

# SILVERCREST®



## MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR / KÜCHENMASCHINE / ROBOT MULTIFONCTION SKM 550 B3

(GB) (IE)

### MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(FR) (BE)

### ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(CZ)

### KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(SK)

### KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(DK)

### KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

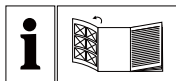
(ES)

### PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

IAN 374153\_2104

(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 seznamte 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

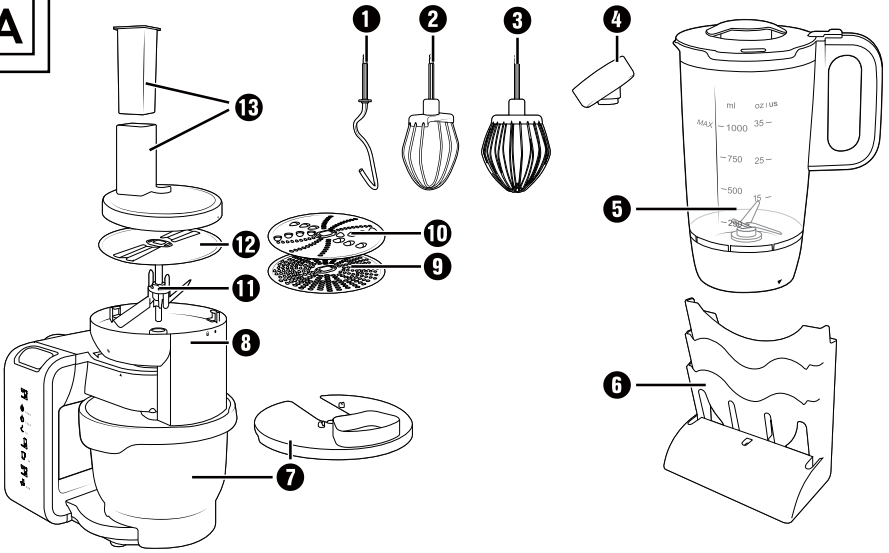
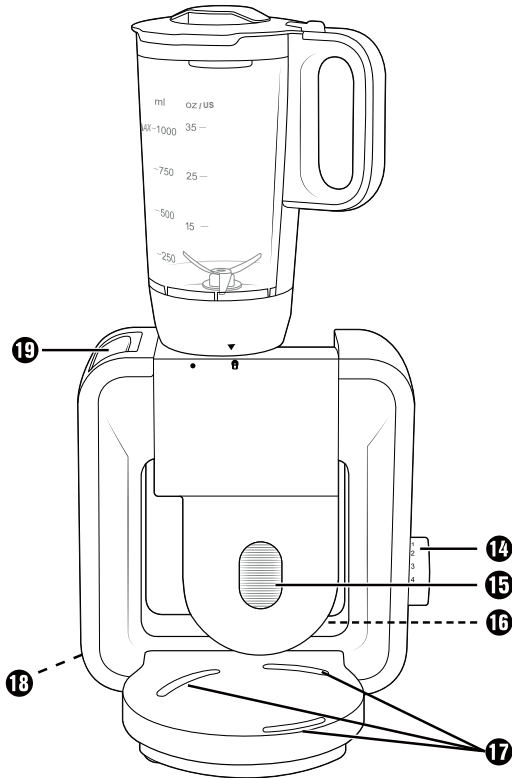
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

DK

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	35
FR/BE	Mode d'emploi	Page	69
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	107
CZ	Návod k obsluze	Strana	141
PL	Instrukcja obsługi	Strona	175
SK	Návod na obsluhu	Strana	211
ES	Instrucciones de uso	Página	245
DK	Betjeningsvejledning	Side	281

**A****B**

## Contents

<b>1. Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Package contents/transport inspection</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Appliance description</b> .....	<b>4</b>
<b>5. Safety information</b> .....	<b>5</b>
<b>6. First use</b> .....	<b>7</b>
<b>7. Selecting suitable accessories</b> .....	<b>8</b>
<b>8. Operating positions for accessories</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Fitting and using accessories</b> .....	<b>11</b>
9.1 Kneading hook, whisk and beater .....	11
9.2 Continuous shredder with various discs .....	14
9.3 Blender .....	18
<b>10. Cleaning and care</b> .....	<b>20</b>
<b>11. Storage</b> .....	<b>22</b>
<b>12. Troubleshooting</b> .....	<b>22</b>
<b>13. Technical specifications</b> .....	<b>23</b>
<b>14. Recommended filling quantities</b> .....	<b>24</b>
<b>15. Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>26</b>
15.1 Service .....	28
15.2 Importer .....	28
<b>16. Recipes</b> .....	<b>29</b>

## 1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal.



Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## 2. Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in household quantities. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors!

The appliance may only be used with original accessories.

## 3. Package contents/transport inspection

### **WARNING**

#### **Risk of suffocation!**

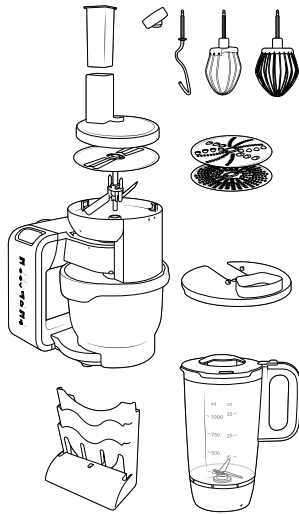
- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. Keep packaging materials away from children.

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

### **NOTE**

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

The appliance is supplied with the following components as standard:



- Food processor
- Mixing bowl with lid
- Blender with lid and measuring cup
- Continuous shredder with pusher
- Rotary slicing disc (thick and thin)
- Rotary shredding disc (coarse and medium)
- Grating disc (fine)
- Kneading hook, beater, whisk
- Dough deflector
- Accessories holder

Not shown:

- 2 screws (3.5 x 22 mm)
- 2 wall plugs (6 mm)
- Operating instructions

## NOTE

- ▶ One of the slicing discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the continuous shredder upon purchase.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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.

## 4. Appliance description

Fold out the flap on the cover of this operating manual:

### Image A:


- ❶ Kneading hook
- ❷ Whisk
- ❸ Beater
- ❹ Dough deflector (for ❶/❷/❸)
- ❺ Blender with lid and measuring cup
- ❻ Accessories holder
- ❼ Mixing bowl with lid
- ❽ Continuous shredder
- ❾ Grating disc
- ❿ Rotary shredding disc
- ⓫ Drive shaft for continuous shredder
- ⓬ Rotary slicing disc
- ⓭ Lid with pusher for the continuous shredder

### Image B:

- ❿ Dial
- ⓯ Swivel arm
- ⓰ Drive
- ⓱ Recesses for the mixing bowl
- ⓲ Cable storage compartment
- ⓳ Release button

## 5. Safety information

### **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
  - ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
  - ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
  - ▶ To avoid potential risks, a damaged mains cable should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
  - ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
  - ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Simply switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the mains power socket.
  - ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use!
  - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise, there is a risk of serious injury!
- ▶ During operation, place only the ingredients to be processed in the mixing bowl, continuous shredder or the blender.
- ▶ To avoid injury or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling shaft or the blender.
- ▶ Never leave the appliance unattended.
- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will restart after a power outage!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers are not suitable and can lead to hazards!
- ▶ Warning - the blender blades are very sharp! Therefore, be very careful when removing the blender jug.

## ⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

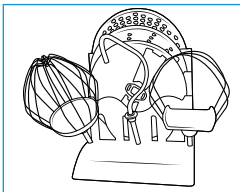
- ▶ Caution: The grating, slicing and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- ▶ Take care when inserting and removing the grating, slicing and shredding discs, as well as during cleaning!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

## **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- ▶ Never fill the appliance with hot ingredients!
- ▶ The blender is not suitable for **chopping** meat, herbs, onions, nuts, almonds or other hard foods. These foods can only be **mixed** together with other ingredients, such as liquids, in the blender.

## 6. First use

- 1) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 2) Place the appliance on a clean and level surface.
- 3) Secure the appliance to the surface using its four suction discs.
- 4) Pull the power cord out of the cable storage compartment **18**.
- 5) Insert the mains plug into the mains socket.



You can store the kneading hook **1**, the whisk **2**, the beater **3** as well as the grating disc **9**, the rotary shredding disc **10** and the rotary slicing disc **12** in the accessories holder **6**.

## Wall mounting the accessories holder

### **⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

► If you want to mount the accessories holder **6** on the wall using the mounting materials provided, make sure that there are no electric cables, wires or pipes running behind the installation surface before you start drilling!

- 1) Mark two drill holes on the wall 148 mm apart. Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
- 2) Push a wall plug into each hole.
- 3) Screw the screws into the wall plugs and leave the screw heads protruding approx. 3 mm from the wall so that you can hang the accessories holder **6** on them.
- 4) Place the accessories holder **6** over the screws and push it downwards so that the accessories holder **6** rests firmly on the screws.

## 7. Selecting suitable accessories

Depending on the ingredients you want to process, choose the appropriate accessories as described below.

### Kneading hook, whisk and beater



The kneading hook **1** is suitable for making bread dough, pizza dough or yeast cake and for folding in solid ingredients that are not chopped, such as raisins, flaked almonds or chocolate chips.



Use the whisk **2** to process lighter doughs and mixtures, such as sponge cake, mashed potato or spritz cookie dough.



The beater **3** is used to whip egg whites or whipped cream. You can also use it to stir liquid doughs, such as pancake batter.

Always use the mixing bowl with lid **7** for all preparations using the kneading hook **1**, whisk **2** and beater **3**.

## Continuous shredder with various discs



The grating disc **9** is ideal for grating hard cheese such as Parmesan and shredding fruit and vegetables such as apples and carrots. You can also use it to grate raw potatoes to make potato pancakes. Do not use the grating disc **9** to grate soft or semi-hard cheese.



The rotary shredding disc **10** is ideal for chopping fruit and vegetables into fine or coarse pieces. You can also use it to grate cheese (except hard cheese), e.g. for pizza. The sides of the rotary shredding disc **10** are marked accordingly: "Fine Shredder II" for fine grating and "Coarse Shredder I" for coarse shredding. The marked side must face upwards in the continuous shredder **8**.



The rotary slicing disc **12** is designed for cutting fruit and vegetables into thin to medium-thick slices. The sides of the rotary slicing disc are marked accordingly: "Fine Slicer IV" for thin slices and "Coarse Slicer III" for thicker slices. The marked side must face upwards in the continuous shredder **8**. Do not use the rotary slicing disc **12** for slicing hard cheese, bread or chocolate.

Always use the mixing bowl **7** in combination with the continuous shredder **8**, but without the lid on.

## Blender

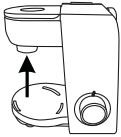
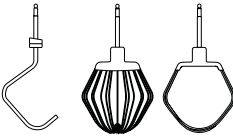

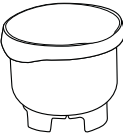
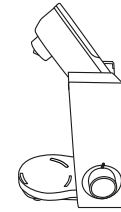
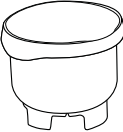

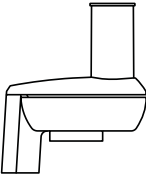


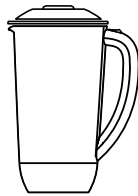
The blender **5** is suitable for chopping and mixing ingredients with liquids, e.g. for preparing smoothies, chilled vegetable soups, mayonnaise or cocktails. Do not use the blender **5** to chop meat, herbs, onions, nuts or other hard foods.

## 8. Operating positions for accessories

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. Do not operate the appliance without ingredients.

Position	Accessory	Function
1 		Operating position for the kneading hook <b>1</b> , whisk <b>2</b> and beater <b>3</b> .
2 		Inserting the kneading hook <b>1</b> , whisk <b>2</b> and beater <b>3</b> .  Position of the mixing bowl <b>7</b> .
3 		Position for adding ingredients to the bowl.
4 		Operating position of the continuous shredder <b>8</b> .

Position	Accessory	Function
5		Operating position of the blender 5.

## 9. Fitting and using accessories

### 9.1 Kneading hook, whisk and beater

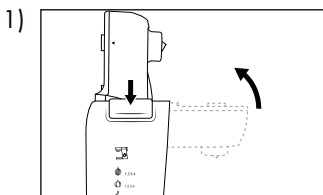
#### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never place your hands or fingers in the mixing bowl 7 during operation! Risk of injury due to rotating parts!
- ▶ Change the accessories only when the drive 16 is at a complete standstill! After you switch it off, the drive 16 will run on for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

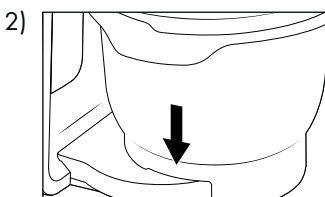
#### **NOTE**

- ▶ The appliance may only be used if the unused drive openings are secured with the drive protection covers.

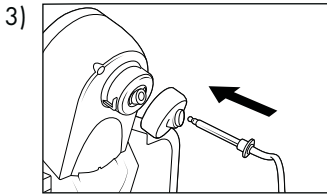
Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the kneading hook 1, whisk 2 and beater 3:



Press down the release button 19 and move the swivel arm 15 up into operating position 2.



Insert the mixing bowl 7. Check that the base of the mixing bowl 7 is fitted into the recesses 17 on the appliance.

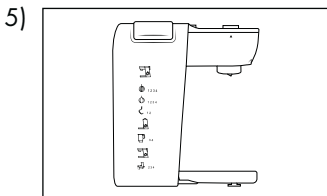


Fit the dough deflector ④ onto the drive ⑩. Depending on what task you plan to carry out, push the kneading hook ①, whisk ② or beater ③ onto the drive ⑩ until it clicks into place.

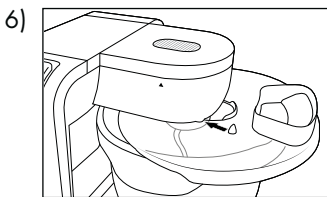
- 4) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl ⑦.

## NOTE

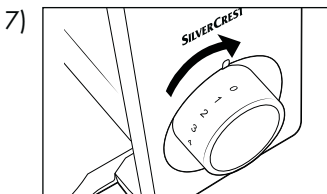
- ▶ Please note that during the kneading or stirring process, the mixture in the mixing bowl ⑦ may increase in volume or be pressed upward slightly as a result of the movement. Refer to the guidelines in the table in the section "Recommended filling quantities".
- ▶ Fill the mixing bowl ⑦ with a maximum of 1.5 litres when processing thin doughs, such as pancake batter. Use a maximum speed level 3 to prevent the liquid from splashing!



Press down the release button ⑭ and move the swivel arm ⑮ into the horizontal position 1.







Slide the lid onto the mixing bowl ⑦ so that the catches on the swivel arm ⑮ click into place.



Turn the dial ⑭ to the required setting.

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Operate the appliance with the respective accessories only at the specified speed levels. Otherwise the appliance could be damaged!

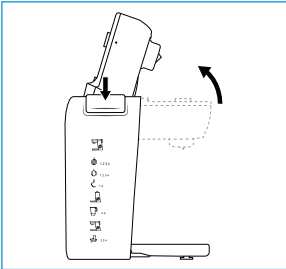
Position	Accessory	Permissible operating speed	Function
		1	Mix slowly
		2	Whip until creamy
		3	Whip until almost stiff
		4	Whip until stiff
		1	1. Stirring process: Stirring
		2	2. Stirring process: Mixing
		3	2. Stirring process: Blending
		4	2. Stirring process: Stirring/ beating
		1	1. Stirring process: Stirring
		2	2. Stirring process: Kneading

## Adding more ingredients

Fill the ingredients through the opening in the lid during operation.

Or:

- 1) Switch off the appliance using the dial **14**.
- 2) Move the swivel arm **15** up a little by briefly pressing the release button **19** so that the lid lock releases.
- 3) Pull the lid off the mixing bowl **7**.
- 4)
 



Press down the release button **19** and move the swivel arm **15** up into operating position 3.
- 5) Add the ingredients.

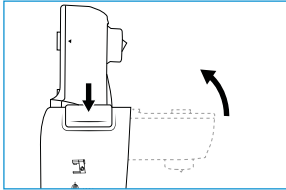


## After you have finished using your appliance

1) Switch off the appliance using the dial ⑭.

2) Pull the lid off the mixing bowl ⑦.

3)



Press down the release button ⑮ and move the swivel arm ⑮ up into operating position 2.

4) Remove the attachment you have been using from the drive ⑮.

5) Remove the mixing bowl ⑦.

6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

## 9.2 Continuous shredder with various discs

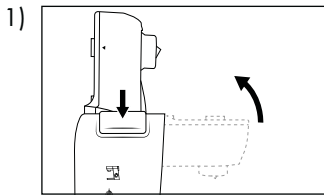
### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert your hands or place any foreign objects into the feed tube.
- ▶ Only use the pusher to push ingredients into the appliance. Risk of injury due to rotating parts!
- ▶ Change the accessories only when the drive ⑮ is at a complete standstill! After you switch it off, the drive ⑮ will run on for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

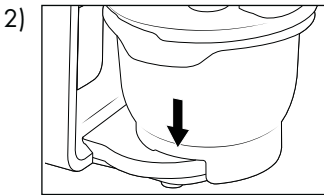
### **NOTE**

- ▶ The appliance may only be used if the unused drive openings are secured with the drive protection covers.
- ▶ Make sure that neither the kneading hook ①, whisk ②, nor the beater ③ are fitted onto the swivel arm ⑮.

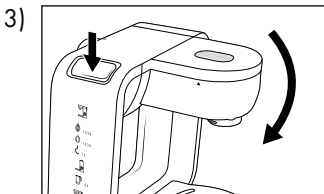
Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder **8**:



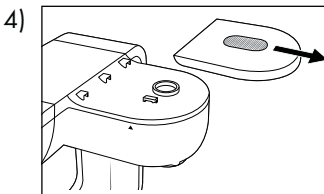
Press down the release button **19** and move the swivel arm **15** up into operating position 2.



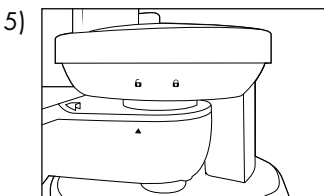
Insert the mixing bowl **7**. The base of the mixing bowl **7** must click into the recesses **17** on the appliance.



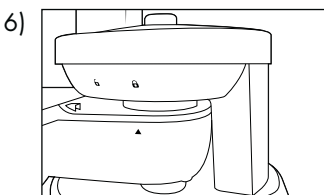
Press down the release button **19** and move the swivel arm **15** into the horizontal position 1.



Remove the drive protection cover for the continuous shredder **8**.



Fit the continuous shredder **8** onto the drive opening (aligning the **6** marking on the continuous shredder **8** with the ▲ marking on the swivel arm **15**).



Turn it anticlockwise until the continuous shredder **8** clicks firmly in place (and the **7** marking on the continuous shredder **8** is aligned with the ▲ marking on the swivel arm **15**)

- 7) Turn the dial **14** to the required setting.



## NOTE

- ▶ Do not press too much food into the continuous shredder **8**. Refer to the table in the section "Recommended filling quantities".

- 8) Add the ingredients through the opening in the lid with the help of the pusher.

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Operate the appliance with the respective accessories only at the specified speed levels. Otherwise the appliance could be damaged!

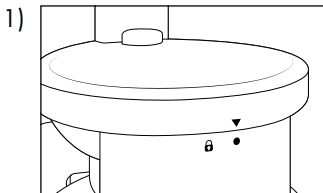
Position	Accessory	Permissible operating speed	Function
		2	slicing/grating soft ingredients
		3, 4	slicing/grating solid ingredients

## Changing the discs

One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted. To change it, proceed as follows.

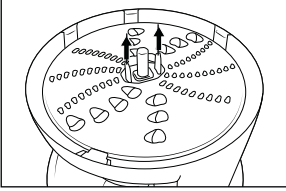
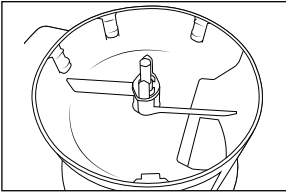
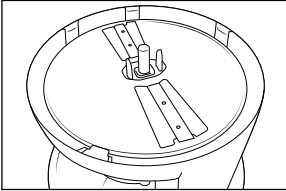
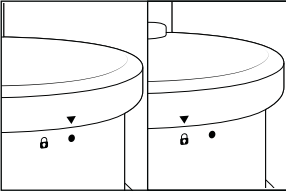
## ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The discs are very sharp! Be careful when inserting and removing the grating, slicing and shredding discs!
- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will restart after a power outage!



Turn the lid **13** of the continuous shredder **8** anticlockwise, until the ▼ marking on the lid **13** lines up with the ● marking on the continuous shredder **8**.

- 2) Remove the lid **13**.

- 3)  Remove the drive shaft **11** together with the pre-fitted disc by grasping the two fixing pins of the drive shaft **11** and pulling them upwards.
- 4) Remove the disc from the drive shaft **11**.
- 5)  Refit the drive shaft **11**.
- 6)  Depending on the task you want to perform, fit the slicing **12**, shredding **10** or grating disc **9** onto the drive shaft **11** of the continuous shredder **8**. Make sure that the disc is not at an angle and is correctly seated.
- 7)  Place the lid with the pusher **13** onto the continuous shredder **8** (so that the ▼ marking on the lid **13** is lined up with the ● marking on the continuous shredder **8**). Lock the lid (move ▼ marking on the lid **13** so that it lines up with the ◊ mark on the continuous shredder **8**).

## After you have finished using your appliance

- 1) Switch off the appliance using the dial **14**.
- 2) Turn the continuous shredder **8** anticlockwise and remove it.
- 3) Disassemble the continuous shredder **8** and clean all parts as shown in the section "Cleaning and care".

## 9.3 Blender

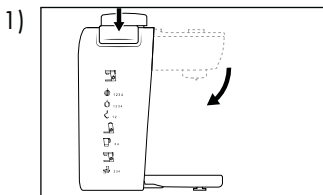
### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before pouring them into the blender 5.

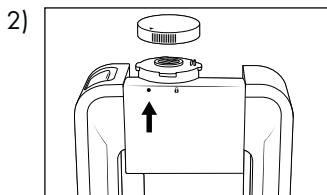
### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADE/ROTATING DRIVE!**

- ▶ Never put your hand inside the blender 5 when it is attached to the appliance!
- ▶ Remove the blade from the blender 5 only when it is at a complete standstill.
- ▶ Use the blender 5 only with the lid firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

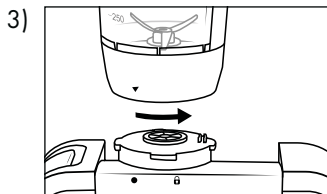
Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender 5:



Press down the release button 19 and move the swivel arm 15 all the way down into position 5.



