cez okraj.
- Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 500 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja! Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymieste ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

- 5) Misu na šľahanie **8** nasadíte späť na stojan na šľahanie **7**.
- 6) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6**  a sklopte držiak mixéra **7** nadol.
- 7) Nasadíte ručný diel **11** do držiaka mixéra **7** tak, aby zaklapol.
- 8) Nasuňte kryt **10** do lišty na stojane na šľahanie **7** tak, aby pevne dosadal.


## UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete počas miešacieho procesu pridať prísady, otvorte plniaci otvor **9** na veku **10** a pridajte prísady. Plniaci otvor **9** potom bezpodmienečne znova zatvorte, aby sa zabránilo vystreknutiu prísad!

Ručný mixér môžete použiť aj bez stojana na šľahanie **7**. Zvlášť iba pri malých množstvách tekutín sa odporúča používať ručný mixér bez stojana na šľahanie **7**. Inak sa tekutina nezachytí úplne a správne sa nepremieša.

## ⚠ VÝSTRAHA!

### NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.
- 9) Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
  - 10) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlostí **1** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom voliť medzi 5 rýchlostnými stupňami a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo/ **2** (pozri kapitola „Rýchlostné stupne“).


## UPOZORNENIE

- ▶ Ak sa prísady držia na okraji misy na šľahanie **8** a nie je ich možné zachytiť miesacími hákmi **15**/šľahacími metličkami **14**, ručný mixér vypnite. Odoberte veko **10**. Pomocou stierky na cesto **16** zotrite prísady znova do stredu misy na šľahanie **8**. Znova nasadíte veko **10**. Zapnite opäť ručný mixér.


- 1 1) Aby ste mohli vybrať obsah z misy, vypnite ručný mixér. Odoberte veko **10** na stranu.

## UPOZORNENIE

- ▶ Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.

- 1 2) Stlačte uvoľnenie držiaka mixéra **6**  , vyklopte držiak mixéra **7** smerom nahor a odoberte misu na šľahanie **8** zo stojana na šľahanie **7**. Teraz môžete vybrať obsah misy.

## UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete odstrániť šľahaciu metličku **14** alebo miesiaci hák **15**, musíte najprv odobrať ručný diel **11**: Stlačte uvoľnenie ručného mixéra **5**  a odoberte ručný diel **11**. Stlačte potom tlačidlo na uvoľnenie nastavcov **12**, aby ste uvoľnili šľahacie metličky **14** alebo hnetacie háky **15**.
- ▶ Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba vtedy, keď sa prepínač rýchlostí **1** nachádza v polohe „0“.


## Mixovanie

### **⚠ VÝSTRAHA!** **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**


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

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nikdy nepoužívajte metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** na spracovanie tvrdých potravín, ako sú: kávové zrná, kocky ľadu, cukor, obilie, čokoláda, veľmi tvrdá zelenina a pod. Malo by to za následok poškodenie prístroja.
- ▶ Metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** nepoužívajte na mixovanie vriacich potravín (napr. polievok). Pred mixovaním odoberte hrniec z varnej platničky.



- 1) Na mixovanie potravín vyberte metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13**.
- 2) Otvorte bezpečnostný uzáver upnutia metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4**  tak, že ho posuniete na stranu a pevne podržite.

### **UPOZORNENIE**






- ▶ Metlička na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** sa dá nasadiť len vtedy, keď nie sú vložené žiadne šľahacie metličky **14** ani miesiace háky **15**.
- 3) Metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** nasuňte do upnutia metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4**  a zatlačte ju silno smerom nadol. Metlička na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** musí počuteľne zaklapnúť.
  - 4) Aby ste predišli pretekaniu obsahu, naplňte nádobu na pyr<sup>é</sup> len do cca 2/3. Na tento účel vyberte dostatočne veľkú nádobu.