Remove the drive protection cover from the blender 5 (turn so that the ▼ marking on the protective cover is lined up with the ● marking on the appliance itself).



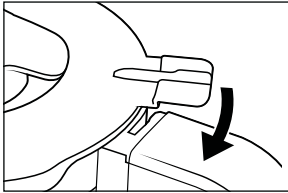
Attach the blender 5 (so that the ▼ marking on the blender 5 lines up with the ● marking on the appliance itself). Turn the blender anticlockwise until it stops (so that the ▼ marking on the blender 5 lines up with the 6 marking on the appliance itself).

- 4) Add the ingredients:
  - Maximum fill quantity: approx. 1 litre
  - Foaming liquids, maximum 0.5 litre
  - Ideal processing quantity for solids: 50–100 g

## NOTE

- ▶ Refer to the table in the section "Recommended filling quantities".

5)



Fit the lid with the measuring cup slightly offset and rotate it until the lid clicks into place.

- 6) Turn the dial **14** to the required setting.

## Adding more ingredients



- 1) Switch off the appliance using the dial **14**.
- 2) Turn the lid of the blender **5** a little until it is released from the catch, remove the lid and add the ingredients.

Or:

- 3) Turn the measuring cup in the lid of the blender **5** 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Operate the appliance with the respective accessories only at the specified speed levels. Otherwise the appliance could be damaged!

Position	Accessory	Permissible operating speed	Function
		3, 4	Mixing cold liquids Crushing ice Mixtures with cold milk

## After you have finished using your appliance

- 1) Switch off the appliance using the dial **14**.
- 2) Turn the blender **5** clockwise and remove it.


### NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender **5** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes it easier to remove food residues.

## 10. Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

 Never immerse the appliance in water or any other liquid!

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can damage the surfaces of your appliance!

### NOTE

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes it easier to remove food residues.
- ▶ Processing foods that contain strong pigments, such as carrots, may lead to staining of the plastic parts. These stains can be removed using a little cooking oil.

## Cleaning the appliance

- Wipe the appliance with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water. Then carefully dry the appliance.

## Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, mixer lid and all accessories

- Clean all accessories, the mixing bowl with its lid **7**, the blender lid **5** and measuring cup, the drive protection cover, the continuous shredder **8**, its lid with the pusher **13** as well as the grating disc **9**, the rotary shredding disc **10** and the slicing disc **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

### NOTE



The accessories, the mixing bowl with its lid **7**, the blender lid **5** and measuring cup, the drive protection cover, the continuous shredder **8** its lid with the pusher **13** as well as the grating disc **9**, the rotary shredding disc **10** and the slicing disc **12** are also suitable for cleaning in the dishwasher.

- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts are wedged too tightly between other objects. Otherwise, they may become deformed!
- ▶ If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

## Cleaning the blender

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not handle the blender blade with your bare hands.
- Clean the blender **5** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, the following cleaning method is sufficiently hygienic if applied right after use:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **5**.
- 2) Fit the lid with the measuring cup slightly offset and rotate it until the lid clicks into place.
- 3) Switch on the blender **5** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender **5** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.



## NOTE



The blender **5** is also suitable for cleaning in a dishwasher. Make sure that it does not get jammed in the dishwasher.

## 11. Storage

- Place the mains cable in the cable storage compartment **18** when storing the appliance.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

## 12. Troubleshooting

### The appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-off.
  - Turn the dial **14** to 0.
  - Unplug the appliance from the mains socket.
  - Allow the appliance to cool down for 15 minutes.
  - If the appliance has still not cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
  - Wait another 15 minutes and then try to switch it on again.
- You have exceeded the maximum fill level for ingredients.
  - Allow the appliance to cool down, as described above.
  - Note the maximum filling quantity and reduce it accordingly (see table "Recommended filling quantities").

### The appliance will not switch on:


- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check to make sure the drive protection cover for the blender **5** and for the continuous shredder **8** and the mixing bowl **7** are all positioned correctly and clicked into place.
- Check to see if the swivel arm **15** is in the required operating position (see section "Operating positions for accessories").

## The blender will not start. The appliance hums:

- The blade in the blender ⑤ is blocked.
  - Turn the dial ⑭ to 0.
  - Unplug the appliance from the mains socket.
  - Open the blender ⑤ and remove the cause of the blockage.
  - Close the blender ⑤, insert the plug into the socket and switch the appliance on again.

If the malfunction cannot be corrected using any of the suggestions above, or if you notice other types of malfunctions, contact our Customer Service department.

## 13. Technical specifications

Nominal voltage	220-240 V ~ (AC), 50 Hz
Nominal power	550 W
CO time: blender ⑤	3 minutes
Capacity Mixing bowl ⑦	3.8 l
Capacity Blender ⑤	1.5 l
Usable capacity of blender ⑤	1 l
Protection class	II/□ (double insulation)
	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 length of time, it must be switched off until the motor has cooled down.







We recommend the following operating times when working with the continuous shredder ⑧ and mixing bowl ⑦:


After using it for 10 minutes, allow the appliance to cool down for 15 minutes.

Otherwise the appliance may overheat and activate the safety cut-off (see section "Troubleshooting").

## 14. Recommended filling quantities

For minimum and maximum quantities, please refer to the "Recipes" section.

Attachment	Accessory	Food	Quantity	Level	Time
Mixing bowl <b>7</b>		Yeast dough Pizza dough Bread dough	min. 200 g flour max. 500 g flour	1	1 min.
				2	10 min.
		Spritz cookie dough	min. 250 g flour max. 500 g flour	1	30 sec.
				2, 3, 4	approx. 10 min.
		Beaten egg white	min. 4 egg whites max. 8 egg whites	4	4-5 min.
				4	2-3 min.
		Double cream (30% fat content, refrigerator temperature)	min. 200 ml max. 600 ml	4	approx. 6 min.
				4	approx. 3 min.
		thin liquids (e.g. cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.
Continuous shredder <b>8</b>		Fruit, vegetables, sliced cheese coarse	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, vegetables, sliced cheese fine	500 g *2	2, 3, 4	50 sec.
		Fruit, vegetables, hard cheese	500 g	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, vegetables coarse	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, vegetables coarse	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, vegetables fine	500 g *2	2, 3, 4	40 sec.

Attachment	Accessory	Food	Quantity	Level	Time
Blender 5		Smoothies	min. 160 g solid ingredients + 240 ml liquid	3 → 4	30 → 30 sec.
			max. 400 g solid ingredients + 600 ml liquid		
		Ice cubes	min./max. 110 g (5–6 ice cubes)	3 → 4	5 → 5 sec.
		Only liquids Cocktails	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 sec.

\* 1: Use the coarse side of the rotary shredding disc or rotary slicing disc 12.

\* 2: Use the fine side of the rotary shredding disc or rotary slicing disc 12.

## Disposal



**Never dispose of the appliance in your normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



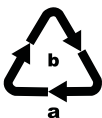
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



The packaging is made from environmentally friendly material which 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.

## 15. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### **Warranty conditions**

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### **Warranty period and statutory claims for defects**

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

### **Scope of the warranty**

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 374153\_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 374153\_2104.

## 15.1 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 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Recipes

### Basic recipe for yeast dough (minimum quantity)

#### Ingredients for 4–5 people

200 g wheat flour (plain flour)

1 egg

20 ml oil

40 g sugar

100 ml lukewarm milk

15 g fresh yeast or ½ sachet of dried yeast

1 pinch of salt

#### Preparation

- ◆ Place all the ingredients in the mixing bowl **7**.  
Knead for 1 minute at level 1 using the kneading hook **1** and then for 10 minutes at level 2.  
Leave to rise in the mixing bowl **7** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray and leave to rise for another 10 minutes. Afterwards, add toppings as desired, e.g. plums, apples or morello cherries..
- ◆ Bake at 200°C (top/bottom heat) for 25–30 minutes. Depending on the topping used, the dough may be more or less moist and require longer baking time. Prick the dough with a toothpick to check if it is cooked through: if the toothpick comes out clean, the cake is ready.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



## Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients for approx. 6–8 people

**For savoury quiches:**

250 g flour  
125 g cold butter  
1 pinch of salt  
80 ml ice cold water

**For sweet shortcrust pastry:**

250 g flour  
125 g cold butter  
100 g sugar  
1 pinch of salt  
1 egg

### Preparation

- ◆ Cut the cold butter into small pieces. Place all the ingredients in the mixing bowl **7** and knead them with the whisk **2** at level 3 for approx. 2–3 minutes to form a crumbly dough with firm consistency.
- ◆ Wrap the dough in foil and chill it in the fridge for at least 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200 °C.
- ◆ Grease a springform pan and sprinkle it lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter) and place it into the springform pan (remove the cling film first).
- ◆ Add toppings to the dough as desired, e.g. savoury with bacon and a mixture of eggs, cream and grated cheese; or sweet with fruit or jam.
- ◆ Bake at 200 °C (top/bottom heat) for approx. 30–40 minutes.
- ◆ Alternatively, first weigh down the dough with dry beans and "blind bake" it at 200 °C (top/bottom heat) for 15 min. and later top it with fruit such as strawberries, raspberries or custard and then pour some gelatin glaze on top of it.

Maximum quantity: 2x basic recipe

## Basic recipe for sponge cake

### Ingredients

250 g butter

250 g sugar

1 sachet of vanilla sugar

250 g flour

4 eggs

½ sachet baking powder

### Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **7** and stir with the whisk **2** at level 3–4 until the mixture reaches a creamy texture.
- ◆ Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder and mix until smooth.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm) and add the dough.
- ◆ Bake at 180°C (top/bottom heat) for approx. 50–60 min.

Maximum quantity: 2x basic recipe

## Basic recipe for pizza dough

### Ingredients for 2 pizzas

500 g flour

250 ml lukewarm water

10 g fresh yeast or 5 g dried yeast

10 g salt

1 pinch sugar

20 ml olive oil

### Preparation

- ◆ Dissolve the yeast and sugar in a little lukewarm water.
- ◆ Place the flour, salt, oil and yeast/sugar solution in the mixing bowl **7** and mix for 30 seconds with the kneading hook **1** at speed level 1.
- ◆ Switch to level 2 and gradually add the remaining water. Knead the dough for approx. 10 minutes until it has a smooth surface and can be easily detached from the walls of the mixing bowl **7**.
- ◆ Shape the dough into a ball and leave it covered in a warm place for at least 1 hour.
- ◆ Preheat the oven to 240°C (top/bottom heat).
- ◆ Divide the dough in half and roll it out on a floured work surface. Line two standard baking trays with baking paper. Place the dough onto the baking trays and spread it out as far as the edges.
- ◆ Top the pizza dough as desired with tomato sauce and various ingredients.
- ◆ Bake the pizza in a preheated oven for about 10–15 minutes.

Maximum quantity: 1 x basic recipe

## **Spritz cookie dough (minimum quantity)**

**For approx. 40 biscuits**

250 g flour

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

### **Preparation**

- ◆ Place all the ingredients in the mixing bowl **7**.
- ◆ First, mix with the whisk **2** for approx. 30 seconds on speed 1.
- ◆ Gradually increase the speed up to level 4 and stir for about 10 minutes total.
- ◆ Leave the dough to stand in the fridge for about 30 minutes.
- ◆ Preheat the oven to 180°C (convection oven) or 200°C (top/bottom heat).
- ◆ Using a piping bag, pipe the batter onto a baking tray lined with baking paper.
- ◆ Bake the biscuits for approx. 10 minutes until lightly browned.

You can also add 100–125 g ground hazelnuts or almonds as an extra ingredient for the dough.

Maximum quantity: 1.5–2x basic recipe

## Smoothie

Smoothies are easy to make in the blender and can be prepared quickly from a variety of fresh fruits and vegetables and delicious juices. There's no limit to the possibilities. Try the green smoothie, for example:

### Ingredients for 2 portions

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handful fresh spinach or chard leaves
- 1/2 teaspoon of oil
- 100 ml apple juice
- 100 ml water

### Preparation

- ◆ Cut the fruit into small pieces and coarsely chop the vegetable leaves.
- ◆ Add all ingredients to the blender **5** and blend everything at level 3 or 4 until it has reached the desired consistency.

Max. filling quantity: 1 l

## Milk shake

### Ingredients for 2 portions

- 250 ml milk
- 1 banana or 100 g strawberries/raspberries/blueberries
- 1–2 ice cubes or 1 scoop of vanilla ice cream

### Preparation

- ◆ Cut the fruit into small pieces and place them in the blender **5** together with the other ingredients
- ◆ Set the blender to level 3 or 4 and blend until a creamy consistency is achieved.
- ◆ Serve immediately.

Max. filling quantity: 1 l

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>36</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>36</b>
<b>3. Lieferumfang/Transportinspektion</b> .....	<b>36</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b> .....	<b>38</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>39</b>
<b>6. Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>41</b>
<b>7. Das richtige Zubehör wählen</b> .....	<b>42</b>
<b>8. Betriebspositionen für Zubehör</b> .....	<b>44</b>
<b>9. Zubehör montieren und verwenden</b> .....	<b>45</b>
9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen .....	45
9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben .....	48
9.3 Mixer .....	52
<b>10. Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>54</b>
<b>11. Aufbewahrung</b> .....	<b>55</b>
<b>12. Fehler beheben</b> .....	<b>56</b>
<b>13. Technische Daten</b> .....	<b>57</b>
<b>14. Empfohlene Füllmengen</b> .....	<b>58</b>
<b>15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>60</b>
15.1 Service .....	62
15.2 Importeur .....	62
<b>16. Rezepte</b> .....	<b>63</b>

## 1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.



Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haus-  
haltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in  
privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regen-  
geschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## 3. Lieferumfang/Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

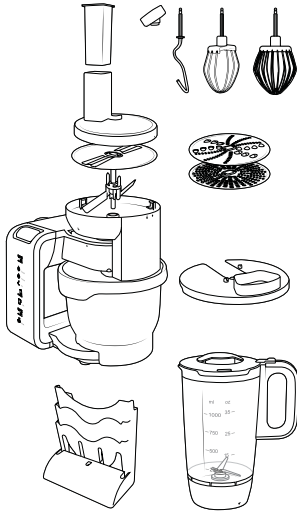
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

### **HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:



- Küchenmaschine
- Rührschüssel mit Deckel
- Mixer mit Deckel und Messbecher
- Durchlaufschnitzler mit Stopfer
- Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
- Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
- Reibscheibe (fein)
- Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen
- Teigabweiser
- Zubehörhalter

Nicht abgebildet:

- 2 Schrauben (3,5 x 22 mm)
- 2 Dübel (6 mm)
- Bedienungsanleitung

## HINWEIS

- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.



## 4. Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseite dieser Bedienungsanleitung aus:

### Bild A:

- ❶ Knethaken
- ❷ Rührbesen
- ❸ Schlagbesen
- ❹ Teigabweiser (für ❶/❷/❸)
- ❺ Mixer mit Deckel und Messbecher
- ❻ Zubehörhalter
- ❼ Rührschüssel mit Deckel
- ❽ Durchlaufsnitzler
- ❾ Reibscheibe
- ❿ Raspel-Wendescheibe
- ⓫ Antriebswelle Durchlaufsnitzler
- ⓬ Schneid-Wendescheibe
- ⓭ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufsnitzler

### Bild B:

- ⓮ Drehschalter
- ⓯ Schwenkarm
- ⓰ Antrieb
- ⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
- ⓲ Kabelstufach
- ⓳ Entriegelungstaste

## 5. Sicherheitshinweise

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

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊘ Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses 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.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Geben Sie beim Betrieb ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Vorsicht: Das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.

## ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

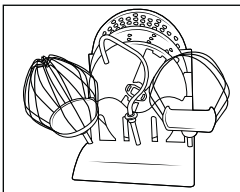
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

## **ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!
- ▶ Der Mixer ist nicht zum **Zerhacken** von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln oder anderen harten Lebensmitteln geeignet.  
Diese Lebensmittel können nur zusammen mit anderen Zutaten, wie Flüssigkeiten, im Mixer **gemischt** werden.

## **6. Erste Inbetriebnahme**

- 1) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund.
- 3) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund.
- 4) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstufach **18** heraus.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



Sie können den Knetgabel **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **4**, die Rasper-Wendescheibe **5** und die Schneid-Wendescheibe **6** im Zubehöralter **6** aufbewahren.

## Wandmontage des Zubehörhalters

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn Sie den Zubehörhalter **6** mit dem mitgeliefertem Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!
- 1) Markieren Sie zwei Bohrlöcher im Abstand von 148 mm an der Wand. Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
  - 2) Schieben Sie die Dübel hinein.
  - 3) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein und lassen Sie die Schraubköpfe ca. 3 mm von der Wand hervorstehen, so dass Sie den Zubehörhalter **6** darauf stecken können.
  - 4) Setzen Sie den Zubehörhalter **6** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehörhalter **6** fest auf den Schrauben sitzt.

## 7. Das richtige Zubehör wählen

Wählen Sie je nachdem, welche Zutaten Sie verarbeiten möchten, das geeignete Zubehör, wie nachfolgend beschrieben.

### Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen



Der Knethaken **1** eignet sich zum Herstellen von Brotteig, Pizzateig oder Hefekuchenteig und zum Unterheben von festen Zutaten, die nicht zerkleinert werden, wie z. B. Rosinen, Mandelblättchen oder Schokoladensplittern.



Mit dem Rührbesen **2** können Sie leichtere Teige und Mischungen verarbeiten, wie z. B. Rührteig, Kartoffelbrei oder Spritzgebäckteig.



Der Schlagbesen **3** dient dazu, Eischnee oder Schlagsahne zu schlagen. Sie können damit auch flüssige Teige rühren, wie z.B. Pfannkuchenteig.

Verwenden Sie für alle Zubereitungen mit dem Knethaken **1**, dem Rührbesen **2** und dem Schlagbesen **3** stets die Rührschüssel mit Deckel **7**.

## Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben



Die Reiberscheibe **9** eignet sich zum Reiben von Hartkäse wie z. B. Parmesan und zum Raspeln von Obst und Gemüse wie z. B. Äpfeln und Möhren. Sie können damit auch rohe Kartoffeln zur Zubereitung von Reibekuchen reiben. Benutzen Sie die Reiberscheibe **9** nicht zum Reiben von Weich- oder Schnittkäse.



Die Raspel-Wendescheibe **10** eignet sich zum Raspeln von Obst und Gemüse in feinen oder groben Stücken. Sie können damit auch Käse (außer Hartkäse) z. B. für Pizza reiben. Die Seiten der Raspel-Wendescheibe **10** sind entsprechend gekennzeichnet: „Fine Shredder II“ für feines Raspeln und „Coarse Shredder I“ für grobes Raspeln. Die gekennzeichnete Seite muss im Durchlaufschnitzler **8** nach oben zeigen.



Die Schneid-Wendescheibe **12** ist zum Schneiden von Obst und Gemüse in dünnen bis mitteldicken Scheiben vorgesehen. Die Seiten der Schneid-Wendescheibe sind entsprechend gekennzeichnet: „Fine Slicer IV“ für dünne Scheiben und „Coarse Slicer III“ für dickere Scheiben. Die gekennzeichnete Seite muss im Durchlaufschnitzler **8** nach oben zeigen. Verwenden Sie die Schneid-Wendescheibe **12** nicht zum Schneiden von Hartkäse, Brot oder Schokolade.

Verwenden Sie mit dem Durchlaufschnitzler **8** stets die Rührschüssel **7**, jedoch ohne Deckel.

## Mixer

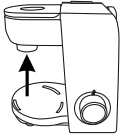
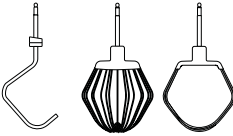

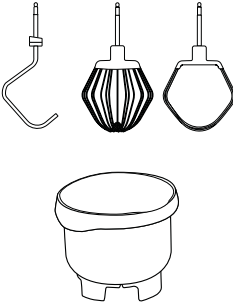
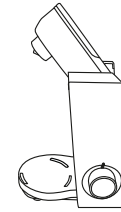
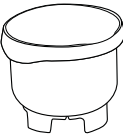

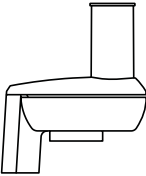
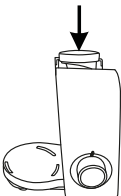



Der Mixer **5** eignet sich zum Zerkleinern und Durchmischen von Zutaten mit Flüssigkeiten, z. B. zur Zubereitung von Smoothies, kalten Gemüsesuppen, Mayonnaise oder Cocktails. Verwenden Sie den Mixer **5** nicht zum Zerhacken von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen oder anderen harten Lebensmitteln.

## 8. Betriebspositionen für Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht ist und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position	Zubehör	Funktion
1 		Betriebsposition für Knethaken <b>1</b> , Rührbesen <b>2</b> und Schlagbesen <b>3</b> .
2 		Einsetzen von Knethaken <b>1</b> , Rührbesen <b>2</b> und Schlagbesen <b>3</b> .  Platzieren der Rührschüssel <b>7</b> .
3 		Position, um Zutaten in die Schüssel zu geben.
4 		Betriebsposition des Durchlaufschnitzlers <b>8</b> .
5 		Betriebsposition des Mixers <b>5</b> .

## 9. Zubehör montieren und verwenden

### 9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen

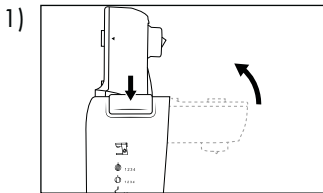
#### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **7**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

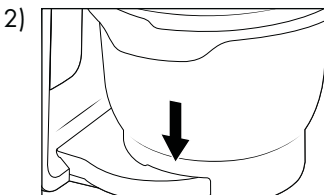
#### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

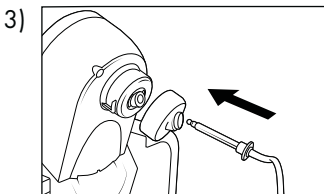
Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Rühr- **2** und Schlagbesen **3** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.



Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **7** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.



Setzen Sie den Teigabweiser **4** auf den Antrieb **16**. Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.

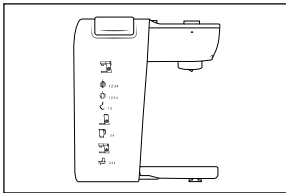
- 4) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **7**.



## HINWEIS

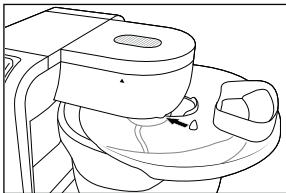
- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **7** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- ▶ Befüllen Sie die Rührschüssel **7** mit maximal 1,5 Litern, wenn Sie dünnflüssige Teige verarbeiten, wie z. B. Pfannkuchenteig. Benutzen Sie maximal die Geschwindigkeitsstufe 3, um ein Spritzen der Flüssigkeit zu vermeiden!

5)



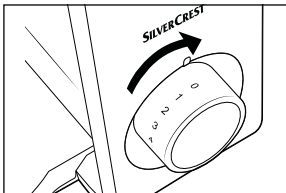
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.

6)



Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **7**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.



7)



Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe ein.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

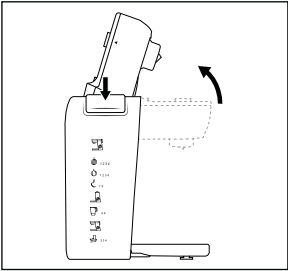
- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		1	langames Mischen
		2	schaumig schlagen
		3	fast steif schlagen
		4	steif schlagen
		1	1. Rührvorgang: Anmischen
		2	2. Rührvorgang: Durchmischen
		3	2. Rührvorgang: Verrühren
		4	2. Rührvorgang: Rühren/Schlagen
		1	1. Rührvorgang: Anmischen
		2	2. Rührvorgang: Kneten

## Zutaten nachfüllen

Füllen Sie die Zutaten während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel ein.

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **15** durch kurzes Drücken auf die Entriegelungstaste **19** ein wenig nach oben, damit die Arretierung des Deckels sich löst.
- 3) Ziehen Sie den Deckel der Rührschüssel **7** ab.
- 4)  Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 3.

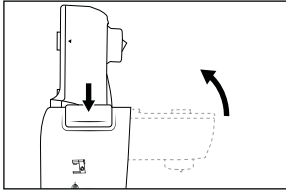
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.

## Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.

2) Ziehen Sie den Deckel der Rührschüssel **7** ab.

3)



Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in Betriebsposition 2.

4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.

5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **7**.

6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## 9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben

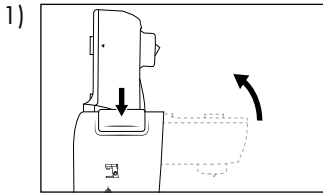
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie Zutaten nur mit dem Stopfer nach. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

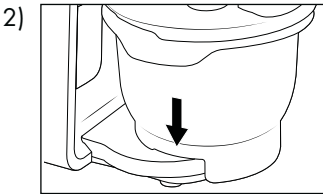
### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Kneithaken **1** noch Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** befinden.

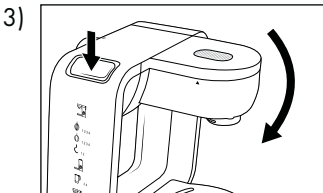
Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschneider **8** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



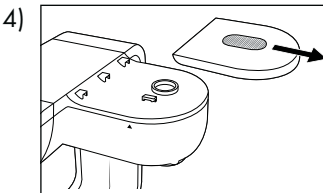
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.



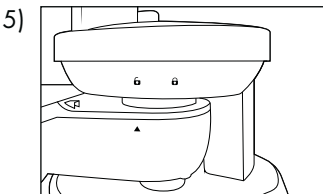
Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Der Sockel der Rührschüssel **7** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.



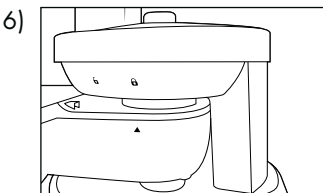
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.



Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschneider **8**.



Stecken Sie den Durchlaufschneider **8** in die Antriebsöffnung ein (Markierung **6** am Durchlaufschneider **8** auf Markierung **▲** am Schwenkarm **15**).



Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschneider **8** fühlbar einrastet (Markierung **6** am Durchlaufschneider **8** auf Markierung **▲** am Schwenkarm **15**).

7) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.



## HINWEIS

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **8**. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

8) Füllen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht mit Hilfe des Stopfers ein.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

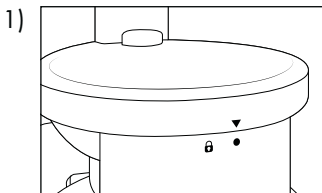
Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		2	weiche Zutaten schneiden/raspeln
		3, 4	feste Zutaten schneiden/raspeln

## Wechselscheibe austauschen

Eine der Wechselscheiben ist bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert. Um sie zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor.

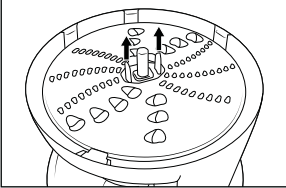
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Die Wechselscheiben sind sehr scharf! Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheibe!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach einer Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!

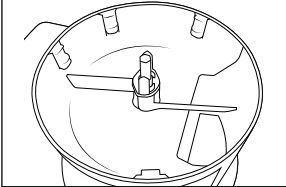


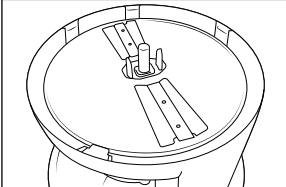
Drehen Sie den Deckel **13** des Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel **13** mit der Markierung ● auf dem Durchlaufschnitzler **8** übereinstimmt.

2) Nehmen Sie den Deckel **13** ab.

- 3)  Nehmen Sie die Antriebswelle **11** zusammen mit der vormontierten Wechselscheibe ab, indem Sie die beiden Fixierstifte der Antriebswelle **11** greifen und nach oben ziehen.

- 4) Entfernen Sie die Wechselscheibe von der Antriebswelle **11**.

- 5)  Setzen Sie die Antriebswelle **11** wieder ein.

- 6)  Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- **12**, Raspel- **10** oder Reibschleibe **9** auf die Antriebswelle **11** des Durchlaufschnitzlers **8** auf. Achten Sie darauf, dass die Wechselscheibe nicht verkantet und korrekt sitzt.

- 7)  Setzen Sie Deckel mit Stopfer **13** auf den Durchlaufschnitzler **8** auf (Markierung ▼ am Deckel **13** auf Markierung ● am Durchlaufschnitzler **8**)  
Verriegeln Sie den Deckel (Markierung ▼ am Deckel **13** auf Markierung **6** am Durchlaufschnitzler **8**).

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler **8** und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

## 9.3 Mixer

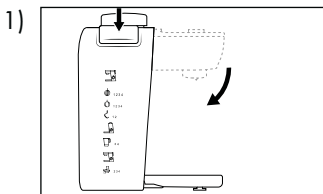
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **5** einfüllen.

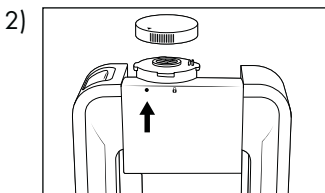
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **5**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **5** nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **5** nur mit aufgesetztem Deckel.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

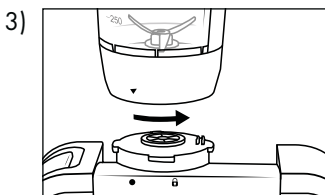
Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **5** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** ganz nach unten in die Position 5.



Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel des Mixers **5** ab (Markierung ▼ am Antriebsschutzdeckel auf Markierung ● am Grundgerät drehen).

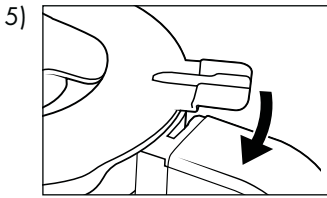


Setzen Sie den Mixer **5** auf (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung ● am Grundgerät). Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung **6** am Grundgerät).

- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
- Maximalmenge: ca. 1 Liter
  - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter
  - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50-100 g

### **HINWEIS**

- ▶ Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.



Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet.

6) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

## Zutaten nachfüllen



- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers **5** ein wenig, bis er aus der Arretierung herauskommt, nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein.

Oder:

- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers **5** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		3, 4	kalte Flüssigkeiten mixen Eiswürfel zerkleinern Mischungen mit kalter Milch

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **5** im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

### HINWEIS


- ▶ Reinigen Sie den Mixer **5** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.



## 10. Reinigen und Pflegen

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

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

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.  
Diese können die Oberflächen beschädigen!

### **HINWEIS**

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- ▶ Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

## Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen, geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

## Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **7**, den Deckel des Mixers **5** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler **8**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **13** und die Reibscheibe **9**, die Rassel-Wendescheibe **10** und die Schneidscheibe **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

### **HINWEIS**



Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **7**, der Deckel des Mixers **5** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler **8**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **13** und die Reibscheibe **9**, die Rassel-Wendescheibe **10** und die Schneidscheibe **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

**HINWEIS**

- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

**Mixer reinigen****⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **5** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet.
- 3) Schalten Sie den Mixer **5** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **5** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

**HINWEIS**

Der Mixer **5** ist auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie jedoch darauf, diesen in der Spülmaschine nicht einzuklemmen.

**11. Aufbewahrung**

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## 12. Fehler beheben

### Das Gerät bleibt plötzlich stehen:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Stellen Sie den Drehschalter **14** auf 0.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
  - Wenn das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt ist, wird es nicht angehen.
  - Warten Sie weitere 15 Minuten, bevor Sie wieder einschalten.
- Die maximale Füllmenge an Lebensmitteln ist überschritten.
  - Lassen Sie das Gerät abkühlen, wie oben beschrieben.
  - Achten Sie auf die maximale Füllmenge und reduzieren Sie sie entsprechend (siehe Tabelle „Empfohlene Füllmengen“).

### Das Gerät lässt sich nicht einschalten:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob die Antriebsschutzdeckel für Mixer **5** und Durchlaufschnitzler **8** und die Rührschüssel **7** richtig eingesetzt und eingearastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen für Zubehör“).

### Der Mixer läuft nicht an. Das Gerät brummt:

- Das Messer im Mixer **5** ist blockiert.
  - Stellen Sie den Drehschalter **14** auf 0.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Öffnen Sie den Mixer **5** und beseitigen Sie die Ursache der Blockade.
  - Schließen Sie den Mixer **5**, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, oder falls Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

## 13. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer <b>5</b>	3 Minuten
Fassungsvermögen Rührschüssel <b>7</b>	3,8 l
Fassungsvermögen Mixer <b>5</b>	1,5 l
Nutzvolumen Mixer <b>5</b>	1 l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.


Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **8** und der Rührschüssel **7**:

Lassen Sie das Gerät nach 10 Minuten Betrieb für ca. 15 Minuten abkühlen. Ansonsten kann das Gerät überhitzen und die Sicherheitsabschaltung aktivieren (siehe Kapitel „Fehler beheben“).

## 14. Empfohlene Füllmengen

Mindest- und Höchstmengen siehe auch Kapitel „Rezepte“.

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Rührschüssel <b>7</b>		Hefeteig Pizzateig Brotteig	min. 200 g Mehl max. 500 g Mehl	1	1 Min.
				2	10 Min.
		Spritzgebäckteig	min. 250 g Mehl max. 500 g Mehl	1	30 Sek.
				2, 3, 4	ca. 10 Min.
		Eischnee	min. 4 Eiweiße max. 8 Eiweiße	4	4 - 5 Min.
				4	2 - 3 Min.
		Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühl- schranktemperatur)	min. 200 ml	4	ca. 6 Min.
			max. 600 ml	4	ca. 3 Min.
		wässrige Flüssigkeiten (z. B. Cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 Min.
	Durchlauf- schnittler <b>8</b>		Obst, Gemüse, Schnittkäse: grob	max. 500 g <sup>*1</sup>	2, 3, 4
Obst, Gemüse, Schnittkäse: fein			max. 500 g <sup>*2</sup>	2, 3, 4	50 Sek.
		Obst, Gemüse, Hartkäse	max. 500 g	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: grob	max. 500 g <sup>*1</sup>	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: fein	max. 500 g <sup>*2</sup>	2, 3, 4	40 Sek.

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Mixer 5		Smoothies	min. 160 g feste Zutaten + 240 ml Flüssigkeit	3 → 4	30 → 30 Sek.
			max. 400 g feste Zutaten + 600 ml Flüssigkeit		
		Eiswürfel	min./max. 110 g (5 - 6 Eiswürfel)	3 → 4	5 → 5 Sek.
		Nur Flüssigkeiten Cocktails	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 Sek.

\* 1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe 12.

\* 2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe 12.

## 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.

## 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 374153\_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 374153\_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## 15.1 Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Rezepte

### Grundrezept Hefeteig (Mindestmenge)

#### Zutaten für 4 - 5 Personen

200 g Weizenmehl Type 550

1 Ei

20 ml Öl

40 g Zucker

100 ml lauwarme Milch

15 g frische Hefe oder 1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz

#### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **7** geben.  
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2.  
In der Rührschüssel **7** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Belieben belegen, z.B. mit Pflaumen, Äpfeln oder eingelegten Sauerkirschen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen. Je nach Belag kann der Teig mehr oder weniger feucht sein und eine längere Backzeit benötigen. Stechen Sie den Teig mit einem Zahnstocher, um zu prüfen, ob der Teig gar ist: wenn der Zahnstocher sauber rauskommt, ist der Kuchen fertig.

Höchstemenge: 2 x Grundrezept

## Grundrezept Mürbeteig

Zutaten für ca. 6 - 8 Personen

für herzhaftes Quiches:

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
1 Prise Salz  
80 ml eiskaltes Wasser

für süßen Mürbeteig:

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Zubereitung

- ◆ Kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **①** geben und mit dem Rührbesen **②** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten, bis er eine feste Konsistenz erreicht.
- ◆ Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Teig nach Belieben belegen, z. B. herzhaft mit Speck und einer Eier-Sahne-Reibkäsemischung oder süß mit Obst oder Marmelade.
- ◆ Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30-40 Minuten backen.
- ◆ Alternativ Teig zuerst mit trockenen Bohnen beschweren und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Min. „blind“ backen und später mit Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren oder Pudding belegen und anschließend mit Tortenguss begießen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

## Grundrezept Rührkuchen

### Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **①** geben und mit dem Rührbesen **②** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 – 60 min backen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

## Grundrezept Pizzateig

### Zutaten für 2 Pizzen

- 500 g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- 1 Prise Zucker
- 20 ml Olivenöl

### Zubereitung

- ◆ Hefe und Zucker in wenig lauwarmem Wasser auflösen.
- ◆ Mehl, Salz, Öl und Hefe-Zucker-Lösung in die Rührschüssel **7** geben und 30 Sekunden mit dem Knethaken **1** auf Stufe 1 vermengen.
- ◆ Auf Stufe 2 umschalten und das restliche Wasser nach und nach hinzufügen. Den Teig ca. 10 Minuten kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht und er sich von den Wänden der Rührschüssel **7** gut lösen lässt.
- ◆ Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmem Ort gehen lassen.
- ◆ Backofen auf 240°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Zwei Standardbleche mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken.
- ◆ Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedensten Zutaten belegen.
- ◆ Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen.

Höchstemenge: 1 x Grundrezept

## Grundrezept Spritzgebäckteig (Mindestmenge)

### Zutaten für ca. 40 Stück

250 g Mehl

125 g Butter (Raumtemperatur)

100 -125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **①** geben.
- ◆ Mit dem Rührbesen **②** zuerst ca 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
- ◆ Allmählich auf die höheren Stufen bis Stufe 4 umschalten und insgesamt ca. 10 Minuten rühren.
- ◆ Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ◆ Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Teig mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- ◆ Kekse ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht bräunen.

Sie können als weitere Zutat für den Teig auch 100-125 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln hinzufügen.

Höchstmenge 1,5 bis 2 x Grundrezept

## Smoothie

Smoothies lassen sich mit einer Vielzahl von frischen Obst- und Gemüsesorten und leckeren Säften schnell im Mixer zubereiten. Ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie zum Beispiel den grünen Smoothie:

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Banane
- 1 Apfel oder Mango
- 1 Handvoll frischen Spinat oder Mangoldblätter
- 1/2 Teelöffel Öl
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Wasser

### Zubereitung

- ◆ Obst in kleine Stücke schneiden und Gemüseblätter grob zerkleinern.
- ◆ Alle Zutaten in den Mixer **5** geben und auf Stufe 3 oder 4 bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

Maximale Füllmenge: 1 l

## Milchshake

### Zutaten für 2 Portionen

- 250 ml Milch
- 1 Banane oder 100 gr Erdbeeren/Himbeeren/Blaubeeren
- 1-2 Eiswürfel oder 1 Kugel Vanilleeis

### Zubereitung

- ◆ Obst in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer **5** geben
- ◆ Mixer auf Stufe 3 oder 4 einstellen und so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- ◆ Sofort servieren.

Maximale Füllmenge: 1 l

## Table des matières

<b>1. Introduction</b> .....	<b>70</b>
<b>2. Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>70</b>
<b>3. Matériel livré / inspection après le transport</b> .....	<b>70</b>
<b>4. Description de l'appareil</b> .....	<b>72</b>
<b>5. Avertissements de sécurité</b> .....	<b>73</b>
<b>6. Première mise en service</b> .....	<b>75</b>
<b>7. Choisir le bon accessoire</b> .....	<b>76</b>
<b>8. Positions de fonctionnement pour les accessoires</b> .....	<b>78</b>
<b>9. Installation et utilisation des accessoires</b> .....	<b>79</b>
9.1 Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils .....	79
9.2 Hachoir avec disques interchangeables .....	82
9.3 Mixeur .....	86
<b>10. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>88</b>
<b>11. Rangement</b> .....	<b>90</b>
<b>12. Dépannage</b> .....	<b>90</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>91</b>
<b>14. Quantités de remplissage conseillées</b> .....	<b>92</b>
<b>15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique</b>	<b>95</b>
<b>16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France</b> ..	<b>97</b>
<b>17. Service après-vente</b> .....	<b>100</b>
<b>18. Importateur</b> .....	<b>100</b>
<b>19. Recettes</b> .....	<b>101</b>



## 1. Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage.



Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## 2. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires en quantités courantes. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

Cet appareil est uniquement réservé à un usage privé dans des espaces fermés protégés de la pluie. Ne l'utilisez pas à l'extérieur !

L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

## 3. Matériel livré / inspection après le transport

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'étouffement !**

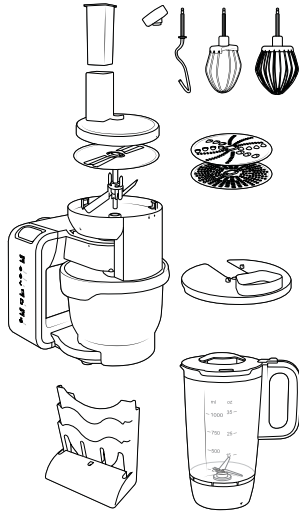
- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Tenez les enfants à l'écart des matériaux d'emballage.

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et auto-collants de l'appareil.

### **REMARQUE**

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :



- Robot de cuisine
- Bol mélangeur avec couvercle
- Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
- Hachoir avec poussoir
- Disque réversible à émincer (fin et épais)
- Disque réversible à râper (grossier et moyen)
- Disque à granuler (fin)
- Crochet de pétrissage, fouet à fils, batteur plat
- Racleur à pâte
- Porte-accessoires

Non représenté :

- 2 vis (3,5 x 22 mm)
- 2 chevilles (6 mm)
- Mode d'emploi

## REMARQUE

- ▶ L'un des disques à émincer pour le hachoir est déjà prémonté dans le hachoir à la livraison.

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination permettant leur recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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.

## 4. Description de l'appareil

Dépliez le volet de couverture de ce mode d'emploi :

### Figure A :


- ❶ Crochet de pétrissage
- ❷ Batteur plat
- ❸ Fouet à fils
- ❹ Racleur à pâte (pour ❶/❷/❸)
- ❺ Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
- ❻ Porte-accessoires
- ❼ Bol mélangeur avec couvercle
- ❽ Hachoir
- ❾ Disque à granuler
- ❿ Disque réversible à râper
- ⓫ Arbre d'entraînement du hachoir
- ⓬ Disque réversible à émincer
- ⓭ Couvercle avec poussoir pour le hachoir

### Figure B :

- ⓮ Commutateur rotatif
- ⓯ Bras pivotant
- ⓰ Entraînement
- ⓱ Encoches pour le bol mélangeur
- ⓲ Compartiment de rangement du cordon
- ⓳ Touche de déverrouillage

## 5. Avertissements de sécurité

### **DANGER ! ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise électrique correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le de façon à ce qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de défaillance. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil tant que la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil !
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶  Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides.

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

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Lors de l'utilisation, mettez uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.  
Après une coupure d'électricité, l'appareil se remet spontanément en marche !
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée !  
Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement !
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants ne sont pas adaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Prudence : les lames du mixeur sont très tranchantes !  
Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

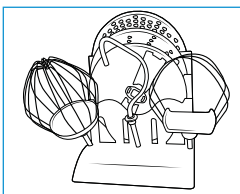
- ▶ Prudence : les disques à granuler/à émincer/à râper ainsi que les lames du mixeur sont très tranchants !
- ▶ Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à granuler/à émincer/à râper ainsi que des lames du mixeur !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

## ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !
- ▶ Le mixeur n'est pas prévu pour **hacher** de la viande, des herbes aromatiques, des oignons, des noix, des amandes ou d'autres aliments durs.  
Ces aliments peuvent être uniquement **mélangés** avec d'autres ingrédients, par exemple des liquides, dans le mixeur.

## 6. Première mise en service

- 1) Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 2) Placez l'appareil sur une surface plate et propre.
- 3) Fixez l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- 4) Sortez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon 18.
- 5) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.



Vous pouvez ranger le crochet de pétrissage 1, le batteur plat 2, le fouet à fils 3 ainsi que le disque à granuler 9, le disque réversible à râper 10 et le disque réversible à émincer 12 dans le porte-accessoires 6.

## Montage mural du porte-accessoires

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

► Si vous souhaitez fixer le porte-accessoires **6** au mur avec le matériel de montage livré, assurez-vous avant de percer qu'aucune ligne électrique, aucun câble ou tuyau ne passent à l'endroit souhaité dans le mur !

- 1) Marquez les deux trous à percer à 148 mm l'un de l'autre sur votre mur. Percez les trous dans le mur avec un forêt de 6 mm aux endroits marqués auparavant.
- 2) Glissez les chevilles dans les trous.
- 3) Vissez les vis dans les chevilles et laissez les têtes de vis dépasser d'environ 3 mm du mur afin de pouvoir y accrocher le porte-accessoires **6**.
- 4) Accrochez le porte-accessoires **6** sur les vis et appuyez vers le bas de manière à ce que le porte-accessoires **6** soit fermement en assise sur les vis.