### **UPOZORNENIE**


- ▶ Dbajte na to, aby sa v nádobe na pyr<sup>é</sup> nachádzal vždy dostatok tekutín/materiálu na šľahanie. Aby sa zabezpečilo účinné premiešanie prísad, by mal spracovávaný materiál zakrývať aspoň spodnú časť metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13**.
- ▶ Ručný mixér zapnite až potom, keď ste metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** ponorili do materiálu na šľahanie.

- 5) Stlačte tlačidlo Turbo/ **2**. Počas používania držte tlačidlo Turbo/ **2** stlačené. Len čo ho pustíte, prístroj sa zastaví.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**


- ▶ Metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** nepoužívajte dlhšie než jednu minútu v jednom cykle. Po jednej minúte si urobte prestávku, kým prístroj vychladne.
- 6) Keď prácu s metličkou na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** dokončíte, uvoľnite tlačidlo Turbo/ **2** a vytiahnite sieťovú zástrčku.
  - 7) Aby bolo možné metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** odstrániť z upnutia metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4** , stlačte uvoľnenie metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **3**  na oboch stranách ručného dielu **11** súčasne. Metlička na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** sa uvoľní z upnutia metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4** .
  - 8) Metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** vyberte ohýbavým pohybom z upnutia metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4** .

### **UPOZORNENIE**


- ▶ Keď metlička na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** zostane v upnutí metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **4** , bezpečnostný uzáver trochu vytiahnite. Potom sa dá metlička na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** vybrať.

## Čistenie

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO!** **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
-  Ručný diel **11** nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

### **⚠ VÝSTRAHA!** **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pri čistení metličky na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** buďte opatrní. Nôž je veľmi ostrý!
-  Metličku na šľahanie pyr<sup>é</sup> **13** neponárajte do vody celú. Spodnú časť noža zľahka umyte pod tečúcou vodou. Inak by sa mohol prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Ručný diel **11** s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Stojan na šľahanie **7** očistíte len vlhkou utierkou a prípadne jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky **14** alebo miesiace háky **15** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte. Odporúčame očistiť nastavce hneď po použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

## UPOZORNENIE



Šľahacie metličky **14** a miesiace háky **15** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

- Vyčistíte misu na šľahanie **8**, veko **10** a stierku na cesto **16** v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

## UPOZORNENIE



Misu na šľahanie **8**, veko **10** a škrabku na cesto **16** môžete umyť aj v umývačke riadu. Pokiaľ je to možné, položte všetko do horného koša umývačky riadu.

- Spodnú časť metličky na šľahanie pyrú **13** umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo pod tečúcou vodou. Hornú časť utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom diel utrite navlhčenou utierkou, aby na ňom nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pod tečúcou vodou umyte len spodnú časť metličky na šľahanie pyrú **13**. Dovnútra metličky na šľahanie pyrú **13** sa nesmie dostať žiadna voda. Mohlo by to spôsobiť poškodenie prístroja.

## Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.**

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:  
1–7: Plasty,  
20–22: Papier a lepenka,  
80–98: Kompozitné materiály.



## Servis

**SK** Servis Slovensko  
Tel. 0850 232001  
E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 366127\_2101

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

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

# Índice

<b>Información sobre esta guía breve</b> .....	<b>72</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>72</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>72</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>72</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>73</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>75</b>
<b>Desembalaje</b> .....	<b>75</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>75</b>
<b>Niveles de velocidad</b> .....	<b>75</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>76</b>
Amasado y batido .....	76
Preparación de purés .....	78
<b>Limpieza</b> .....	<b>79</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>79</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>80</b>
<b>Asistencia técnica</b> .....	<b>80</b>
<b>Importador</b> .....	<b>80</b>

## Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smart-phone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 366127\_2101.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.


La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.