## 7. Choisir le bon accessoire

En fonction des ingrédients que vous souhaitez travailler, choisissez les accessoires appropriés comme décrit ci-dessous.

### Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils



Le crochet de pétrissage **1** convient à la fabrication de la pâte à pain, pâte à pizza ou pâte à gâteau à la levure et au mélange d'ingrédients solides qui ne sont pas hachés, tels que des raisins secs, des amandes effilées ou des pépites de chocolat.



Utilisez le batteur plat **2** pour travailler des pâtes et des mélanges plus légers, comme par ex. la pâte à gâteau à consistance molle, la purée de pomme de terre ou la pâte à spritz.



Le fouet à fils **3** sert à monter des blancs en neige ou une crème fouettée. Vous pouvez également l'utiliser pour remuer des pâtes liquides, comme la pâte à crêpes.

Pour toutes les préparations avec le crochet de pétrissage **1**, le batteur plat **2** et le fouet à fils **3**, utilisez toujours le bol mélangeur avec couvercle **7**.

## Hachoir avec disques interchangeables



Le disque à granuler **9** convient pour râper du fromage à pâte dure tel que le parmesan et pour râper des fruits et légumes tels que les pommes et les carottes. Vous pouvez également l'utiliser pour râper des pommes de terre crues afin de réaliser des galettes de pommes de terre. N'utilisez pas le disque à granuler **9** pour râper du fromage à pâte molle ou semi-dure.



Le disque réversible à râper **10** convient pour râper les fruits et légumes en morceaux fins ou grossiers. Vous pouvez également l'utiliser pour râper du fromage (sauf le fromage à pâte dure), par exemple pour la pizza. Les côtés du disque réversible à râper **10** sont marqués en conséquence : «Fine Shredder II» pour le râpage fin et «Coarse Shredder I» pour le râpage grossier. Le côté marqué doit être orienté vers le haut dans le hachoir **8**.



Le disque réversible à émincer **12** est conçu pour couper les fruits et légumes en tranches fines à moyennement épaisses. Les côtés du disque réversible à émincer sont marqués en conséquence : «Fine Slicer IV» pour les tranches minces et «Coarse Slicer III» pour les tranches plus épaisses. Le côté marqué doit être orienté vers le haut dans le hachoir **8**. N'utilisez pas le disque réversible à émincer **12** pour couper du fromage dur, du pain ou du chocolat.

Avec le hachoir **8**, utilisez toujours le bol mélangeur **7** mais sans le couvercle.

## Mixeur




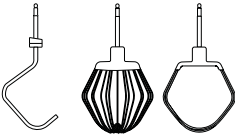
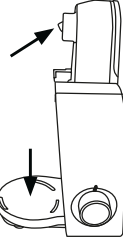
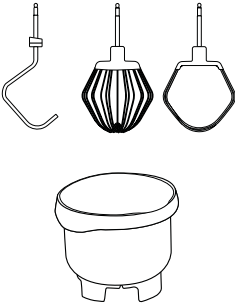
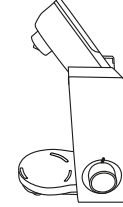
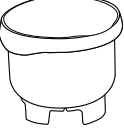

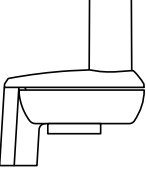
Le mixeur **5** convient pour hacher et mélanger des ingrédients avec des liquides, par exemple pour préparer des smoothies, des soupes de légumes froides, de la mayonnaise ou des cocktails. N'utilisez pas le mixeur **5** pour hacher de la viande, des herbes aromatiques, des oignons, des noix ou d'autres aliments durs.




## 8. Positions de fonctionnement pour les accessoires

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne faire fonctionner l'appareil que si les accessoires sont montés conformément à ce tableau et sont en position de fonctionnement. Ne jamais utiliser sans ingrédients.

Position	Accessoires	Fonction
1 		Position de fonctionnement du crochet de pétrissage ❶, du batteur plat ❷ et du fouet à fils ❸.
2 		Mise en place du crochet de pétrissage ❶, du batteur plat ❷ et du fouet à fils ❸.  Placement du bol mélangeur ❷.
3 		Position pour ajouter les ingrédients dans le bol.
4 		Position de fonctionnement du hachoir ❸.

Position	Accessoires	Fonction
5		Position de fonctionnement du mixeur ⑤.

## 9. Installation et utilisation des accessoires

### 9.1 Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils

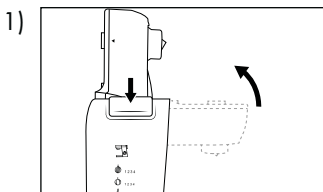
#### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'introduisez jamais les mains dans le bol mélangeur ⑦ pendant le fonctionnement ! Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement ⑩ est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⑩ fonctionne encore pendant un court instant.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

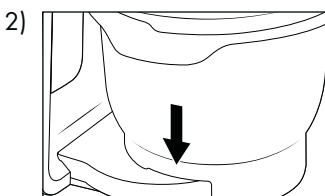
#### **REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

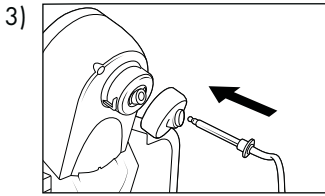
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le crochet de pétrissage ①, le batteur plat ② et le fouet à fils ③, procédez comme suit :



Appuyez sur la touche de déverrouillage ⑰ et amenez le bras pivotant ⑮ vers le haut en position 2.



Mettez le bol mélangeur ⑦ en place. Veillez à ce que le socle du bol mélangeur ⑦ s'enclenche dans les encoches ⑰ sur l'appareil.

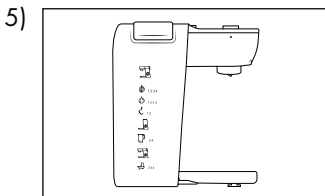


Placez le racleur à pâte **4** sur l'entraînement **16**. Selon la tâche à accomplir, introduisez le crochet de pétrissage **1**, le batteur plat **2** ou le fouet à fils **3** jusqu'à enclenchement dans l'entraînement **16**.

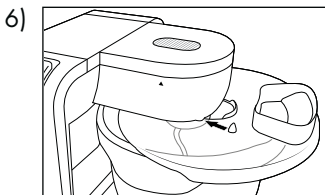
4) Versez les ingrédients à travailler dans le bol mélangeur **7**.

## REMARQUE

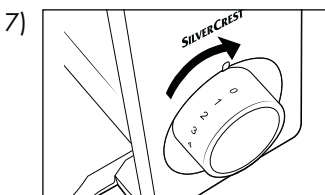
- ▶ Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur **7**, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenez de ce fait compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".
- ▶ Remplissez le bol mélangeur **7** avec au maximum 1,5 litre lorsque vous travaillez des pâtes liquides, comme par ex. de la pâte à crêpes. Utilisez le niveau de vitesse 3 maximum pour éviter les éclaboussures !



Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** en position horizontale 1.







Glissez le couvercle sur le bol mélangeur **7** de manière à ce que les crans s'enclenchent sur le bras pivotant **15**.



Réglez le commutateur rotatif **14** sur le niveau souhaité.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

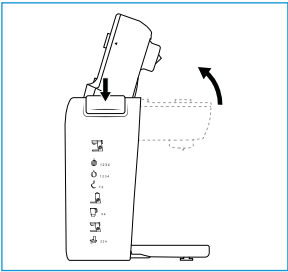
- ▶ Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		1	mélanger lentement
		2	battre, rendre crémeux
		3	battre rapidement, fouetter
		4	fouetter de façon ferme
		1	1. Processus d'agitation : remuer
		2	2. Processus d'agitation : mélanger
		3	2. Processus d'agitation : mélanger plus vigoureusement
		4	2. Processus d'agitation : mélanger/battre
		1	1. Processus d'agitation : remuer
		2	2. Processus d'agitation : pétrir

## Ajouter des ingrédients

Pendant le fonctionnement, ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.

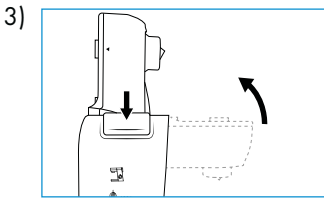
Ou :

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Remontez un peu le bras pivotant 15 en appuyant brièvement sur la touche de déverrouillage 19 pour libérer le verrouillage du couvercle.
- 3) Retirez le couvercle du bol mélangeur 7.
- 4)  Appuyez sur la touche de déverrouillage 19 et amenez le bras pivotant 15 vers le haut en position 3.

- 5) Versez les ingrédients.

## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Retirez le couvercle du bol mélangeur 7.



Appuyez sur la touche de déverrouillage 19 et amenez le bras pivotant 15 vers le haut en position de fonctionnement 2.

- 4) Retirez l'accessoire de l'entraînement 15.
- 5) Retirez le bol mélangeur 7.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).

## 9.2 Hachoir avec disques interchangeables

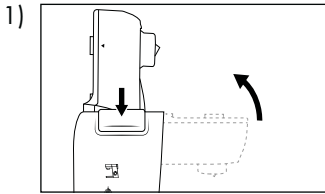
### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne jamais mettre les mains ou des objets étrangers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- ▶ Appuyez sur les ingrédients uniquement avec le poussoir. Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement 15 est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement 15 fonctionne encore pendant un court instant.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

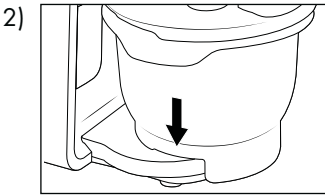
### **REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les ouvertures d'entraînement non utilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.
- ▶ Assurez-vous que ni le crochet de pétrissage 1, ni le batteur plat 2 ou le fouet à fils 3 ne sont fixés au bras pivotant 15.

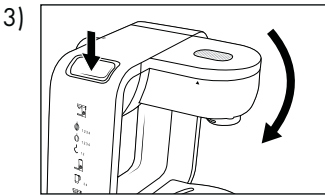
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le hachoir **8**, veuillez procéder comme suit :



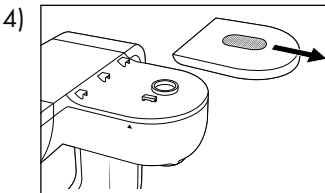
Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** vers le haut en position 2.



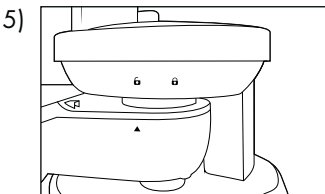
Mettez le bol mélangeur **7** en place. Le socle du bol mélangeur **7** doit être emboîté dans les encoches **17** de l'appareil.



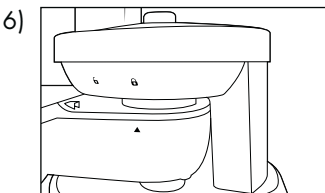
Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** en position horizontale 1.



Retirez le cache de protection de l'entraînement pour le hachoir **8**.



Insérez le hachoir **8** dans l'ouverture de l'entraînement (repère **6** du hachoir **8** sur le repère **▲** du bras pivotant **15**).



Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que vous sentiez le hachoir **8** s'enclencher (repère **6** sur le hachoir **8** sur le repère **▲** du bras pivotant **15**)

7) Réglez le commutateur rotatif **14** sur le niveau souhaité.



## REMARQUE

- ▶ Ne poussez pas trop d'ingrédients dans le hachoir **8**. Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

8) Introduisez les ingrédients par la goulotte à l'aide du poussoir.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

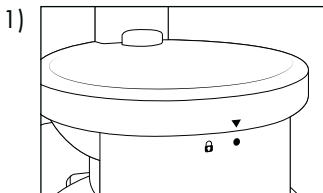
Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		2	Couper/râper des ingrédients mous
		3, 4	Couper/râper des ingrédients solide

## Remplacer un disque interchangeable

L'un des disques interchangeables est déjà prémonté dans le hachoir. Pour le remplacer, procédez comme suit.

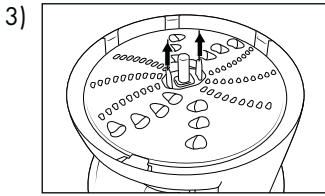
## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les disques interchangeables sont très tranchants ! Faites attention lorsque vous insérez et retirez le disque à granuler, à couper ou à râper !
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil se remet spontanément en marche !



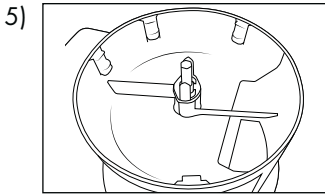
Tournez le couvercle **13** du hachoir **8** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ▼ sur le couvercle **13** coïncide avec le repère ● sur le hachoir **8**.

2) Retirez le couvercle **13**.

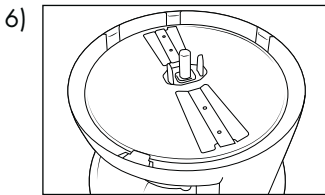


Retirez l'arbre d'entraînement **11** ainsi que le disque interchangeable prémonté en saisissant les deux goupilles de fixation de l'arbre d'entraînement **11** et en les tirant vers le haut.

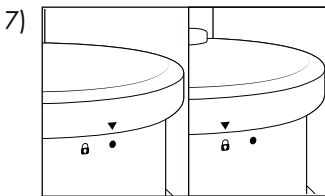
4) Retirez le disque interchangeable de l'arbre d'entraînement **11**.



Remettez en place l'arbre d'entraînement **11**.



En fonction de la tâche, placez le disque à émincer **12**, à râper **10** ou à granuler **9** sur l'arbre d'entraînement **11** du hachoir **8**. Assurez-vous que le disque interchangeable n'est pas coincé et qu'il est correctement en assise.



Placez le couvercle avec le poussoir **13** sur le hachoir **8** sur (repère ▼ du couvercle **13** sur repère ● du hachoir **8**). Verrouillez le couvercle (repère ▼ du couvercle **13** sur repère ◻ du hachoir **8**).

## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif **14**.
- 2) Tournez le hachoir **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
- 3) Démontez le hachoir **8** et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».



## 9.3 Mixeur

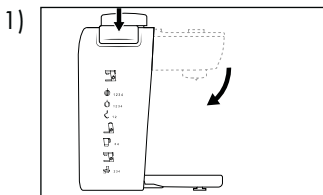
### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Laissez toujours revenir les liquides chauds à une température tiède (env. 30-40 °C), avant de les verser dans le mixeur 5.

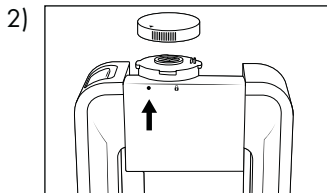
### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES TRANCHANTES/L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !**

- ▶ N'introduisez jamais les mains dans le mixeur 5 !
- ▶ Ne retirez le mixeur 5 que lorsque les lames sont à l'arrêt.
- ▶ Ne faites fonctionner le mixeur 5 qu'avec le couvercle en place.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

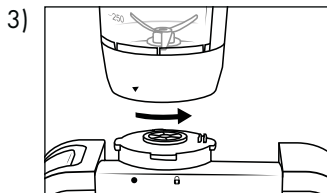
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le mixeur 5, veuillez procéder comme suit :



Appuyez sur la touche de déverrouillage 19 et amenez le bras pivotant 15 complètement en bas en position 5.



Retirez le cache de protection de l'entraînement du mixeur 5 (repère ▼ du cache de protection de l'entraînement sur le repère ● de l'appareil de base).

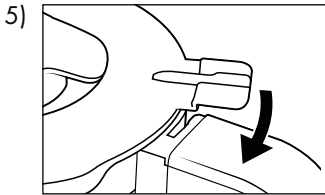


Placez le mixeur 5 sur (repère ▼ du mixeur 5 sur le repère ● de l'appareil de base). Tournez le mixeur jusqu'en butée dans le sens antihoraire (repère ▼ du mixeur 5 sur le repère 6 de l'appareil de base).

- 4) Versez les ingrédients :
- Quantité maximale : env. 1 litre
  - liquides moussants au maximum 0,5 litre
  - Quantité optimale de denrées solides à transformer : 50-100 g

## REMARQUE

- Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".



Placez le couvercle avec le gobelet mesureur légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche.

- 6) Réglez le commutateur rotatif 14 sur le niveau souhaité.

## Ajouter des ingrédients



- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Tournez un peu le couvercle du mixeur 5 jusqu'à ce qu'il se désenclenche, retirez le couvercle et versez les ingrédients.

Ou :

- 3) Tournez de 90° le gobelet mesureur qui se trouve dans le couvercle du mixeur 5 et retirez-le. Ajoutez les ingrédients solides au fur et à mesure dans la goulotte.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		3, 4	mélanger des liquides froids Piler des glaçons Mélanges avec du lait froid

## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif ⑭.
- 2) Tournez le mixeur ⑤ dans le sens antihoraire et retirez-le.


### REMARQUE

- ▶ Nettoyez le mixeur ⑤ de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les résidus alimentaires plus facilement.

## 10. Nettoyage et entretien

### ⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager les surfaces !

### REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- ▶ Lors de la transformation de denrées alimentaires riches en colorants, comme par exemple les carottes, les éléments en plastique peuvent se colorer. Ces colorations s'éliminent facilement avec un peu d'huile alimentaire.

## Nettoyage de l'appareil

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire. Ensuite, séchez bien l'appareil.

## Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, le hachoir, le couvercle avec poussoir, le couvercle du mixeur et les accessoires

- Nettoyez tous les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle **7**, le couvercle du mixeur **5** avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir **8**, le couvercle correspondant avec poussoir **13**, le disque à granuler **9**, le disque réversible à râper **10** et le disque réversible à émincer **12** dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez les éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

### REMARQUE



Les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle **7**, le couvercle du mixeur **5** avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir **8** et le couvercle correspondant avec poussoir **13**, le disque à granuler **9**, le disque réversible à râper **10** et le disque réversible à émincer **12** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- ▶ Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

## Nettoyer le mixeur

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.
- Nettoyez le mixeur **5** dans de l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique peut être obtenu directement après l'utilisation à l'aide de l'alternative suivante :

- 1) Mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur **5** en place.
- 2) Placez le couvercle avec le gobelet mesureur légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche.
- 3) Mettez le mixeur **5** en marche pendant quelques secondes.

- 4) Videz l'eau de vaisselle. Retirez les éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- 5) Rincez ensuite le mixeur ❸ abondamment à l'eau claire, afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

## REMARQUE



Le mixeur ❸ est adapté aussi au nettoyage au lave-vaisselle. Veuillez cependant à ne pas le coincer dans le lave-vaisselle.

## 11. Rangement

- Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon ❶.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## 12. Dépannage

### L'appareil s'arrête soudainement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et le dispositif d'arrêt automatique s'est activé.
  - Réglez le commutateur rotatif ❶ sur 0.
  - Débranchez la fiche secteur de la prise.
  - Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes.
  - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
  - Attendez 15 minutes supplémentaires avant de rallumer l'appareil.
- La quantité maximale de remplissage a été dépassée.
  - Laissez l'appareil refroidir comme décrit ci-dessus.
  - Faites attention à la quantité maximale de remplissage et réduisez-la en conséquence (voir le tableau «Quantités de remplissage conseillées»).

## L'appareil ne s'allume pas :



- Assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez si les caches de protection de l'entraînement pour le mixeur **5**, pour le hachoir **8** et le bol mélangeur **7** sont correctement positionnés et enclenchés.
- Vérifiez que le bras pivotant **15** se trouve dans la position de fonctionnement requise (voir chapitre «Positions de fonctionnement pour les accessoires»).

## Le mixeur ne démarre pas. L'appareil vrombit :

- La lame est bloquée dans le mixeur **5**.
  - Réglez le commutateur rotatif **14** sur 0.
  - Débranchez la fiche secteur de la prise.
  - Ouvrez le mixeur **5** et éliminez la cause du blocage.
  - Fermez le mixeur **5**, rebranchez la fiche secteur dans la prise et rallumez l'appareil.

Si les mesures décrites ne vous permettent pas de remédier au problème, ou si vous constatez d'autres types de dysfonctionnements, contactez notre service clientèle.

## 13. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~ (courant alternatif) 50 Hz
Puissance nominale	550 W
Temps de fonctionnement court du mixeur <b>5</b>	3 minutes
Contenance Bol mélangeur <b>7</b>	3,8 l
Contenance Mixeur <b>5</b>	1,5 l
Volume utile du mixeur <b>5</b>	1 l
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Temps de fonctionnement court

Le temps de fonctionnement court indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe et ne subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement court indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.




Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes pour travailler avec le hachoir **8** et le bol mélangeur **7** :





Après 10 minutes de fonctionnement, laissez l'appareil refroidir pendant env. 15 minutes.

Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer et d'activer l'arrêt de sécurité (voir chapitre «Dépannage»).

## 14. Quantités de remplissage conseillées

Quantités minimales et maximales : voir aussi le chapitre «Recettes».

Embout	Accessoires	Aliments	Quantité	Niveau	Temps
Bol mélangeur <b>7</b>		Pâte levée Pâte à pizza Pâte à pain	min. 200 g de farine	1	1 min.
			max. 500 g de farine	2	10 min.
		Pâte à biscuits sablés	min. 250 g de farine	1	30 sec.
			max. 500 g de farine	2, 3, 4	env. 10 min.
		Blancs en neige	min. 4 blancs d'œuf	4	4-5 min.
			8 blancs d'œuf max.	4	2-3 min.
		Crème fouettée (30 % de matières grasses, température du réfrigérateur)	min. 200 ml	4	env. 6 min.
			max. 600 ml	4	env. 3 min.
		liquides aqueux (par ex. cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.

Embout	Accessoires	Aliments	Quantité	Niveau	Temps
Hachoir ⑧		Fruits, légumes, fromage à pâte semi-dure grossier	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes, fromage à pâte semi-dure fin	500 g *2	2, 3, 4	50 sec.
		Fruits, légumes, fromages à pâte dure	500 g	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes grossier	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes fin	500 g *2	2, 3, 4	40 sec.
Mixeur ⑤		Smoothies	min. 160 g d'ingrédients solides + 240 ml de liquide	3 → 4	30 → 30 sec.
			max. 400 g d'ingrédients solides + 600 ml de liquide		
		Glaçons	min./max. 110 g (5-6 glaçons)	3 → 4	5 → 5 sec.
		Cocktails à base de liquides uniquement	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 sec.

\*1 : Utilisez le côté grossier du disque réversible à râper/émincer ⑫.

\*2 : Utilisez le côté fin du disque réversible à râper/émincer ⑫.



## Élimination



**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 d'élimination des déchets agréée ou via le service d'élimination des déchets de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de traitement des déchets.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités d'élimination du produit 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 services 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.

## 15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374153\_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374153\_2104.

## **16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374153\_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374153\_2104.

## 17. 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 374153\_2104

## 18. 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)

## 19. Recettes

### Recette de base de la pâte levée (quantité minimale)

#### Ingrédients pour 4-5 personnes

200 g de farine de blé de type 550

1 œuf

20 ml d'huile

40 g de sucre

100 ml de lait tiède

15 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche

1 pincée de sel

#### Préparation

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur ⑦.  
Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage ① au niveau de vitesse 1 pendant 1 minute, puis au niveau 2 pendant 10 minutes.  
Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur ⑦. Former une boule avec la pâte.
- ◆ Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie et la laisser lever pendant encore 10 minutes. Garnir ensuite selon vos envies, par ex. avec des prunes, des pommes ou des griottes.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant 25-30 minutes. Selon la garniture, la pâte peut être plus ou moins humide et nécessiter un temps de cuisson plus long. Piquez la pâte avec un cure-dent pour vérifier si la pâte est cuite : si le cure-dent ressort propre, le gâteau est prêt.

Quantité maximale : 2 x la recette de base



## Recette de base de la pâte brisée

### Ingrédients pour environ 6-8 personnes

#### Pour des quiches salées :

250 g de farine  
125 g de beurre froid  
1 pincée de sel  
80 ml d'eau très froide

#### Pour une pâte brisée sucrée :

250 g de farine  
125 g de beurre froid  
100 g de sucre  
1 pincée de sel  
1 œuf

### Préparation

- ◆ Couper le beurre en petits morceaux. Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur ① et pétrir avec le batteur plat ② au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte friable, jusqu'à ce qu'elle atteigne une consistance ferme.
- ◆ Envelopper la pâte dans un film et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C.
- ◆ Beurrer et fariner légèrement le moule démontable.
- ◆ Étaler la pâte entre deux films alimentaires (sur env. 30 cm de diamètre) et la placer dans le moule démontable.
- ◆ Garnir la pâte selon vos envies, par exemple avec du bacon et un mélange œuf-crème-fromage râpé pour une version salée ou avec des fruits ou de la confiture pour une version sucrée.
- ◆ Faire cuire à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant environ 30 à 40 minutes.
- ◆ Il est également possible de lester la pâte avec des haricots secs et de la faire cuire "à blanc" à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant 15 minutes, puis de la garnir de fruits tels que des fraises, des framboises ou de pudding, et de procéder ensuite à un nappage.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

## Recette de base du quatre-quarts

### Ingrédients

250 g de beurre

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

4 œufs

½ sachet de levure chimique

### Préparation

- ◆ Verser le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur ⑦ et battre avec le batteur plat ② au niveau 3-4 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- ◆ Ajouter les œufs un par un et continuer à remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ◆ Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ◆ Graisser un moule à cake (env. 30 cm) et y verser la pâte.
- ◆ Cuire à 180 °C (chaleur de voûte/sole) pendant env. 50-60 minutes.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

## Recette de base de la pâte à pizza

### Ingrédients pour 2 pizzas

500 g de farine

250 ml d'eau tiède

10 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche

10 g de sel

1 pincée de sucre

20 ml d'huile d'olive

### Préparation

- ◆ Dissoudre la levure et le sucre dans un peu d'eau tiède.
- ◆ Verser la farine, le sel, l'huile et le mélange levure/sucre dans le bol mélangeur **7** et mélanger pendant 30 secondes avec le crochet de pétrissage **1** au niveau de vitesse 1.
- ◆ Passer en vitesse 2 et ajouter progressivement le reste de l'eau. Pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle ait une surface lisse et qu'elle se détache facilement des parois du bol mélangeur **7**.
- ◆ Former une boule avec la pâte et la laisser lever pendant au moins 1 heure dans un endroit chaud.
- ◆ Préchauffer le four à 240 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Diviser la pâte en deux et l'étaler sur un plan de travail fariné. Garnir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Poser les pâtes sur les plaques de cuisson et pousser légèrement les bords de pâte.
- ◆ Garnir à votre gré la pâte à pizza de sauce tomate et de divers ingrédients.
- ◆ Cuire la pizza dans le four préchauffé pendant environ 10-15 minutes.

Quantité maximale : 1 x la recette de base

## **Recette de base de la pâte à biscuits sablés (quantité minimale)**

### **Ingrédients pour environ 40 biscuits**

250 g de farine

125 g de beurre (à température ambiante)

100-125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

### **Préparation**

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur **①**.
- ◆ Mélanger d'abord avec le batteur plat **②** pendant environ 30 secondes au niveau de vitesse 1.
- ◆ Passer progressivement aux vitesses supérieures jusqu'à la vitesse 4 et remuer pendant environ 10 minutes au total.
- ◆ Laisser reposer la pâte environ 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante) ou à 200 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Répartir la pâte à l'aide d'une poche à douille sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- ◆ Faire cuire les biscuits pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Vous pouvez également ajouter 100-125 g de noisettes ou d'amandes moulues.

Quantité maximale 1,5 à 2 x la recette de base

## Smoothie

Vous pouvez préparer rapidement des smoothies dans le mixeur ainsi que de délicieux jus avec une multitude de fruits et de légumes frais. Il n'y a pas de limites à votre imagination et à vos goûts. Testez par exemple le smoothie vert :

### Ingrédients pour 2 personnes

- 1 banane
- 1 pomme ou 1 mangue
- 1 poignée d'épinards frais ou de feuilles de blette
- 1/2 cuillère à café d'huile
- 100 ml de jus de pomme
- 100 ml d'eau

### Préparation

- ◆ Couper les fruits en petits morceaux et hacher grossièrement les feuilles de légumes.
- ◆ Verser tous les ingrédients dans le mixeur **5** et mélanger à la vitesse 3 ou 4 jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Quantité de remplissage maximale : 1 l

## Milk shake

### Ingrédients pour 2 personnes

- 250 ml de lait
- 1 banane ou 100 g de fraises/framboises/myrtilles
- 1-2 glaçons ou 1 boule de glace à la vanille

### Préparation

- ◆ Couper les fruits en petits morceaux et les verser dans le mixeur **5** avec les autres ingrédients
- ◆ Régler le mixeur sur la vitesse 3 ou 4 et mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- ◆ Servir immédiatement.

Quantité de remplissage maximale : 1 l

## Inhoud

<b>1. Inleiding</b> .....	<b>108</b>
<b>2. Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>108</b>
<b>3. Inhoud van het pakket/inspectie na transport</b> .....	<b>108</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>110</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>111</b>
<b>6. Ingebruikname</b> .....	<b>113</b>
<b>7. De juiste accessoires kiezen</b> .....	<b>114</b>
<b>8. Werkstanden voor accessoires</b> .....	<b>116</b>
<b>9. Accessoires monteren en gebruiken</b> .....	<b>117</b>
9.1 Kneedhaak, vlindergarde en klopgarde .....	117
9.2 Doorloopsnijder met wisselschijven .....	120
9.3 Mixer .....	124
<b>10. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>126</b>
<b>11. Opbergen</b> .....	<b>128</b>
<b>12. Problemen oplossen</b> .....	<b>128</b>
<b>13. Technische gegevens</b> .....	<b>129</b>
<b>14. Aanbevolen vulhoeveelheden</b> .....	<b>130</b>
<b>15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>132</b>
15.1 Service .....	134
15.2 Importeur .....	134
<b>16. Recepten</b> .....	<b>135</b>

## 1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product.



Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## 2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in hoeveelheden die in het huishouden gebruikelijk zijn. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes die tegen regen beschermt zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

## 3. Inhoud van het pakket/inspectie na transport

### **WAARSCHUWING**

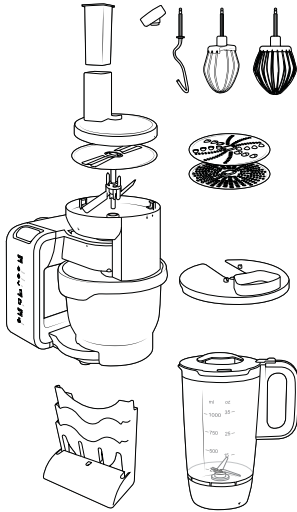
#### **Verstikkingsgevaar!**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
  - 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

### **OPMERKING**

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline als de levering niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:



- Keukenmachine
- Mengkom met deksel
- Mixer met deksel en maatbeker
- Doorloopsnijder met vulhulpstuk
- Snijschijf (dik en dun)
- Raspschijf (grof en middelfijn)
- Maalschijf (fijn)
- Kneedhaak, kloggarde, vlindergarde
- Deegvanger
- Accessoirehouder

Niet afgebeeld:

- 2 schroeven (3,5 x 22 mm)
- 2 pluggen (6 mm)
- Gebruiksaanwijzing

## OPMERKING

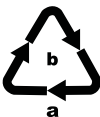
- ▶ Een van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij levering al in de doorloopsnijder gemonteerd.

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



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



## 4. Apparaatbeschrijving

Klap de uitvouwpagina van deze gebruiksaanwijzing uit:

### Afbeelding A:


- ❶ Kneedhaak
- ❷ Vlindergarde
- ❸ Kloggarde
- ❹ Deegvanger (voor ❶/❷/❸)
- ❺ Mixer met deksel en maatbeker
- ❻ Accessoirehouder
- ❼ Mengkom met deksel
- ❽ Doorloopsnijder
- ❾ Maalschijf
- ❿ Raspschijf
- ⓫ Aandrijf-as doorloopsnijder
- ⓬ Snijschijf
- ⓭ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder

### Afbeelding B:

- ⓮ Draaiknop
- ⓯ Zwenkarm
- ⓰ Aandrijving
- ⓱ Uitsparingen voor de mengkom
- ⓲ Snoeropbergvak
- ⓳ Ontgrendelingsknop

## 5. Veiligheidsvoorschriften

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

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
  - ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
  - ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
  - ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
  - ▶ Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door een gekwalificeerd vakman.
  - ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
  - ▶ Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
  - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Vul de mengkom, de doorloopsnijder of de mixer als het apparaat in werking is uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.  
Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- ▶ Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn daarvoor ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ Voorzichtig: het mes van de mixer is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

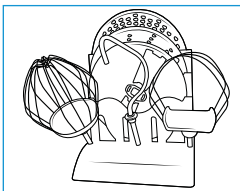
- ▶ Voorzichtig: de schaaf-, snij- en raspschijven alsmede het mes van de mixer zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, alsmede bij het reinigen van de schaaf-, snij- en raspschijven en het mes van de mixer!
- ▶ Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld telkens wanneer er geen toezicht is en tijdens het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat.

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- ▶ Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!
- ▶ De mixer is niet geschikt voor het **fijnhakken** van vlees, kruiden, uien, noten, amandelen of andere harde levensmiddelen.  
Deze levensmiddelen kunnen alleen samen met andere ingrediënten, zoals vloeistoffen, in de mixer worden **ge-mengd**.

## 6. Ingebruikname

- 1) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- 2) Plaats het apparaat op een gladde en schone ondergrond.
- 3) Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- 4) Trek het snoer uit het snoeropbergvak **18**.
- 5) Steek de stekker in het stopcontact.



U kunt de kneedhaak **1**, de vlindergarde **2**, de kloggarde **3** en de maalschijf **9**, de raspschijf **10** en de snijschijf **12** in de accessoirehouder **6** opbergen.

## Wandmontage van de accessoireshouder

### **⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Wanneer u de accessoireshouder **6** met het meegeleverde montage materiaal aan de wand wilt bevestigen, controleer dan of er geen elektriciteitsleidingen, kabels of buizen op de gewenste plek in de wand liggen voordat u gaat boren!

- 1) Markeer op de wand twee boorgaten op een afstand van 148 mm van elkaar. Boor met een boortje van 6 mm de gaten op de tevoren gemarkeerde plaatsen in de wand.
- 2) Doe de pluggen in de boorgaten.
- 3) Draai de schroeven in de pluggen en laat de schroefkoppen ca. 3 mm uit de wand steken, zodat u de accessoireshouder **6** erop kunt steken.
- 4) Schuif de accessoireshouder **6** op de schroeven en druk hem omlaag, zodat de accessoireshouder **6** vastzit op de schroeven.

## 7. De juiste accessoires kiezen

Afhankelijk van de ingrediënten die u wilt verwerken, kiest u de juiste accessoires zoals hierna beschreven.

### Kneedhaak, vlindergarde en klopgarde



De kneedhaak **1** is geschikt voor het maken van brooddeeg, pizzadeeg of gisttaartdeeg en voor het toevoegen van vaste ingrediënten die niet fijngehakt zijn, zoals rozijnen, geschaafde amandel of chocoladeschaafsel.



Met de vlindergarde **2** kunt u lichtere degen en mengsels verwerken, zoals cakedeeg, aardappelpuree of spritsdeeg.



De klopgarde **3** dient om eiwitten of slagroom op te kloppen. U kunt hiermee ook vloeibare beslagsoorten kloppen, zoals pannenkoekenbeslag.

Gebruik voor alle bereidingen met de kneedhaak **1**, de vlindergarde **2** en de klopgarde **3** altijd de mengkom met deksel **7**.

## Doorloopsnijder met wisselschijven



De maalschijf **9** is geschikt voor het raspen van harde kaassoorten zoals Parmezaanse kaas en voor het raspen van fruit en groenten zoals appels en wortels. U kunt er ook rauwe aardappelen mee raspen om potatoe fritters (aardappelpannenkoekjes) te maken. Gebruik de maalschijf **9** niet voor het raspen van zachte of halfharde kaassoorten.



De raspschijf **10** is geschikt voor het raspen van fruit en groenten in fijne of grove stukken. U kunt hiermee ook kaas raspen (behalve harde kaassoorten), bijv. voor pizza. Op de zijken van de raspschijf **10** staan de aanduidingen "Fine Shredder II" voor fijn raspen en "Coarse Shredder I" voor grof raspen. De gemarkeerde zijde moet in de doorloopsnijder **8** omhoog wijzen.



De snijschijf **12** is bestemd voor het snijden van fruit en groenten in dunne tot halfdikke plakjes. Op de zijken van de snijschijf staan de aanduidingen "Fine Slicer IV" voor dunne plakjes en "Coarse Slicer III" voor dikkere plakken. De gemarkeerde zijde moet in de doorloopsnijder **8** omhoog wijzen. Gebruik de snijschijf **12** niet voor het snijden van harde kaassoorten, brood of chocolade.

Gebruik bij de doorloopsnijder **8** altijd de mengkom **7**, maar dan zonder deksel.

## Mixer

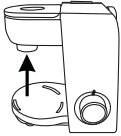
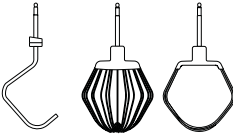

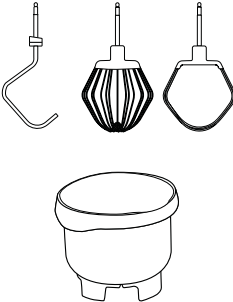
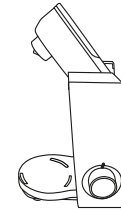
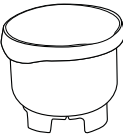

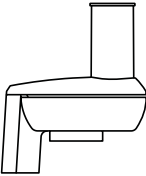




De mixer **5** is geschikt voor het fijnhakken en mengen van ingrediënten met vloeistoffen, bijv. voor het bereiden van smoothies, koude groentesoepen, mayonaise of cocktails. Gebruik de mixer **5** niet voor het fijnhakken van vlees, kruiden, uien, noten of andere harde levensmiddelen.

## 8. Werkstanden voor accessoires

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat alleen als het accessoire is aangebracht volgens deze tabel en klaar is voor gebruik. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

Stand	Accessoire	Functie
1 		Werkstand voor kneedhaak ❶, vliedergarde ❷ en klopgarde ❸.
2 		Plaatsen van kneedhaak ❶, vliedergarde ❷ en klopgarde ❸.  Plaatsen van de mengkom ❷.
3 		Stand om ingrediënten in de mengkom te doen.
4 		Werkstand van de doorloop-snijder ❸.
5 		Werkstand van de mixer ❹.

## 9. Accessoires monteren en gebruiken

### 9.1 Kneedhaak, vlindergarde en klopgarde

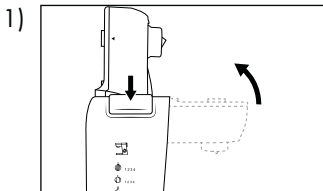
#### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom **7**! Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving **16**! Na het uitschakelen loopt de aandrijving **16** nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

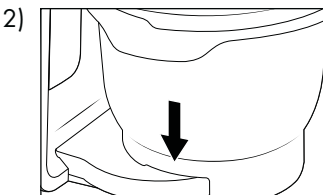
#### OPMERKING

- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen zijn afgeschermd met de aandrijfbeschermdeksels.

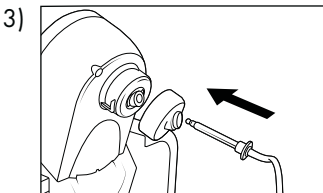
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak **1**, vlinder- **2** en klopgarde **3**:



Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** omhoog in stand 2.



Plaats de mengkom **7**.  
Let erop dat de sokkel van de mengkom **7** in de uitsparingen **17** van het apparaat steekt.



Plaats de deegvanger **4** op de aandrijving **16**. Steek, al naar gelang de taak, de kneedhaak **1**, vlindergarde **2** of klopgarde **3** in de aandrijving **16** tot het accessoire vastklikt.

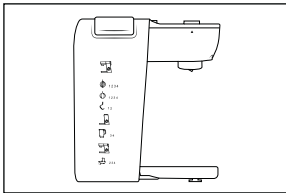
- 4) Vul de mengkom **7** met de te verwerken ingrediënten.



## OPMERKING

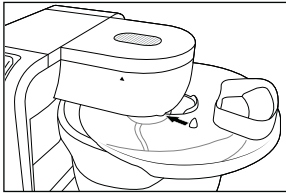
- ▶ Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de mengkom **7** in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Neem daarom de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.
- ▶ Vul de mengkom **7** met maximaal 1,5 liter als u dunne vloeibare beslagsoorten verwerkt, zoals pannenkoekenbeslag. Gebruik maximaal snelheidsstand 3 om spatten van de vloeistof te voorkomen!

5)



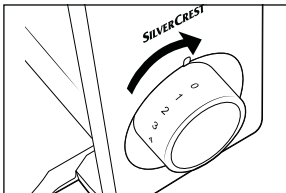
Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** in de horizontale stand 1.

6)



Schuif het deksel zodanig op de mengkom **7**, dat de vergrendelingen op de draaiarm **15** vastklikken.





7)



Stel de draaiknop **14** in op de gewenste stand.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

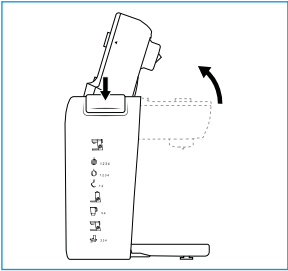
- ▶ Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Functie
		1	langzaam mengen
		2	tot schuim kloppen
		3	bijna stijf kloppen
		4	stijf kloppen
		1	1e roerfase: mengen
		2	2e roerfase: volledig mengen
		3	2e roerfase: door elkaar roeren
		4	2e roerfase: roeren/kloppen
		1	1e roerfase: mengen
		2	2e roerfase: kneden

## Ingrediënten toevoegen

Vul de ingrediënten tijdens het bedrijf door de opening in het deksel bij.

Of:

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Breng de draaiarm 15 door kort op de ontgrendelknop 19 te drukken een beetje omhoog, zodat de vergrendeling van het deksel loskomt.
- 3) Haal het deksel van de mengkom 7 af.
- 4)  Druk de ontgrendelknop 19 omlaag en breng de draaiarm 15 omhoog in stand 3.

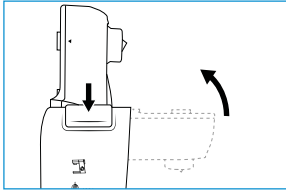
- 5) Voeg de ingrediënten toe.

## Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⑭.

2) Haal het deksel van de mengkom ⑦ af.

3)



Druk de ontgrendelknop ⑲ omlaag en breng de draaiarm ⑮ omhoog in werkstand 2.

4) Haal het accessoire uit de aandrijving ⑮.

5) Verwijder de mengkom ⑦.

6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

## 9.2 Doorloopsnijder met wisselschijven

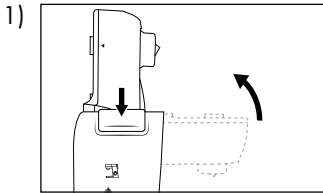
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Druk de ingrediënten alleen verder met het vulhulpstuk. Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⑮! Na het uitschakelen loopt de aandrijving ⑮ nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

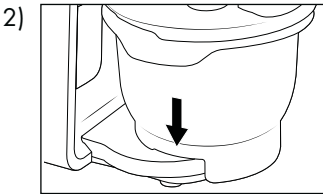
### OPMERKING

- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijvingsoeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels.
- ▶ Zorg ervoor dat in de draaiarm ⑮ niet de kneedhaak ①, vliedergarde ② of klopgarde ③ is bevestigd.

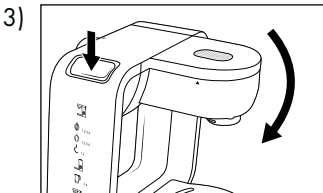
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de doorloopsnijder 8:



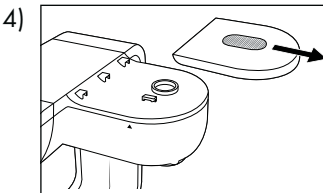
Druk de ontgrendelknop 19 omlaag en breng de draaiarm 15 omhoog in stand 2.



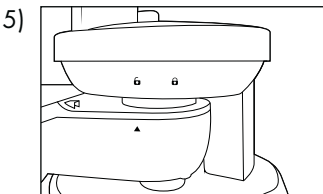
Plaats de mengkom 7.  
De sokkel van de mengkom 7 moet in de uitsparingen 17 van het apparaat vallen.



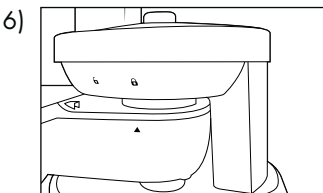
Druk de ontgrendelknop 19 omlaag en breng de draaiarm 15 in de horizontale stand 1.



Verwijder het aandrijfbeschermdeskel voor de doorloopsnijder 8.



Steek de doorloopsnijder 8 in de aandrijfopening (markering 6 op de doorloopsnijder 8 op markering ▲ op de draaiarm 15).