## Volumen de suministro

- 1 batidora de mano
- 1 base
- 1 recipiente de mezcla con tapa
- 2 ganchos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- 1 accesorio batidor
- 1 espátula
- Guía breve



## Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Interruptor de velocidad
- ❷ Botón Turbo/!
- ❸ Botón de desbloqueo del accesorio batidor 

- ❹ Alojamiento del accesorio batidor (con cierre de seguridad) 
  - ❺ Botón de desbloqueo de la batidora de mano 
  - ❻ Botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano 
  - ❼ Base (con soporte de la batidora)
  - ❽ Recipiente de mezcla
  - ❾ Orificio de llenado
  - ❿ Tapa
  - ⓫ Pieza de mano
  - ⓬ Botón de explosión
- Figura B:
- ⓭ Accesorio batidor
  - ⓮ Varillas de molinillo
  - ⓯ Ganchos amasadores
  - ⓰ Espátula

## Características técnicas


Tensión nominal	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz
Potencia nominal	300 W
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
Capacidad	3,4 litros
Máx. cantidad de llenado	aprox. 2,5 litros
Duración del funcionamiento corto	Batidora de mano: 10 min Accesorio batidor: 1 min
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
  - ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
  - ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
  - ▶ Para desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!
-  ¡No sumerja nunca la pieza de mano en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

### **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

## **⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Durante el funcionamiento, no toque las varillas de molinillo, los ganchos amasadores ni el accesorio batidor. ¡La cuchilla del accesorio batidor está afilada! Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si faltan piezas o si están dañadas. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Proceda con cautela durante el manejo y la limpieza del accesorio batidor. ¡La cuchilla está muy afilada!

## ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la vivienda.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica autorizado en su país.
- ▶ No utilice el accesorio batidor para triturar alimentos en ebullición, ya que podría deformarse.
- ▶ No triture nunca los alimentos que estén en el interior de un recipiente que aún esté al fuego. Si el accesorio batidor toca el fondo caliente, podría dañarse.

### Uso previsto

Este aparato está destinado exclusivamente para amasar, mezclar líquidos (p. ej., zumos de frutas), batir nata y preparar purés o papillas de frutas. Solo es apto para la preparación de alimentos. No utilice el accesorio batidor para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

### Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

### Instalación

- Coloque la base ⑦ sobre una superficie plana. La base ⑦ cuenta con 4 ventosas en su parte inferior que evitan que se resbale durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible en caso de fallo.

### Niveles de velocidad

Nivel en el interruptor de velocidad ①	Utilización
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres.
5	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

## Botón Turbo/1 2:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.
- Este botón activa el accesorio batidor 13 siempre que esté montado.

## Manejo

		
		
Ganchos amasadores 15 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 14 para mezclar masas de tartas o bizcochos o batir nata.	Accesorio batidor 13 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

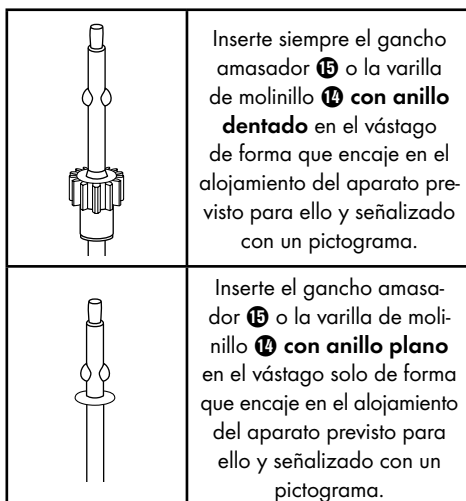
## Amasado y batido

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.

### INDICACIÓN

- ▶ Encienda el aparato exclusivamente cuando los accesorios estén en contacto con los alimentos que deban batirse/mezclarse/amasarse.
- 1) Antes del primer uso, limpie los accesorios (13, 14, 15).
  - 2) Introduzca las varillas de molinillo 14 o los ganchos amasadores 15 en la pieza de mano 11 hasta que encastran de manera segura y audible:



- 3) Para desbloquear el soporte de la batidora de mano de la base 7, presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano 6 y abata el soporte de la batidora 7 de mano hacia arriba.
- 4) Retire el recipiente de mezcla 8 y llénelo con los ingredientes en las cantidades que correspondan.