Draai met de wijsers van de klok mee tot de doorloopsnijder 8 voelbaar vastklikt (markering 6 op de doorloopsnijder 8 op markering ▲ op de draaiarm 15).

7) Zet de draaiknop 14 op de gewenste stand.



## OPMERKING

- ▶ Druk niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder **8**. Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

8) Druk de ingrediënten met behulp van het vulhulpstuk door de vulschacht.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

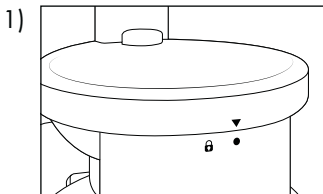
Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Funcie
		2	zachte ingrediënten snijden/raspen
		3, 4	vaste ingrediënten snijden/raspen

## Wisselschijf verwisselen

Een van de wisselschijven is al in de doorloopsnijder gemonteerd. Om deze te verwisselen, gaat u als volgt te werk.

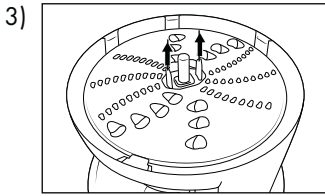
### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De wisselschijven zijn heel scherp! Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van de maal-, snij- resp. raspschijf!
- ▶ Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!



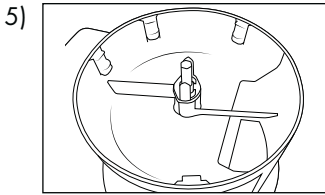
Draai het deksel **13** van de doorloopsnijder **8** tegen de wijzers van de klok in tot de markering ▼ op het deksel **13** zich tegenover de markering ● op de doorloopsnijder **8** bevindt.

2) Verwijder het deksel **13**.

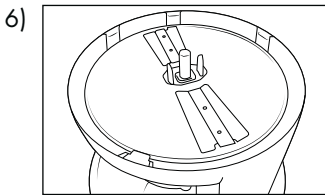


Verwijder de aandrijfas **11** samen met de voorgebouwde wisselschijf door de beide fixeerpennen van de aandrijfas **11** vast te pakken en omhoog te trekken.

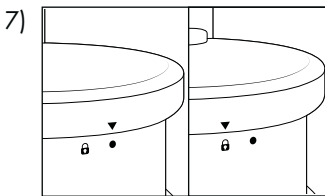
4) Haal de wisselschijf van de aandrijfas **11** af.



Plaats de aandrijfas **11** terug.



Bevestig, al naar gelang de taak, de snij- **12**, rasp- **10** of maalschijf **9** op de aandrijfas **11** van de doorloopsnijder **8**. Controleer of de wisselschijf niet gekanteld is en goed op zijn plaats zit.



Plaats het deksel met het vulhulpstuk **13** op de doorloopsnijder **8** (markering ▼ op het deksel **13** op markering ● op de doorloopsnijder **8**)  
Vergrendel het deksel (markering ▼ op het deksel **13** op markering 6 op de doorloopsnijder **8**).

## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **14**.
- 2) Draai de doorloopsnijder **8** tegen de wijzers van de klok in en neem hem af.
- 3) Demonteer de doorloopsnijder **8** en reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

## 9.3 Mixer

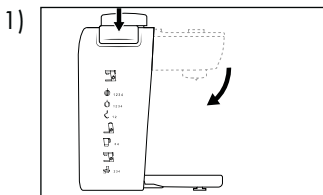
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer **5** doet.

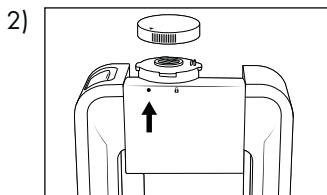
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTERENDE AANDRIJVING!

- ▶ Grijp nooit in de bevestigde mixer **5**!
- ▶ Verwijder de mixer **5** alleen als de messen stilstaan.
- ▶ Gebruik de mixer **5** alleen als het deksel is geplaatst.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

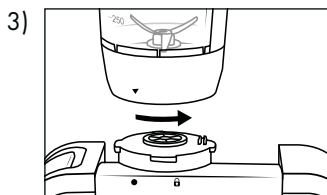
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer **5**:



Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** helemaal omlaag in stand 5.



Neem het aandrijfbeschermdesk van de mixer **5** af (markering ▼ op het aandrijfbeschermdesk op markering ● op het basisapparaat draaien).



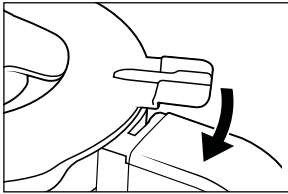
Plaats de mixer **5** (markering ▼ op de mixer **5** op markering ● op het basisapparaat). Draai de mixer tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (markering ▼ op de mixer **5** op markering **7** op het basisapparaat).

- 4) Doe de ingrediënten in de mixer:
- Maximale hoeveelheid: ca. 1 liter
  - Schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter
  - Optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50-100 g

## OPMERKING

► Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

5)



Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt.

6) Zet de draaiknop 14 op de gewenste stand.

## Ingrediënten toevoegen



- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai het deksel van de mixer 5 een beetje totdat het uit de vergrendeling loskomt, neem het deksel af en doe de ingrediënten in de mixer.

Of:

- 3) Draai de maatbeker, die zich in het deksel van de mixer 5 bevindt, 90° en neem hem uit het deksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten door de vulopening toe.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Functie
		3, 4	koude vloeistoffen mengen ijsklontjes vergruizen mengsels met koude melk



## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **14**.
- 2) Draai de mixer **5** met de wijzers van de klok mee en neem hem af.


### OPMERKING

- ▶ Reinig de mixer **5** bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

## 10. Reiniging en onderhoud

### GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!

### OPMERKING

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- ▶ Bij het verwerken van levensmiddelen met veel kleurstoffen, bijvoorbeeld wortels, kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Deze verkleuringen kunt u met een beetje plantaardige olie verwijderen.

## Apparaat reinigen

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkige verontreinigingen wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

## Mengkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen

- Reinig alle accessoires, de mengkom met deksel 7, het deksel van de mixer 5 met maatbeker, de aandrijfbeschermdeskels, de doorloopsnijder 8, het bijbehorende deksel met vulhulpstuk 13 en de maalschijf 9, de raspschijf 10 en de snijschijf 12 in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

### OPMERKING



De accessoires, de mengkom met deksel 7, het deksel van de mixer 5 met maatbeker, het aandrijfbeschermdeskels, de doorloopsnijder 8, het bijbehorende deksel met vulhulpstuk 13 en de maalschijf 9, de raspschijf 10 en de snijschijf 12 zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!
- ▶ Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

## Mixer reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.
- Reinig de mixer 5 in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de mixer daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.

In de meeste gevallen kan op de volgende manier een afdoende hygiënische reiniging direct na gebruik worden bereikt:

- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer 5.
- 2) Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt.
- 3) Schakel de mixer 5 gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het afwaswater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer 5 daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

## OPMERKING



De mixer ❸ is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Zorg ervoor dat u de mixer niet vastklemt in de vaatwasser.

## 11. Opbergen

- Doe het snoer in het snoeropbergvak ❶ als u het apparaat opbergt.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## 12. Problemen oplossen

### Het apparaat valt plotseling stil:

- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
  - Zet de draaiknop ❶ op 0.
  - Haal de stekker uit het stopcontact.
  - Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
  - Als het apparaat na 15 minuten nog niet volledig is afgekoeld, kan het niet worden ingeschakeld.
  - Wacht nog eens 15 minuten voordat u het weer inschakelt.
- De maximale vulhoeveelheid aan levensmiddelen is overschreden.
  - Laat het apparaat afkoelen zoals hiervoor beschreven.
  - Let op de maximale vulhoeveelheid en verminder die dienovereenkomstig (zie de tabel "Aanbevolen vulhoeveelheden").

### Het apparaat kan niet worden ingeschakeld:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfbeschermdeksels voor de mixer ❸ en de doorloopsnijder ❹ en de mengkom ❺ correct zijn aangebracht en zijn vastgeklikt.
- Controleer of de draaiarm ❻ zich in de gewenste werkstand bevindt (zie het hoofdstuk "Werkstanden voor accessoires").

### De mixer start niet. Het apparaat broemt:

- Het mes in de mixer ❸ is geblokkeerd.
  - Zet de draaiknop ❶ op 0.
  - Haal de stekker uit het stopcontact.

- Open de mixer **5** en neem de oorzaak van de blokkade weg.
- Sluit de mixer **5**, steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met de klantenservice als u de storingen met de beschreven maatregelen niet kunt verhelpen of als u andersoortige storingen constateert.

## 13. Technische gegevens

Nominale spanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	550 W
KB-tijd mixer <b>5</b>	3 minuten
Capaciteit Mengkom <b>7</b>	3,8 l
Capaciteit Mixer <b>5</b>	1,5 l
Nuttig volume mixer <b>5</b>	1 l
Beschermingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
	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.







Wij adviseren de volgende bedrijfstijden voor het werken met de doorloop-snijder **8** en de mengkom **7**:


Laat het apparaat na 10 minuten bedrijf ca. 15 minuten afkoelen.

Anders kan het apparaat oververhit raken en de veiligheidsuitschakeling activeren (zie het hoofdstuk “Problemen oplossen”).

## 14. Aanbevolen vulhoeveelheden

Zie voor minimale en maximale hoeveelheden ook het hoofdstuk "Recepten".

Opzetstuk	Accessoire	Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Mengkom <b>7</b>		Gistdeeg Pizzadeeg Brooddeeg	min. 200 g bloem max. 500 g bloem	1	1 min.
				2	10 min.
		Spritsdeeg	min. 250 g bloem max. 500 g bloem	1	30 sec.
				2, 3, 4	ca. 10 min.
		Geklopt eiwit	min. 4 eiwitten max. 8 eiwitten	4	4 - 5 min.
				4	2 - 3 min.
		Slagroom (30% vetgehalte, koelkasttemperatuur)	min. 200 ml max. 600 ml	4	ca. 6 min.
				4	ca. 3 min.
		waterige vloeistoffen (bijv. cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.
	Doorloopsnijder <b>8</b>		Fruit, groente, halfharde kaas grof	500 g *1	2, 3, 4
Fruit, groente, halfharde kaas fijn			500 g *2	2, 3, 4	50 sec.
		Fruit, groente, harde kaas	500 g	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, groente grof	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, groente fijn	500 g *2	2, 3, 4	40 sec.

Opzetstuk	Accessoire	Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Mixer <b>5</b>		Smoothies	min. 160 g vaste ingrediënten + 240 ml vloeistof	3 → 4	30 → 30 sec.
			max. 400 g vaste ingrediënten + 600 ml vloeistof		
		Ijsklontjes	min./max. 110 g (5 - 6 ijsklontjes)	3 → 4	5 → 5 sec.
		Alleen vloeistoffen Cocktails	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 sec.

\* 1: Gebruik de grove kant van de rasp- resp. de snijschijf **12**.

\* 2: Gebruik de fijne kant van de rasp- resp. de snijschijf **12**.

## 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 gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw gemeentereiniging.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



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 milieuvorschriften. 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.

## 15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### **Garantievoorwaarden**

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### **Garantieomvang**

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 374153\_2104 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 374153\_2104 de gebruiksaanwijzing openen.



## 15.1 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 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Recepten

### Basisrecept gistdeeg (minimale hoeveelheid)

#### Ingrediënten voor 4 - 5 personen

200 g tarwebloem type 550

1 ei

20 ml olie

40 g suiker

100 ml lauwe melk

15 g verse gist of ½ pakje droge gist

1 snufje zout

#### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de mengkom **7**.  
Kneed alles met de kneedhaak **1** eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 10 minuten op stand 2.  
Laat het deeg 40 minuten in de mengkom **7** rijzen. Vorm een bol met het deeg.
- ◆ Rol het deeg uit op een bakplaat en laat het nog 10 minuten rijzen. Beleg het vervolgens naar wens, bijvoorbeeld met pruimen, appels of ingemaakte kersen.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 25 - 30 minuten bakken. Afhankelijk van de topping kan het deeg meer of minder vochtig zijn en een langere baktijd nodig hebben. Prik met een tandenstoker in het deeg om te controleren of het gaar is: als de tandenstoker er schoon uitkomt, is de taart klaar.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept zandtaartdeeg

**Ingrediënten voor ca. 6 - 8 personen**

**voor hartige quiches:**

250 g bloem

125 g koude boter

1 snufje zout

80 ml ijswater

**voor zoet zandtaartdeeg:**

250 g bloem

125 g koude boter

100 g suiker

1 snufje zout

1 ei

### Bereiding

- ◆ Snijd de koude boter in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de mengkom **7** en kneed ze met de vlindergarde **2** op stand 3 ca. 2 - 3 minuten tot een los deeg, tot het een stevige consistentie krijgt.
- ◆ Wikkel het deeg in folie en laat het minstens 30 minuten in de koelkast koud worden.
- ◆ Warm de oven voor op 200 °C.
- ◆ Vet de springvorm in en bestrooi hem met een beetje bloem.
- ◆ Rol het deeg tussen twee lagen vershoudfolie uit (tot een diameter van ca. 30 cm) en leg dit in de springvorm.
- ◆ Beleg het deeg naar wens, bijvoorbeeld hartig met spek en een ei-room-kaasmengsel of zoet met fruit of jam.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) ca. 30-40 minuten bakken.
- ◆ U kunt het deeg ook eerst met droge bonen verzwaren en 15 min. "blind" op 200 °C (onder-bovenwarmte) bakken en later met fruit zoals aardbeien, frambozen of met pudding beleggen en vervolgens met taartglazuur overgieten.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept cake

### Ingrediënten

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 250 g bloem
- 4 eieren
- ½ pakje bakpoeder

### Bereiding

- ◆ Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de mengkom **7** en roer ze met de vlindergarde **2** op stand 3 - 4 schuimig.
- ◆ Voeg een voor een de eieren toe en roer verder tot alles goed gemengd is.
- ◆ Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer alles tot een glad deeg.
- ◆ Vet een bakvorm (ca. 30 cm) in met boter en giet het deeg erin.
- ◆ Laat op 180 °C (onder/-bovenwarmte) ca. 50 - 60 min bakken.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept pizzadeeg

### Ingrediënten voor 2 pizza's

- 500 g bloem
- 250 ml lauw water
- 10 g verse gist of 5 g gedroogde gist
- 10 g zout
- 1 snufje suiker
- 20 ml olijfolie

### Bereiding

- ◆ Los de gist en de suiker op in een beetje lauw water.
- ◆ Doe bloem, zout, olie en gist-suiker-oplossing in de mengkom ⑦ en meng ze 30 seconden met de kneedhaak ① op stand 1.
- ◆ Schakel stand 2 in en voeg beetje bij beetje de rest van het water toe. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten tot er een glad oppervlak ontstaat en het goed kan worden losgemaakt van de wanden van de mengkom ⑦.
- ◆ Vorm het deeg tot een bal en laat het afgedekt op een warme plaats minstens 1 uur rijzen.
- ◆ Warm de oven voor op 240 °C (boven-/onderwarmte).
- ◆ Halveer het deeg en rol het uit op een met bloem bestoven werkvlak. Bekleed twee standaard bakplaten met bakpapier. Leg de twee deeg-helften op de bakplaten en druk ze lichtjes in de randen.
- ◆ Beleg het pizzadeeg naar wens met tomatensaus en uiteenlopende ingrediënten.
- ◆ Bak de pizza in de voorverwarmde oven ongeveer 10-15 minuten.

Grootste hoeveelheid: 1 x basisrecept

## Basisrecept spritsdeeg (minimale hoeveelheid)

### Ingrediënten voor ca. 40 stuks

250 g bloem

125 g boter (kamertemperatuur)

100-125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de mengkom **7**.
- ◆ Meng ze met de vlindergarde **2** eerst ca 30 sec op stand 1.
- ◆ Schakel geleidelijk over op de hogere standen tot stand 4 en roer in totaal ongeveer 10 minuten.
- ◆ Laat het deeg ca. 30 minuten in de koelkast rusten.
- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C circulatielucht of 200 °C boven-/onderwarmte.
- ◆ Verdeel het deeg met een spuitzak over een met bakpapier beklede bakplaat.
- ◆ Bak de koekjes ca. 10 minuten tot ze lichtbruin zijn.

U kunt ook 100-125 g gemalen hazelnoten of amandelen toevoegen als extra ingrediënt voor het deeg.

Grootste hoeveelheid: 1,5 tot 2 x basisrecept

## Smoothie

Smoothies kunnen snel worden bereid in een mixer met een verscheidenheid aan verse vruchten en groenten en heerlijke sappen. Laat uw fantasie de vrije loop en volg uw eigen smaak. Probeer bijvoorbeeld de groene smoothie:

### Ingrediënten voor 2 porties

- 1 banaan
- 1 appel of mango
- 1 handje verse spinazie- of snijbietblaadjes
- 1/2 theelepel olie
- 100 ml appelsap
- 100 ml water

### Bereiding

- ◆ Snijd het fruit in kleine stukjes en hak de groentebaadjes grof.
- ◆ Doe alle ingrediënten in de mixer **5** en meng ze op stand 3 of 4 tot ze de gewenste consistentie hebben.

Maximale vulhoeveelheid: 1 l

## Milkshake

### Ingrediënten voor 2 porties

- 250 ml melk
- 1 banaan of 100 gr aardbeien/frambozen/bosbessen
- 1-2 ijsklontjes of 1 bolletje vanille-ijs

### Bereiding

- ◆ Snijd het fruit in kleine stukjes en doe het met de andere ingrediënten in de mixer **5**.
- ◆ Zet de mixer op stand 3 of 4 en mix zo lang tot een romige consistentie is bereikt.
- ◆ Meteen serveren.

Maximale vulhoeveelheid: 1 l

## Obsah

<b>1. Úvod</b>	<b>142</b>
<b>2. Použití v souladu s určením</b>	<b>142</b>
<b>3. Rozsah dodávky / kontrola po přepravě</b>	<b>142</b>
<b>4. Popis přístroje</b>	<b>144</b>
<b>5. Bezpečnostní pokyny</b>	<b>145</b>
<b>6. První uvedení do provozu</b>	<b>147</b>
<b>7. Výběr správného příslušenství</b>	<b>148</b>
<b>8. Pracovní polohy pro příslušenství</b>	<b>150</b>
<b>9. Montáž a použití příslušenství</b>	<b>151</b>
9.1 Hnětací hák, míchací metla a šlehací metla	151
9.2 Průběhový krouhač s výměnnými kotouči	154
9.3 Mixér	158
<b>10. Čištění a údržba</b>	<b>160</b>
<b>11. Skladování</b>	<b>161</b>
<b>12. Odstraňování závad</b>	<b>162</b>
<b>13. Technické údaje</b>	<b>163</b>
<b>14. Doporučená množství</b>	<b>164</b>
<b>15. Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b>	<b>166</b>
15.1 Servis	168
15.2 Dovozece	168
<b>16. Recepty</b>	<b>169</b>



## 1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci.



Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

## 2. Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej ke komerčním účelům!

Tento přístroj je určen pouze pro soukromé použití v uzavřených prostorách chráněných před deštěm. Nepoužívejte jej venku!

Přístroj se smí používat výhradně s originálním příslušenstvím.

## 3. Rozsah dodávky / kontrola po přepravě

### VÝSTRAHA

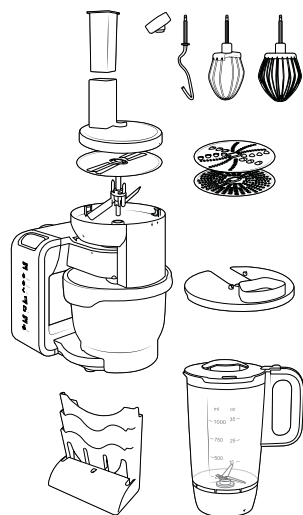
#### Nebezpečí udušení!

- ▶ Obalový materiál není na hraní.  
Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- 1) Vyměňte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
  - 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo dopravou kontaktujte servisní zákaznickou linku.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:



- kuchyňský robot
- míchací mísa s víkem
- mixér s víkem a odměrkou
- průběhový krouhač s pěchovadlem
- krájecí otočný kotouč (silné a tenké plátky)
- krouhací otočný kotouč (hrubý a středně jemný)
- strouhací kotouč (jemný)
- hnětací hák, šlehací metla, míchací metla
- odstraňovač těsta
- držák příslušenství

Není zobrazeno:

- 2 šrouby (3,5 × 22 mm)
- 2 hmoždinky (6 mm)
- návod k obsluze

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Jeden z krájecích kotoučů průběhového krouhače je již při dodávce do krouhače namontován.

## Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalové materiály byly vybrány z hlediska snášenlivosti s životním prostředím a techniky likvidace a jsou proto recyklovatelné.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka,  
80-98: kompozitní materiály.

## 4. Popis přístroje

Rozložte výklopnou stránku tohoto návodu k obsluze:

### Obrázek A:


- ❶ hnětací hák
- ❷ míchací metla
- ❸ šlehací metla
- ❹ odstraňovač těsta (pro ❶/❷/❸)
- ❺ mixér s víkem a odměrkou
- ❻ držák příslušenství
- ❼ míchací mísa s víkem
- ❽ průběhový krouhač
- ❾ strouhací kotouč
- ❿ krouhací otočný kotouč
- ⓫ hnací hřídelka průběhového krouhače
- ⓬ krájecí otočný kotouč
- ⓭ víko s pěchovadlem pro průběhový krouhač

### Obrázek B:

- ⓮ otočný spínač
- ⓯ otočné rameno
- ⓰ hnací ústrojí
- ⓱ drážky pro míchací mísu
- ⓲ úložný prostor na kabel
- ⓳ odjišťovací tlačítko

## 5. Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Příklad: Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
  - ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrá nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
  - ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
  - ▶ Pokud se síťový kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
  - ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
  - ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
  - ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
  - ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Při provozu dávejte suroviny určené ke zpracování výhradně do míchací mísy, průběhového krouhače nebo mixéru.
- ▶ Abyste zabránili poranění nebo poškození přístroje, nikdy do plnicí trubice nebo do mixéru nestrkejte ruce nebo cizí předměty.
- ▶ Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje.  
Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj možná vhodná a může být nebezpečná!
- ▶ Pozor: Nůž mixéru je velmi ostrý! Buďte proto opatrní při odnímání nádoby mixéru.
- ▶ Pozor: Strouhací, řezací, resp. krouhací kotouče a nůž mixéru jsou velmi ostré!