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No supere nunca la marca MAX (aprox. 2,5 l) al llenar el recipiente de mezcla 8. De lo contrario, los ingredientes rebosarán durante el funcionamiento.
- ▶ ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!  
En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

- 5) Vuelva a colocar el recipiente de mezcla **8** sobre la base **7**.
- 6) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1** y desplace el soporte de la batidora **7** de mano hacia abajo.
- 7) Coloque la pieza de mano **11** sobre el soporte de la batidora **7** de mano de forma que encaje.
- 8) Coloque la tapa **10** en el carril de la base **7** de forma que encaje firmemente.

## INDICACIÓN

- ▶ Si desea añadir ingredientes durante el procesamiento, abra el orificio de llenado **9** de la tapa **10** y añádalos. Tras esto, vuelva a cerrar inmediatamente el orificio de llenado **9** para evitar salpicaduras.

También puede utilizarse la batidora de mano sin estar fijada a la base **7**. En especial, se recomienda utilizar la batidora de mano sin la base **7** para procesar cantidades reducidas de líquido. De lo contrario, la batidora no alcanzaría bien el líquido, por lo que no se batiría bien.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.
- 9) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
  - 10) Para poner el aparato en funcionamiento, ajuste el interruptor de velocidad **1** en el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad y el botón Turbo **1** **2** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

## INDICACIÓN

- ▶ Si los ingredientes quedan adheridos al borde del recipiente de mezcla **8** y los ganchos amasadores **15**/las varillas de molinillo **14** no los alcanzan, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**. Utilice la espátula **15** para volver a desplazar los ingredientes adheridos a la parte central del recipiente de mezcla **8**. Vuelva a colocar la tapa **10**. Vuelva a encender la batidora de mano.

- 11) Para retirar el contenido del recipiente de mezcla, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**.

## INDICACIÓN

- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".

- 12) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1**, abata el soporte de la batidora **7** de mano hacia arriba y retire el recipiente de mezcla **8** de la base **7**. Tras esto, podrá extraerse el contenido del recipiente.

## INDICACIÓN

- ▶ Para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**, primero debe retirarse la pieza de mano **11**: para ello, presione el botón de desbloqueo de la batidora de mano **6** **1** y retire la pieza de mano **11**. A continuación, pulse el botón de expulsión **12** para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**.
- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".




## Preparación de purés


### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.



### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca el accesorio batidor **13** para alimentos duros, como, por ejemplo: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. De lo contrario, pueden provocarse daños en el aparato.
  - ▶ No utilice el accesorio batidor **13** para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Antes de procesar los alimentos, retire la cacerola del fuego.
- 1) Seleccione el accesorio batidor **13** para triturar los alimentos y preparar purés.
  - 2) Para abrir el cierre de seguridad del alojamiento del accesorio batidor **4** , desplácelo hacia un lado y sujételo.






### INDICACIÓN

- ▶ Solo puede introducirse el accesorio batidor **13** si las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** no están instalados.
- 3) Introduzca el accesorio batidor **13** en el alojamiento del accesorio batidor **4**  y presiónelo firmemente hacia abajo. El accesorio batidor **13** debe encastrar de manera audible.
  - 4) Para evitar un rebosamiento, solo debe llenarse el recipiente para purés hasta aprox. los 2/3. Para ello, seleccione un recipiente lo suficientemente grande.


### INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese de que haya suficiente líquido/ingredientes para triturar en el recipiente. Para garantizar una mezcla eficaz de los ingredientes, los alimentos que deban procesarse deben cubrir como mínimo la parte inferior del accesorio batidor **13**.
  - ▶ Encienda la batidora de mano exclusivamente cuando el accesorio batidor **13** haya entrado en contacto con los alimentos que deban procesarse.
- 5) Pulse el botón Turbo/ **2**. Mantenga pulsado el botón Turbo/ **2** durante el funcionamiento. El aparato se parará tan pronto como lo suelte.

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el accesorio batidor **13** durante más de 1 minuto por vez. Una vez transcurrido 1 minuto, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- 6) Cuando haya acabado con el accesorio batidor **13**, suelte el botón Turbo/ **2** y desenchufe el aparato.
  - 7) Para extraer el accesorio batidor **13** del alojamiento del accesorio batidor **4** , presione el botón de desbloqueo del accesorio batidor **3**  a ambos lados de la pieza de mano **11**. Con esto, el accesorio batidor **13** se suelta del alojamiento del accesorio batidor **4** .
  - 8) Retire el accesorio batidor **13** con un movimiento de giro para extraerlo del alojamiento del accesorio batidor **4** .


### INDICACIÓN

- ▶ Si el accesorio batidor **13** está bloqueado en el alojamiento del accesorio batidor **4** , desplace un poco el cierre de seguridad. Tras esto, podrá extraerse el accesorio batidor **13**.

## Limpieza


### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica!  
¡Existe peligro de descarga eléctrica!

 ¡No sumerja nunca la pieza de mano **11** en agua ni en otros líquidos!

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cautela para limpiar el accesorio batidor **13**. ¡La cuchilla está muy afilada!

 No sumerja totalmente el accesorio batidor **13** en agua. Limpie solo bajo el agua corriente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.

- Limpie la pieza de mano **11** con el motor exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Limpie la base **7** exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** pueden limpiarse bajo el agua corriente o en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Séquelos bien después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

### INDICACIÓN



Las varillas de molinillo **14** y los ganchos amasadores **15** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- Limpie el recipiente de mezcla **8**, la tapa **10** y la espátula **16** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.

### INDICACIÓN



El recipiente de mezcla **8**, la tapa **10** y la espátula **16** también pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas en la cesta superior del lavavajillas.

- Limpie la parte inferior del accesorio batidor **13** en agua caliente con jabón lavavajillas o bajo el agua corriente. Frote la parte superior con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlo con un paño solo humedecido con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor **13** bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor **13**. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

## Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## Desecho



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



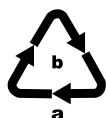
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:  
1-7: plásticos,  
20-22: papel y cartón,  
80-98: materiales compuestos.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

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

IAN 366127\_2101

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Indholdsfortegnelse

<b>Informationer til denne korte vejledning</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Pakkens indhold</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Beskrivelse af maskinen</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Tekniske data</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>83</b>
<b>Anvendelsesområde</b> . . . . .	<b>85</b>
<b>Udpakning</b> . . . . .	<b>85</b>
<b>Opstilling</b> . . . . .	<b>85</b>
<b>Hastighedstrin</b> . . . . .	<b>85</b>
<b>Betjening</b> . . . . .	<b>86</b>
Æltning og piskning . . . . .	86
Blendning . . . . .	88
<b>Rengøring</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>Opbevaring</b> . . . . .	<b>89</b>
<b>Bortskaffelse</b> . . . . .	<b>89</b>
<b>Service</b> . . . . .	<b>90</b>
<b>Importør</b> . . . . .	<b>90</b>

## Informationer til denne korte vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Denne korte vejledning erstatter ikke den komplette betjeningsvejledning, som for eksempel indeholder informationer om rengøring, fejlløshjælpning og garanti.



Scan denne QR-kode med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 366127\_2101.

### ⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.



Den korte vejledning er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar den korte vejledning omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

## Pakkens indhold

- 1 håndmixer
- 1 rørestativ
- 1 røreskål med låg
- 2 æltekroge
- 2 piskeris
- 1 blenderstav
- 1 dejskraber
- Kort vejledning

## Beskrivelse af maskinen



Figur A:

- 1 Hastighedsknap
- 2 Turboknap / 
- 3 Oplåsningsknap til blenderstav 
- 4 Holder til blenderstav (med sikkerheds lås) 
- 5 Oplåsningsknap til håndmixer 
- 6 Oplåsningsknap til mixer-holder 
- 7 Rørestativ (med mixer-holder)
- 8 Røreskål
- 9 Påfyldningsåbning
- 10 Låg
- 11 Motor del
- 12 Udløserknap

Figur B:

- 13 Blenderstav
- 14 Piskeris
- 15 Æltekroge
- 16 Dejskraber

## Tekniske data


Mærkespænding	220 - 240 V ~ (Vekselsstrøm), 50 - 60 Hz
Nominel effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	I /  (Dobbeltisolering)
Volumen	3,4 liter
Maks. påfyldningsmængde	ca. 2,5 liter
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min. Blenderstav: 1 min.
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

## Tid for korttidsdrift

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

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
  - ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
  - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
  - ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!
-  Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Denne maskine 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 maskinen og de farer, som kan være forbundet med den.
- ▶ Maskinen må ikke bruges af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med maskinen.
- ▶ Maskinen og dens tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Maskinen skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis den ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskerisene, æltekrogene eller blenderstaven, når maskinen er i brug. Blenderstavens kniv er skarp! Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- ▶ Prøv aldrig på at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes 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 maskinen slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- ▶ Rør ikke ved maskinens dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- ▶ Kontrollér maskinen og alle dele før brug for synlige skader. Maskinens sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis maskinen er i fejlfri stand.
- ▶ Lad aldrig maskinen køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- ▶ Lad aldrig maskinen være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Maskinen må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Vær forsigtig ved brug og rengøring af blenderstaven. Kniven er meget skarp!

## OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinen må ikke anvendes udendørs. Maskinen er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.
- ▶ Brug ikke blenderstaven til blendning af kogende fødevarer. Det kan medføre, at blenderstaven mister sin form!
- ▶ Blend aldrig i en gryde, der står på en varm kogeplade! Hvis blenderstaven kommer i kontakt med grydens varme bund, kan blenderstaven ødelægges!

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til æltning af dej, blanding af væsker (f.eks. frugtsaft), piskning af flødeskum og blendning af frugt. Det er kun beregnet til bearbejdning af fødevarer. Brug ikke blenderstaven til blendning af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

## Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

## Opstilling

- Stil rørestativet ⑦ på en plan overflade. På undersiden af rørestativet ⑦ er der anbragt 4 sugekopper, der forhindrer, at maskinen skrider under brugen.
- Sørg for, at den anvendte stikkontakt altid er nem at komme til i tilfælde af fejl.

## Hastighedstrin




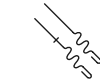
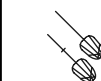
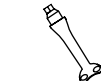
Trin på hastighedsknap ①	Anvendelse
0	Maskinen er slukket
1	God udgangshastighed til blanding af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til piskning af flydende ingredienser.
3	Til blanding af kage- og brøddej.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggehvite, kageglasur, flødeskum etc.



Turboknap / **10**:

- Denne knap gør det muligt straks at opnå maskinens fulde effekt.
- Denne knap starter blenderstaven **13**, hvis den er sat i.

## Betjening

		
		
Æltekroge <b>15</b> til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.	Piskeris <b>14</b> til røring af flydende dej eller piskning eller piskning af flødeskum.	Blenderstav <b>13</b> til blendning af frugt/grøntsager, f.eks. æbler.