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

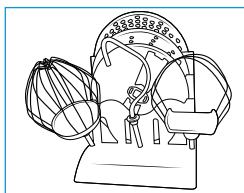
- ▶ Buďte opatrní při nasazování, vyjímání a čištění strouhacích, krájecích nebo krouhacích kotoučů a nože mixéru!
- ▶ Příklad je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!
- ▶ Mixér není vhodný k **sekání** masa, bylinek, cibule, ořechů, mandlí nebo jiných tvrdých potravin. Tyto potraviny lze **mixovat** v mixéru pouze společně s jinými přísadami, např. kapalinami.

## 6. První uvedení do provozu

- 1) Všechny díly přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, zda jsou všechny díly úplně suché.
- 2) Příklad postavte na hladký a čistý podklad.
- 3) Příklad na povrch připevněte pomocí čtyř přísavek.
- 4) Z úložného prostoru na kabel **18** vytáhněte síťový kabel.
- 5) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.



Hnětací hák **1**, míchací metlu **2**, šlehací metlu **3**, strouhací kotouč **9**, krouhací otočný kotouč **10** a krájecí otočný kotouč **12** můžete uschovat v držáku příslušenství **6**.

## Montáž držáku příslušenství na stěnu

### ⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

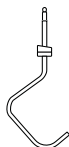
► Pokud držák příslušenství **6** chcete upevnit na stěnu pomocí dodaného montážního materiálu, před vrtáním se ujistěte, že na požadovaném místě pod stěnou nevedou elektrická vedení, kabely nebo trubky!

- 1) Na stěně vyznačte dva otvory vzdálené od sebe 148 mm. Vrtákem 6 mm vyvrtejte na předem označených místech otvory do zdi.
- 2) Do otvorů zasuněte hmoždinky.
- 3) Našroubujte šrouby do hmoždinek a nechte hlavy šroubů vyčnívat asi 3 mm ze stěny, abyste na ně mohli nasadit držák příslušenství **6**.
- 4) Nasadte držák příslušenství **6** na šrouby a zatlačte ho dolů tak, aby držák příslušenství **6** na šrouby pevně dosedal.

## 7. Výběr správného příslušenství

Podle toho, jaké suroviny chcete zpracovávat, zvolte vhodné příslušenství, jak je popsáno níže.

### Hnětací hák, míchací metla a šlehací metla



Hnětací hák **1** je vhodný pro přípravu chlebového těsta, těsta na pizzu nebo těsta na kynutý koláč a pro vmíchání pevných nerozmělněných surovin, jako jsou rozinky, mandlové lupínky nebo čokoládové kousky.



Míchací metlou **2** lze zpracovávat lehčí těsta a směsi, jako je například třené těsto, bramborová kaše nebo těsto na stříkané pečivo.



Šlehací metla **3** se používá ke šlehání bílků nebo šlehačky. Lze ji také použít k míchání tekutých těst, například palačinkového těsta.

Pro všechny přípravy s hnětacím hákem **1**, míchací metlou **2** a šlehací metlou **3** vždy používejte míchací mísu s víkem **7**.

## Průběhový krouhač s výměnnými kotouči



Strouhací kotouč **9** je vhodný pro strouhání tvrdého sýra, jako je například parmezán, a krouhání ovoce a zeleniny, jako jsou například jablka a mrkev. Můžete na něm také nastrouhat syrové brambory a připravit z nich bramboráky. Strouhací kotouč **9** nepoužívejte ke strouhání měkkého nebo plátkového sýra.



Krouhací otočný kotouč **10** je vhodný ke krouhání ovoce a zeleniny na jemné nebo hrubé kousky. Můžete jej použít také ke strouhání sýra (kromě tvrdého), např. na pizzu. Strany krouhacího otočného kotouče **10** jsou odpovídajícím způsobem označeny: „Fine Shredder II“ pro jemné krouhání a „Coarse Shredder I“ pro hrubé krouhání. Označená strana musí v průběhovém krouhači směřovat nahoru **8**.



Krájecí otočný kotouč **12** je určen ke krájení ovoce a zeleniny na tenké až středně silné plátky. Strany krájecího otočného kotouče jsou odpovídajícím způsobem označeny: „Fine Slicer IV“ na tenké plátky a „Coarse Slicer III“ na silnější plátky. Označená strana musí v průběhovém krouhači směřovat nahoru **8**. Krájecí otočný kotouč **12** nepoužívejte ke krájení tvrdého sýra, chleba nebo čokolády.

S průběhovým krouhačem **8** vždy používejte míchací mísu **7**, ale bez víka.

## Mixér



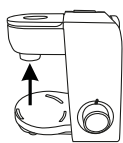
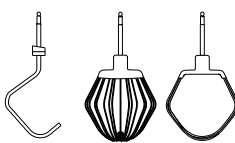

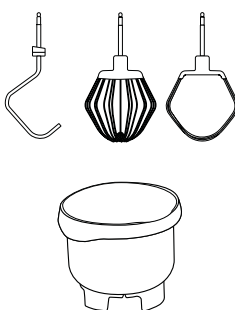
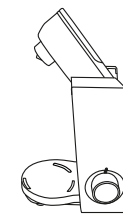


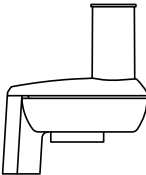

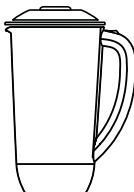
Mixér **5** je vhodný k rozmělnění a mixování surovin s tekutinami, např. k přípravě smoothie, studených zeleninových polévek, majonézy nebo koktejlů. Mixér **5** nepoužívejte k sekání masa, bylinek, cibule, ořechů, mandlí nebo jiných tvrdých potravin.



## 8. Pracovní polohy pro příslušenství

### POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj používejte pouze tehdy, když je příslušenství nasazeno dle této tabulky a je v pracovní poloze. Přístroj nikdy nepoužívejte bez potravin.

Poloha	Příslušenství	Funkce
1 		Pracovní poloha pro hnětací hák ❶, míchací metlu ❷ a šlehací metlu ❸.
2 		Vsazení hnětacího háku ❶, míchací metly ❷ a šlehací metly ❸.  Umístění míchací mísy ❷.
3 		Poloha pro přidání surovin do mísy.
4 		Pracovní poloha průběhového krouhače ❸.
5 		Pracovní poloha mixéru ❹.

## 9. Montáž a použití příslušenství

### 9.1 Hnětací hák, míchací metla a šlehací metla

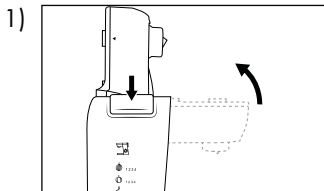
#### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ⑦!  
Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, jestliže se hnací ústrojí přístroje ⑩ nepohybuje!  
Po vypnutí má hnací ústrojí ⑩ ještě krátkou doběhovou fázi.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

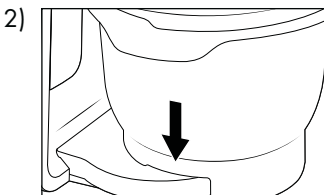
#### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.

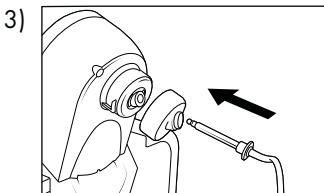
Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ①, míchací metlou ② a šlehací metlou ③, postupujte takto:



Stiskněte odjišťovací tlačítko ⑱ a otočné rameno ⑮ uveďte nahoru do polohy 2.



Nasadíte míchací mísu ⑦.  
Dbejte na to, aby spodek míchací mísy ⑦ zaskočil do drážek ⑰ na přístroji.

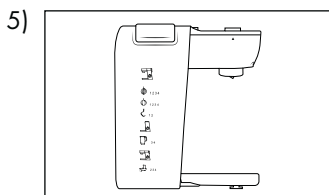


Odstraňovač těsta ④ nasadíte na hnací ústrojí ⑩. Podle požadavků zastrčte hnětací hák ①, míchací metlu ② nebo šlehací metlu ③, aby se zaaretovaly v hnacím ústrojí ⑩.

- 4) Do míchací mísy ⑦ vložte suroviny, které chcete zpracovat.

## UPOZORNĚNÍ

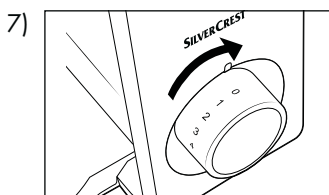
- ▶ Upozorňujeme, že během hnětení, resp. míchání těsto v míchací míse ⑦ nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Dodržujte proto údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.
- ▶ Při zpracování řídkých těst, například palačinkového těsta, naplňte míchací mísu ⑦ maximálně do objemu 1,5 litru. Aby nedošlo k rozstříknutí kapaliny, používejte maximálně stupeň rychlosti 3!



Stiskněte odjišťovací tlačítko ⑮ a otočné rameno ⑮ uveďte do vodorovné polohy 1.







Na míchací mísu ⑦ nasuňte víko tak, aby aretace na otočném ramenu ⑮ zapadly.



Nastavte otočný přepínač ⑭ na požadovaný stupeň.

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

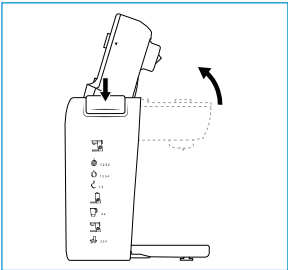
- ▶ Přístroj provozujte s odpovídajícím příslušenstvím pouze v uvedených rychlostních stupních. V opačném případě může dojít k poškození přístroje!

Poloha	Příslušenství	Přípustný stupeň rychlosti	Funkce
		1	pomalé míchání
		2	šlehání do pěny
		3	šlehání téměř do tuhého stavu
		4	šlehání do tuhého stavu
		1	1. proces míchání: namíchání
		2	2. proces míchání: promíchání
		3	2. proces míchání: rozmíchání
		4	2. proces míchání: míchání/šlehání
		1	1. proces míchání: namíchání
		2	2. proces míchání: hnětení

## Doplňování surovin

Během provozu doplňujte suroviny otvorem ve víku.

Nebo:

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem **14**.
- 2) Otočné rameno **15** krátkým stisknutím odjišťovacího tlačítka **19** uveďte mírně nahoru, aby se uvolnila aretace víka.
- 3) Sejměte víko z míchací misky **7**.
- 4)  Stiskněte odjišťovací tlačítko **19** a otočné rameno **15** uveďte nahoru do polohy 3.

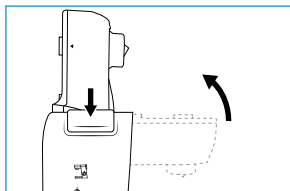
- 5) Vložte suroviny.

## Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem 14.

2) Sejměte víko z míchací mísy 7.

3)



Stiskněte odjišťovací tlačítko 19 a otočné rameno 15 uveďte nahoru do pracovní polohy 2.

4) Sejměte příslušenství z hnacího ústrojí 16.

5) Vyjměte míchací mísu 7.

6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

## 9.2 Průběhový krouhač s výměnnými kotouči

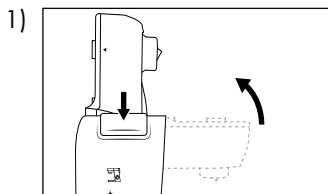
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Do plnicí trubice nikdy nestrkejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje.
- ▶ Suroviny dotlačujte pouze pěchovadlem. Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, jestliže se hnací ústrojí přístroje 16 nepohybuje! Po vypnutí má hnací ústrojí 16 ještě krátkou doběhovou fázi.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

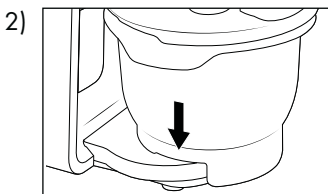
### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.
- ▶ Ujistěte se, že na otočném ramenu 15 nejsou umístěny hnětací hák 1, míchací metla 2 ani šlehací metla 3.

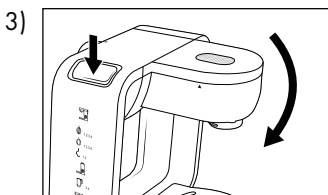
Chcete-li přístroj připravit na práci s průběhovým krouhačem **8**, postupujte takto:



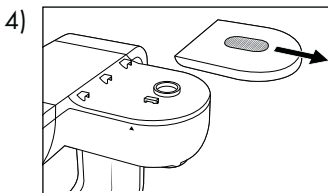
Stiskněte odjišťovací tlačítko **19** a otočné rameno **15** uveďte nahoru do polohy 2.



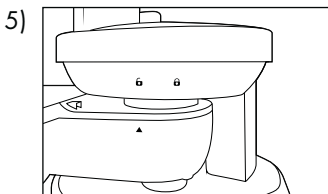
Nasadíte míchací mísu **7**. Podstavec míchací mísy **7** musí být umístěn v drážkách **17** na přístroji.



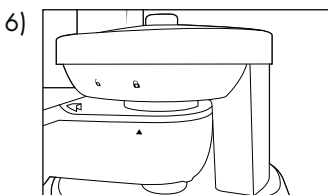
Stiskněte odjišťovací tlačítko **19** a otočné rameno **15** uveďte do vodorovné polohy 1.



Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí průběhového krouhače **8**.



Zastrčte průběhový krouhač **8** do otvoru hnacího ústrojí (značka **6** na průběhovém krouhači **8** na značce **▲** na otočném ramenu **15**).



Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud průběhový krouhač **8** zřetelně aretuje (značka **6** na průběhovém krouhači **8** na značce **▲** na otočném ramenu **15**)

7) Nastavte otočný přepínač **14** na požadovaný stupeň.



## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Do průběhového krouhače 8 nevtlačujte příliš mnoho surovin. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

8) Suroviny přidávejte přes plnicí trubici pomocí pěchovacla.

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj provozujte s odpovídajícím příslušenstvím pouze v uvedených rychlostních stupních. V opačném případě může dojít k poškození přístroje!

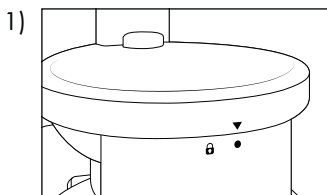
Poloha	Příslušenství	Přípustný stupeň rychlosti	Funkce
		2	krájení/krouhání měkkých surovin
		3, 4	krájení/krouhání pevných surovin

## Výměna výměnného kotouče

Jeden z výměnných kotoučů je již předem namontován v průběhovém krouhači. Při jeho výměně postupujte takto.

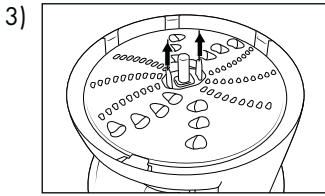
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Výměnné kotouče jsou velmi ostré! Buďte opatrní při nasazování a vyjímání strouhacích, krájecích nebo krouhacích kotoučů!
- ▶ Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!



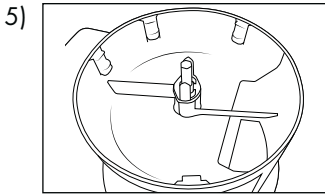
Otáčejte víkem 13 průběhového krouhače 8 proti směru hodinových ručiček, dokud se značka ▼ na víku 13 nebude shodovat se značkou ● na průběhovém krouhači 8.

2) Sejměte víko 13.

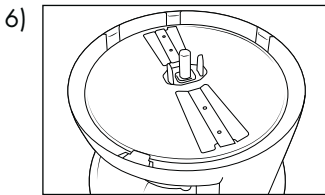


Hnací hřídelku **11** spolu s předmontovaným výměnným kotoučem vyjměte tak, že uchopíte oba upevňovací čepy hnacího hřídele **11** a vytáhnete je nahoru.

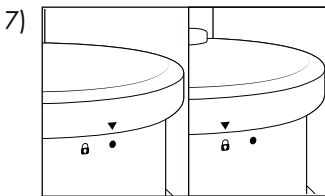
4) Sejměte výměnný kotouč z hnací hřídelky **11**.



Opět vložte hnací hřídelku **11**.



Podle požadavku nasadte krájecí **12**, krouhací **10** nebo strouhací kotouč **9** na hnací hřídelku **11** průběhového krouhače **8**. Ujistěte se, že výměnný kotouč není pootočený a je správně usazený.



Nasadte víko s pěchovadlem **13** na průběhový krouhač **8** (značka ▼ na víku **13** na značce ● na průběhovém krouhači **8**).  
Zajistěte víko (značka ▼ na víku **13** na značce ♪ na průběhovém krouhači **8**).

## Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem **14**.
- 2) Průběhovým krouhačem **8** otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 3) Demontujte průběhový krouhač **8** a vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.



## 9.3 Mixér

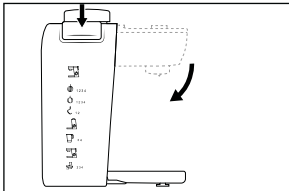
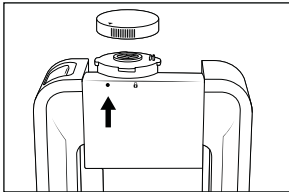
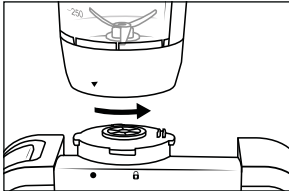
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30–40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru 5.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI/ROTUJÍCÍM HNACÍM ÚSTROJÍM!

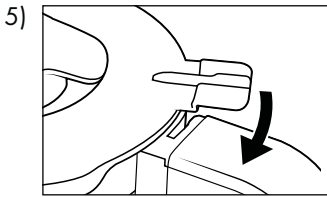
- ▶ Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru 5!
- ▶ Sejměte mixér 5 pouze tehdy, až se zastaví nůž.
- ▶ Mixér 5 používejte pouze s nasazeným víkem.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

Chcete-li přístroj připravit na práci s mixérem 5, postupujte takto:

-  1) Stiskněte odjišťovací tlačítko 19 a otočné rameno 15 uveďte zcela dolů do polohy 5.
-  2) Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru 5 (značku ▼ na ochranném krytu hnacího ústrojí otočte na značku ● na základním přístroji).
-  3) Nasadíte mixér 5 (značka ▼ na mixéru 5 na značce ● na základním přístroji). Otáčejte mixérem až na doraz proti směru hodinových ručiček (značka ▼ na mixéru 5 na značce 6 na základním přístroji).
- 4) Vložte suroviny do nádoby:
  - Maximální množství: cca 1 litr
  - pěnlivé tekutiny maximálně 0,5 litru
  - optimální množství zpracovávaných tuhých potravin: 50–100 g

## UPOZORNĚNÍ

- Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.



Víko s odměrkou nasadíte trochu posunutě a otáčejte jím, dokud nezaskočí.

- 6) Nastavte otočný přepínač 14 na požadovaný stupeň.

## Doplňování surovin



- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem 14.
- 2) Víkem mixéru 5 trochu pootočte, aby vycházelo z aretace, sejměte je a přidejte suroviny.

Nebo:

- 3) Odměrku, která se nachází ve víku mixéru 5, pootočte o 90° a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj provozujte s odpovídajícím příslušenstvím pouze v uvedených rychlostních stupních. V opačném případě může dojít k poškození přístroje!

Poloha	Příslušenství	Přípustný stupeň rychlosti	Funkce
		3, 4	mixování studených tekutin drcení kostek ledu směsí se studeným mlékem

## Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem 14.
- 2) Mixérem 5 otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.

## UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte mixér 5 nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.



## UPOZORNĚNÍ



Příslušenství, míchací mísu s víkem **7**, víko mixéru **5** s odměrkou, ochranný kryt hnacího ústrojí, průběhový krouhač **8**, příslušné víko s pěchovadlem **15** a strouhací kotouč **9**, krouhací otočný kotouč **10** a krájecí otočný kotouč **12** lze také mýt v myčce na nádobí.

- ▶ Při mytí v myčce nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- ▶ Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

## Čištění mixéru

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nože mixéru se nikdy nedotýkejte holýma rukama.

- Mixér **5** umyjte v teplé vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Poté jej dobře opláchněte čistou vodou, aby na něm nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vyčištění přímo po použití přístroje následujícím způsobem:

- 1) Nalijte do nasazeného mixéru **5** vodu s trochou mycího prostředku.
- 2) Víko s odměrkou nasadíte trochu posunutě a otáčejte jím, dokud nezaskočí.
- 3) Zapněte mixér **5** na několik sekund.
- 4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
- 5) Mixér **5** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

## UPOZORNĚNÍ



Mixér **5** je vhodný také pro čištění v myčce na nádobí. Dbejte však na to, aby se v myčce na nádobí nezaklínil.

## 11. Skladování

- K uložení uschovejte síťový kabel v úložném prostoru pro kabel **18**.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

## 12. Odstraňování závad

### Přístroj se náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Nastavte otočný přepínač 14 do polohy 0.
  - Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
  - Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Před opětovným zapnutím počkejte dalších 15 minut.
- Bylo překročeno maximální množství náplně potravin.
  - Nechte přístroj vychladnout, jak je popsáno výše.
  - Dbejte na maximální množství náplně a odpovídajícím způsobem je snižte (viz tabulka „Doporučená množství náplně“).

### Přístroj nelze zapnout:


- Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru 5, průběhový krouhač 8 a míchací mísa 7 jsou správně nasazené a zaaretované.
- Zkontrolujte, zda se otočné rameno 15 nachází v potřebné pracovní poloze (viz kapitola „Pracovní polohy pro příslušenství“).

### Mixér se nespustí. Přístroj vydává bručivý zvuk:

- Nůž v mixéru 5 je blokován.
  - Nastavte otočný přepínač 14 do polohy 0.
  - Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
  - Otevřete mixér 5 a odstraňte příčinu blokády.
  - Zavřete mixér 5, síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky a přístroj opět zapněte.

Pokud se popsávanými opatřeními problém neodstraní nebo pokud zjistíte jiné druhy poruch, kontaktujte naše oddělení zákaznického servisu.

## 13. Technické údaje

Jmenovité napětí	220-240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	550 W
doba nepřetržitého provozu mixéru ⑤	3 minuty
Kapacita nádoby Míchací mísa ⑦	3,8 l
Kapacita nádoby Mixér ⑤	1,5 l
Užitečný obsah mixéru ⑤	1 l
Třída ochrany	II/□ (dvojitá izolace)
	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 na tak dlouho, dokud se motor neochladí.







Doporučujeme následující provozní doby pro práce s průběhovým krouhačem ⑧ a míchací mísou ⑦:


Přístroj nechte po 10 minutách cca 15 minut ochladit.

Jinak může dojít k přehřátí přístroje a aktivaci bezpečnostního vypnutí (viz kapitola „Odstraňování závad“).

## 14. Doporučená množství

Minimální a maximální množství viz také kapitola „Recepty“.