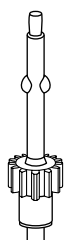
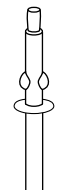
## Æltning og piskning

### OBS! MATERIELLE SKADER!

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

### BEMÆRK


- Tænd først for maskinen, når redskaberne holdes nede i fødevarerne, der skal piskes/blendes/æltet.
- 1) Før redskaberne bruges første gang, skal de rengøres (**13**, **14**, **15**).
  - 2) Sæt piskerisene **14** eller æltekroge **15** så langt ind i indgangene på motordelen **11**, at de klikker på plads, så det kan høres:

	Sæt altid æltekroge <b>15</b> eller piskeriset <b>14</b> <b>med tandringen</b> på staven ind i indgangen på maskinen, som er markeret med det samme piktogram.
	Sæt altid æltekroge <b>15</b> eller piskeriset <b>14</b> <b>med den glatte ring</b> på staven ind i indgangen på maskinen, som er markeret med det samme piktogram.

- 3) Lås mixer-holderen på rørestativet **7** op ved at trykke på oplåsingsknappen til mixer-holderen **6** **1** og klappe mixer-holderen **7** op.
- 4) Tag røreskålen **8** ud, og hæld ingredienser på i den mængde, der skal tilberedes.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæld aldrig flere ingredienser i røreskålen **8** end op til MAX-markeringen (ca. 2,5 l). Ellers kan ingredienserne løbe ud over kanten under brugen.
- Ælt aldrig dej, der indeholder mere end 500 g. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet! Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.

- 5) Sæt røreskålen **8** tilbage på rørestativet **7**.
- 6) Tryk på oplåsningsknappen til mixer-holderen **6**  og klap mixer-holderen **7** ned.
- 7) Sæt motordelen **11** på mixer-holderen **7**, så den går i indgreb.
- 8) Sæt låget **10** ind i skinnerne på rørestativet **7**, så det sidder godt fast.


## BEMÆRK

- ▶ Hvis du ønsker at tilsætte ingredienser under røreprcessen, skal du åbne påfyldningsåbningen **9** på låget **10** og tilsætte ingredienserne. Derefter skal du altid lukke påfyldningsåbningen **9** igen for at undgå, at ingredienserne sprøjter ud!

Du kan også anvende håndmixeren uden rørestativet **7**. Ved mindre væskemængder tilrådes det især at anvende håndmixeren uden rørestativet **7**. Ellers får maskinen ikke rigtigt fat i væsken, og den bliver ikke blandet ordentligt.

## ⚠ ADVARSEL!

### FARE FOR PERSONSKADER!


- ▶ Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.
- 9) Sæt stikket i en stikkontakt.
  - 10) For at starte maskinen sættes hastighedsknappen **1** på det ønskede hastighedstrin. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen /  **2** (se kapitlet "Hastighedstrin").

## BEMÆRK


- ▶ Hvis nogle af ingredienserne sidder fast på kanten af røreskålen **8**, og æltekrogene **15**/piskerisene **14** ikke får fat i dem, skal du slukke for håndmixeren. Tag låget **10** af. Skrab de fasthængende ingredienser af med dejskraberne **16**, så de kommer ned i midten af røreskålen **8** igen. Sæt derefter låget **10** på igen. Tænd for håndmixeren igen.

- 11) Sluk for håndmixeren, når du hælder skålens indhold ud. Tag låget **10** af fra siden.

## BEMÆRK

- ▶ Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **14** eller æltekrogene **15** kun løsnes, når hastighedsknappen **1** står på position "0".
- 12) Tryk på oplåsningsknappen til mixer-holderen **6** , klap mixer-holderen **7** op, og tag røreskålen **8** af rørestativet **7**. Nu kan du hælde skålens indhold ud.

## BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil tage piskerisene **14** eller æltekrogene **15** ud, skal du først tage motordelen **11** af: Tryk på oplåsningsknappen til håndmixeren **5** , og tag motordelen **11** af. Tryk derefter på udløserknappen **12** for at løsne piskerisene **14** eller æltekrogene **15**.
- ▶ Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **14** eller æltekrogene **15** kun løsnes, når hastighedsknappen **1** står på position "0".


## Blendning

### **ADVARSEL!** **FARE FOR PERSONSKADER!**


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

### **OBS! MATERIELLE SKADER!**



- ▶ Brug aldrig blenderstaven **13** til hårde fødevarer som for eksempel: kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grøntsager etc. Det fører til skader på maskinen.
- ▶ Brug ikke blenderstaven **13** til blendning af kogende fødevarer (f.eks. suppe). Tag gryden af kogepladen før blendning.

- 1) Brug blenderstaven **13** for at blende fødevarer.
- 2) Åbn sikkerhedslåsen på blenderstavens holder **4**  ved at skubbe den til side og holde den fast.






### **BEMÆRK**

- ▶ Blenderstaven **13** kan kun sættes i, hvis piskeriset **14** eller æltekroge **15** ikke er sat i.
- 3) Sæt blenderstaven **13** ind i blenderstavens holder **4**  og tryk den kraftigt ned. Det skal kunne høres, at blenderstaven **13** går i indgreb.
  - 4) For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes ca. 2/3. Vælg en tilstrækkelig stor skål.

### **BEMÆRK**

- ▶ Sørg for, at der er væske/materiale nok i beholderen.  
For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal fødevarerne, der skal tilberedes, mindst dække underdelen af blenderstaven **13**.
  - ▶ Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven **13** står nede i materialet, der skal blendes.
- 5) Tryk på turboknappen /  **2**. Hold turboknappen /  **2** nede, mens du blander. Så snart du slipper den, standser maskinen.

### **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Lad ikke blenderstaven **13** køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til maskinen er kølet af.
- 6) Når du er færdig med at bruge blenderstaven **13**, skal du slippe turboknappen /  **2** og trække stikket ud.
  - 7) For at tage blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  skal du trykke på oplåsningknappen til blenderstaven **3**  på begge sider af motordelen **11** samtidigt. Blenderstaven **13** løsner sig fra holderen **4** .
  - 8) Tag nu blenderstaven **13** ud af blenderstavsholderen **4**  med en knækbevægelse.

### **BEMÆRK**

- ▶ Hvis blenderstaven **13** bliver siddende i blenderstavsholderen **4**  skal sikkerhedslåsen trækkes lidt op. Så kan blenderstaven **13** tages ud.

## Rengøring

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!



Læg aldrig motordelen **11** ned i vand eller andre væsker!

### **ADVARSEL!** **FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Vær forsigtig under rengøring af blenderstaven **13**. Kniven er meget skarp!



Læg ikke blenderstaven **13** helt ned i vand. Rengør den nederste del med kniven under rindende vand. Ellers kan maskinen blive permanent beskadiget.

- Rengør kun motordelen **11** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Rengør kun rørestativet **7** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.

- Piskerisene **14** og æltekrogene **15** 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 umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

## BEMÆRK



Piskerisene **14** og æltekrogene **15** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- Rengør røreskålen **8**, låget **10** og dejskraberen **16** i varmt vand med opvaskemiddel.

## BEMÆRK



Du kan også rengøre røreskålen **8**, låget **10** og dejskraberen **16** i opvaskemaskinen. Læg alle dele i den øverste kurv i vaskemaskinen.

- Rengør den nederste del af blenderstaven **18** i varmt vand med opvaskemiddel eller under rindende vand. Tør den øverste del af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand, så rester af opvaskemiddel fjernes.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

- Rengør kun den nederste del af blenderstaven **18** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i blenderstaven **18**. Det fører til skader på maskinen.

## Opbevaring

- Opbevar den rengjorte maskine på et rent og støvfrit sted.

## Bortskaffelse



**Bortskaf ikke maskinen sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/ 19/EU.**

Bortskaf maskinen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:  
1-7: Plast,  
20-22: Papir og pap,  
80-98: Kompositmaterialer.

## Service

**DK** Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 366127\_2101

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie  
Stav informací · Stan informácií · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:  
01 / 2021 · Ident.-No.: SHMS300C2-012021-1

---

IAN 366127\_2101