Nástavec	Příslušenství	Potravina	Množství	Stupeň	Čas
Míchací mísa <b>7</b>		kynuté těsto těsto na pizzu chlebové těsto	min. 200 g mouky max. 500 g mouky	1	1 min
				2	10 min
		těsto na stříkané pečivo	min. 250 g mouky max. 500 g mouky	1	30 s
				2, 3, 4	cca 10 min
		sníh z bílků	min. 4 bílků max. 8 bílků	4	4–5 min
				4	2–3 min
		šlehačka (obsah tuku 30 %, teplota v chladničce)	min. 200 ml max. 600 ml	4	cca 6 min
				4	cca 3 min
		tekutiny s obsahem vody (např. koktejly)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min
	Průběhový krouhač <b>8</b>		ovoce, zelenina, plátkový sýr nahrubo	500 g * <sup>1</sup>	2, 3, 4
ovoce, zelenina, plátkový sýr najemno			500 g * <sup>2</sup>	2, 3, 4	50 s
		ovoce, zelenina, tvrdý sýr	500 g	2, 3, 4	25 s
		ovoce, zelenina nahrubo	500 g * <sup>1</sup>	2, 3, 4	25 s
		ovoce, zelenina najemno	500 g * <sup>2</sup>	2, 3, 4	40 s

Násta-vec	Příslu-šenství	Potravina	Množství	Stu-peň	Čas
Mixér 5		smoothie	min. 160 g pevných surovin + 240 ml kapaliny	3 → 4	30 → 30 sek.
			max. 400 g pevných surovin + 600 ml kapaliny		
		kostky ledu	min./max. 110 g (5-6 kostek ledu)	3 → 4	5 → 5 sek.
		koktejly pouze z tekutin	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 s

\* 1: Použijte hrubou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče 12.

\* 2: Použijte jemnou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče 12.

## Likvidace



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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém 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 dvorech.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.



## 15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### **Záruční podmínky**

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### **Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad**

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### **Rozsah záruky**

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 374153\_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 374153\_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

## 15.1 Servis



**Servis Česko**

Tel.: 800143873

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Recepty

### Základní recept pro kynuté těsto (minimální množství)

#### Suroviny pro 4–5 osob

200 g pšeničné mouky, typu 550

1 vejce

20 ml oleje

40 g cukru

100 ml vlažného mléka

15 g čerstvého droždí nebo ½ balíček sušeného droždí

1 špetka soli

#### Příprava

- ◆ Všechny suroviny vložte do míchací mísy 7. Vše míchejte hnětacím hákem 1 1 minutu rychlostním stupněm 1 a poté 10 minut rychlostním stupněm 2. V míchací míse 7 nechte kynout 40 minut. Vytvarujte těsto do tvaru koule.
- ◆ Vyválejte těsto na pečicím plechu a nechte ho kynout dalších 10 minut. Poté je podle potřeby obložte, např. švestkami, jablky nebo nakládanými višněmi.
- ◆ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 25–30 minut. V závislosti na druhu oblohy může být těsto více nebo méně vlhké a potřebuje delší dobu pečení. Píchněte do těsta párátkem, abyste zkontrolovali, zda je těsto upečené: pokud je párátko čisté, je koláč hotový.

Maximální množství: 2× základní recept

## Základní recept pro křehké těsto

**Přísady pro cca 6–8 osob**

**na slaný quiche:**

250 g mouky

125 g studeného másla

1 špetka soli

80 ml ledové vody

**na sladké křehké těsto:**

250 g mouky

125 g studeného másla

100 g cukru

1 špetka soli

1 vejce

### Příprava

- ◆ Studené máslo nakrájejte na malé kousky. Všechny suroviny na těsto vložte do míchací mísy **7** a uhněťte míchací metlou **2** na stupni 3 cca 2–3 minuty do křehkého těsta, aby mělo pevnou konzistenci.
- ◆ Těsto zabalte do fólie a dejte na alespoň 30 minut vychladit do lednice.
- ◆ Pečicí troubu předehejte na 200 °C.
- ◆ Formu na pečení namažte tukem a lehce ji posypte moukou.
- ◆ Těsto vyválejte mezi potravinářskými fóliemi (na průměr cca 30 cm) a dejte jej do pečicí formy.
- ◆ Těsto obložte podle potřeby, např. naslano slaninou a směsí strouhaného sýra, vajec a smetany nebo na sladko ovocem či džemem.
- ◆ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu cca 30–40 minut.
- ◆ Případně těsto nejprve zatížete suchými fazolemi a pečte „naslepo“ při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 15 minut a později ho obložte ovocem, například jahodami, malinami, nebo pudinkem a poté přelijte dortovou polevou.

Maximální množství: 2× základní recept

## Základní recept pro třené těsto

### Suroviny

250 g másla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g mouky

4 vejce

½ balíčku prášku do pečiva

### Příprava

- ◆ Máslo, cukr a vanilkový cukr vložte do míchací mísy **①** a vymíchejte míchací metlou **②** na stupni 3–4 do pěny.
- ◆ Postupně přidávejte vejce a míchejte dál, dokud není vše dobře smícháno.
- ◆ Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše smíchejte do hladkého těsta.
- ◆ Hranatou formu (cca 30 cm) vymažte tukem a dejte do ní těsto.
- ◆ Pečte při 180 °C (dolní/horní ohřev) po dobu cca 50–60 minut.

Maximální množství: 2× základní recept

## Základní recept na těsto na pizzu

### Suroviny na 2 pizzy

500 g mouky

250 ml vlažné vody

10 g čerstvého droždí nebo 5 g sušeného droždí

10 g soli

1 špetka cukru

20 ml olivového oleje

### Příprava

- ◆ Droždí a cukr rozpustíte v troše vlažné vody.
- ◆ Mouku, sůl, olej a směs droždí s cukrem dejte do míchací misky **7** a 30 sekund míchejte hnětacím hákem **1** na stupni 1.
- ◆ Přepněte na stupeň 2 a postupně přidávejte zbylou vodu. Těsto hněťte asi 10 minut, dokud není hladké a snadno ho lze oddělit od stěn míchací misky **7**.
- ◆ Z těsta vytvarujte koule a nechte ji přikrytou na teplém místě alespoň 1 hodinu.
- ◆ Pečicí troubu předehřejte na 240 °C (horní/dolní ohřev).
- ◆ Těsto rozdělte na polovinu a rozválejte na pomoučené pracovní ploše. Dva standardní plechy vyložte pečicím papírem. Těsto položte na plechy a trochu ho přitlačte k okrajům.
- ◆ Těsto na pizzu potřete rajčatovou omáčkou a podle potřeby obložte různými surovinami.
- ◆ Pizzu pečte v předehřáté troubě asi 10–15 minut.

Maximální množství: 1× základní recept

## **Základní recept na těsto na stříkané pečivo (minimální množství)**

### **Suroviny na cca 40 kusů**

250 g mouky

125 g másla (pokojová teplota)

100–125 g cukru

1 vejce

1 špetka soli

### **Příprava**

- ◆ Všechny suroviny vložte do míchací mísy **7**.
- ◆ Míchací metlou **2** nejprve míchejte cca 30 sekund na stupni 1.
- ◆ Pomalu přepínejte na vyšší stupeň až do stupně 4 a míchejte celkem asi 10 minut.
- ◆ Nechte těsto cca 30 minut odpočívat v chladničce.
- ◆ Pečicí troubu předehřejte na 180 °C s cirkulací vzduchu nebo 200 °C horní/dolní ohřev.
- ◆ Těsto rozdělte pomocí cukrářského sáčku na plech vyložený pečicím papírem.
- ◆ Sušenky pečte cca 10 minut, dokud lehce nezhnědnou.

Jako další přísadu do těsta můžete přidat 100–125 g mletých lískových oříšků nebo mandlí.

Maximální množství 1,5 až 2× základní recept



## Smoothie

Smoothie lze rychle připravit v mixéru z různých druhů čerstvého ovoce a zeleniny a lahodných šťáv. Vaší fantazii a chuti se meze nekladou. Vyzkoušejte například zelené smoothie:

### Suroviny na 2 porce

- 1 banán
- 1 jablko nebo mango
- 1 hrst čerstvého špenátu nebo listů mangoldu
- 1/2 čajové lžičky oleje
- 100 ml jablečné šťávy
- 100 ml vody

### Příprava

- ◆ Ovoce nakrájejte na malé kousky a listy zeleniny nahrubo nasekejte.
- ◆ Vložte všechny suroviny do mixéru **5** a mixujte na stupni 3 nebo 4, dokud nezískáte požadovanou konzistenci.

Maximální množství náplně: 1 l

## Mléčný koktejl

### Suroviny na 2 porce

- 250 ml mléka
- 1 banán nebo 100 g jahod/malin/borůvek
- 1–2 kostky ledu nebo 1 kopeček vanilkové zmrzliny

### Příprava

- ◆ Ovoce nakrájejte na malé kousky a vložte do mixéru **5** s ostatními surovinami.
- ◆ Nastavte mixér na stupeň 3 nebo 4 a mixujte, dokud nedosáhnete krémové konzistence.
- ◆ Okamžitě podávejte.

Maximální množství náplně: 1 l

## Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>176</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>176</b>
<b>3. Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu</b>	<b>176</b>
<b>4. Opis urządzenia</b>	<b>178</b>
<b>5. Wskazówki bezpieczeństwa</b>	<b>179</b>
<b>6. Pierwsze uruchomienie</b>	<b>181</b>
<b>7. Wybór odpowiednich akcesoriów</b>	<b>182</b>
<b>8. Pozycje robocze dla akcesoriów</b>	<b>184</b>
<b>9. Montaż i korzystanie z akcesoriów</b>	<b>185</b>
9.1 Haki do wyrabiania ciasta, końcówka do mieszania i końcówka do ubijania	185
9.2 Tarka z wymiennymi tarczami	189
9.3 Mikser	192
<b>10. Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>194</b>
<b>11. Przechowywanie</b>	<b>196</b>
<b>12. Usuwanie usterek</b>	<b>197</b>
<b>13. Dane techniczne</b>	<b>198</b>
<b>14. Zalecane ilości napełniania</b>	<b>199</b>
<b>15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>201</b>
15.1 Serwis	203
15.2 Importer	203
<b>16. Przepisy</b>	<b>204</b>

## 1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa i utylizacji.



Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

## 2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

## 3. Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

### OSTRZEŻENIE

#### Niebezpieczeństwo uduszenia!

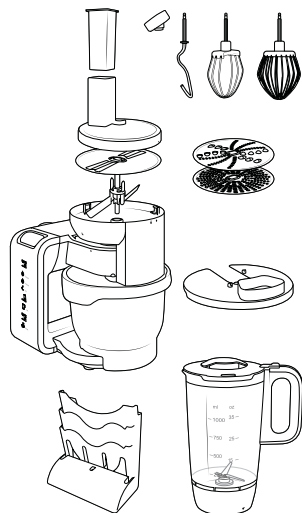
- ▶ Elementów opakowania nie udostępniaj dzieciom do zabawy. Trzymaj dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem bądź transportem, skontaktuj się z infolinią serwisową.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:



- Robot kuchenny
- Misa do mieszania z pokrywką
- Mikser z pokrywką i kubkiem miarowym
- Tarka z popychaczem
- Tarcza tnąca (grubo i cienko)
- Tarcza ucierająca (zgrubnie i średnio)
- Tarcza ścierająca (drobno)
- Haki do wyrabiania ciasta, końcówki do ubijania, końcówki do mieszania
- Deflektor ciasta
- Uchwyt akcesoriów

Nie przedstawiono:

- 2 śruby (3,5 x 22 mm)
- 2 kołki rozporowe (6 mm)
- Instrukcja obsługi

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jedna z tarcz tnących do tarki jest już w chwili dostawy zamontowana w tarce.

## Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj 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.

## 4. Opis urządzenia

Rozłóż rozkładaną okładkę tej instrukcji obsługi:

### Rysunek A:


- ❶ Hak do wyrabiania ciasta
- ❷ Końcówka do mieszania
- ❸ Końcówka do ubijania
- ❹ Deflektor ciasta (do ❶/❷/❸)
- ❺ Mikser z pokrywką i kubkiem miarowym
- ❻ Uchwyt akcesoriów
- ❼ Misa do mieszania z pokrywką
- ❽ Tarka
- ❾ Tarcza ścierająca
- ❿ Tarcza ucierająca
- ⓫ Walek napędowy tarki
- ⓬ Tarcza tnąca
- ⓭ Pokrywka z popychaczem do tarki

### Rysunek B:

- ❿ Przetłącznik obrotowy
- ⓮ ramię obrotowe
- ⓯ Napęd
- ⓰ Wycięcia na misę do mieszania
- ⓱ Schowek na kabel
- ⓲ Przycisk odblokowujący

## 5. Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
  - ▶ Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel zasilający nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
  - ▶ Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
  - ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Pozwoli to uniknąć poważnych zagrożeń.
  - ▶ Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
  - ▶ Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku jego błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.
  - ▶ Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane!
  - ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

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

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź 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.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji obsługi. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ W czasie pracy urządzenia do misy do mieszania, tarki lub miksera wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do przetworzenia.
- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj przedmiotów obcych do lejka do napełniania ani do miksera, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.  
Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów nie są do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!

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

- ▶ Przestroga: nóż miksera jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.
- ▶ Uwaga: tarcze ścierające, tnące lub ucierające oraz nóż miksera są bardzo ostre!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania, a także czyszczenia tarczy ścierających, tnących lub ucierających oraz noży miksera!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

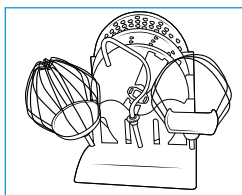
## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!
- ▶ Mikser nie nadaje się do **siekania** mięsa, ziół, cebuli, orzechów, migdałów i innych twardych produktów spożywczych.  
Produkty te mogą być tylko **mieszane** w mikserze z innymi składnikami, takimi jak płyny.

## **6. Pierwsze uruchomienie**

- 1) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie na równym i czystym podłożu.
- 3) Zamocuj urządzenie do podłoża czterema przysawkami na spodzie obudowy.
- 4) Wyciągnij kabel zasilający ze schowka na kabel **18**.
- 5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.





Haki do wyrabiania ciasta ❶, końcówkę do mieszania ❷, końcówkę do ubijania ❸ oraz tarczę ściągającą ❹, tarczę ucierającą ❺ i tarczę tnącą ❻ można przechowywać w uchwycie akcesoriów ❻.

## Montaż ścienny uchwytu akcesoriów

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

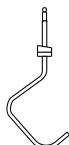
▶ Jeśli chcesz przymocować uchwyt akcesoriów ❻ do ściany za pomocą dostarczonego materiału montażowego, upewnij się przed wierceniem, że w żądanym miejscu przez ścianę nie przechodzą żadne przewody pod napięciem, kable lub rury!

- 1) Zaznacz na ścianie dwa otwory w odległości 148 mm od siebie. Wiertłem 6 mm wywierć otwory w ścianie we wcześniej zaznaczonych miejscach.
- 2) Wsuń w otwory kołki rozporowe.
- 3) Wkręć śruby w kołki rozporowe na tyle, aby łby śrub wystawały ze ściany na ok. 3 mm, by można było założyć na nie uchwyt akcesoriów ❻.
- 4) Umieść uchwyt akcesoriów ❻ na śrubach i dociśnij go, aby uchwyt akcesoriów ❻ został mocno osadzony na śrubach.

## 7. Wybór odpowiednich akcesoriów

W zależności od składników, które chcesz przetworzyć, wybierz odpowiednie akcesoria, jak opisano poniżej.

### Haki do wyrabiania ciasta, końcówka do mieszania i końcówka do ubijania



Hak do wyrabiania ciasta ❶ nadaje się do wyrabiania ciasta na chleb, ciasta na pizzę lub ciasta drożdżowego oraz do dodawania stałych składników, których nie da się rozdrobnić, takich jak rodzynki, migdały w płatkach lub wiórki czekoladowe.



Za pomocą końcówki do mieszania ❷ można przetwarzać lżejsze ciasta i mieszanki, takie jak ciasto rzadkie, puree ziemniaczane lub ciasto na ciastka.



Końcówka do ubijania **3** służy do ubijania piany z białka lub bitej śmietany. Można jej również używać do mieszania płynnych ciast, takich jak ciasto na naleśniki.

Do wszystkich przygotowań z użyciem haka do wyrabiania ciasta **1**, końcówki do mieszania **2** i końcówki do ubijania **3** używaj zawsze miski do mieszania z pokrywką **7**.

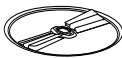
## Tarka z wymiennymi tarczami



Tarcza ścierająca **9** nadaje się do tartcia twardego sera, takiego jak parmezan, oraz do siekania owoców i warzyw, takich jak jabłka i marchew. Możesz również użyć jej do tartcia surowych ziemniaków, aby zrobić placki ziemniaczane. Nie używaj tarczy ścierającej **9** do tartcia miękkiego lub półtwardego sera.



Tarcza ucierająca **10** nadaje się do ucierania owoców i warzyw na drobne lub większe kawałki. Można jej również używać do ucierania sera (z wyjątkiem twardego), np. do pizzy. Strony tarczy ucierającej **10** są odpowiednio oznaczone: „Fine Shredder II” do ucierania drobnego i „Coarse Shredder I” do ucierania zgrubnego. Oznaczona strona musi być w tarce **8** skierowana do góry.



Tarcza tnąca **12** przeznaczona jest do krojenia owoców i warzyw na cienkie do średnich plastrów. Na bokach tarczy tnącej znajdują się odpowiednie oznaczenia: „Fine Slicer IV” do cienkich plastrów i „Coarse Slicer III” do grubszych plastrów. Oznaczona strona musi być w tarce **8** skierowana do góry. Nie używaj tarczy tnącej **12** do krojenia twardego sera, chleba lub czekolady.

Do pracy z tarką **8** zawsze używaj miski do mieszania **7**, jednak bez pokrywki.

## Mikser

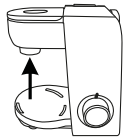
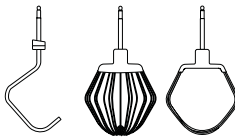
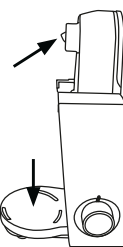
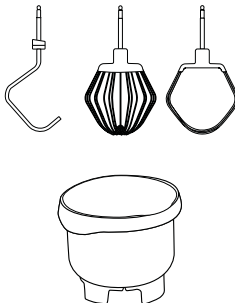
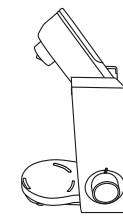


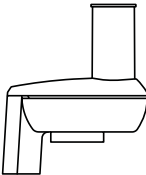


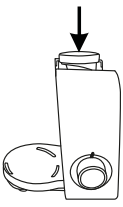
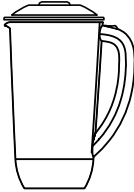
Mikser **5** nadaje się do rozdrabniania i mieszania składników z płynami, np. do przygotowywania smoothie, zimnych zup warzywnych, majonezu lub koktajli. Nie używaj miksera **5** do siekania mięsa, ziół, cebuli, orzechów lub innych twardych produktów spożywczych.

## 8. Pozycje robocze dla akcesoriów

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy akcesoria są zamocowane zgodnie z tą tabelą i znajdują się w pozycji roboczej. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez umieszczenia w nim składników spożywczych.

Pozycja	Akcesoria	Funkcja
1 		Pozycja robocza dla haków do wyrabiania ciasta <b>1</b> , końcówki do mieszania <b>2</b> oraz końcówki do ubijania <b>3</b> .
2 		Wkładanie haków do wyrabiania ciasta <b>1</b> , końcówki do mieszania <b>2</b> oraz końcówki do ubijania <b>3</b> .  Założenie miski do mieszania <b>7</b> .
3 		Pozycja do dodawania składników do miski.
4 		Pozycja robocza tarki <b>8</b> .

Pozycja	Akcesoria	Funkcja
5		
		Pozycja robocza miksera ⑤.

## 9. Montaż i korzystanie z akcesoriów

### 9.1 Haki do wyrabiania ciasta, końcówka do mieszania i końcówka do ubijania

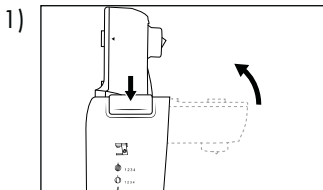
#### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj ręk do miski do mieszania ⑦! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu ⑩! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas ⑩.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

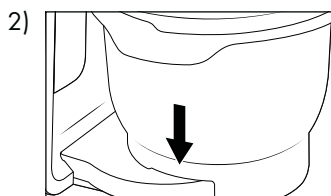
#### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy nieużywane otwory napędowe są zabezpieczone pokrywkami ochronnymi napędu.

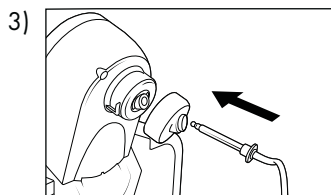
Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haków do wyrabiania ciasta ①, końcówki do mieszania ② i końcówki do ubijania ③, postępuj w poniższy sposób:



Naciśnij przycisk odblokowujący ⑩ w dół i przesun ramię obrotowe ⑪ do góry, do pozycji 2.



Założ miśę do mieszania **7**.  
Upewnij się, że podstawa miśę do mieszania **7** jest wsunięta w wycięcia **17** w urządzeniu.

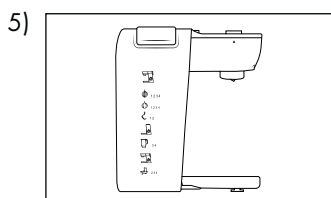


Założ deflektor ciasta **4** na napęd **16**.  
Zależnie od zadania włóż hak do wyrabiania ciasta **1**, końcówkę do mieszania **2** lub końcówkę do ubijania **3** aż do jej zatrzaśnięcia w napędzie **16**.

4) Dodaj składniki do miśę do mieszania **7**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Pamiętaj, że podczas zagniatania, czy też mieszania ciasta w miśę do mieszania **7** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto wypychane jest nieco do góry. Dlatego przestrzegaj danych w tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napełniania”.
- ▶ Przy wyrabianiu rzadkich ciast, jak np. ciasta na naleśniki, miśę do mieszania **7** napełniaj maksymalnie ilością do 1,5 litra. Aby uniknąć rozpryskiwania płynu, używaj maksymalnie stopnia prędkości 3!

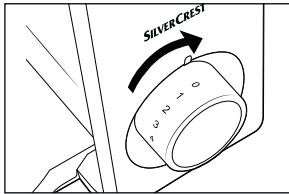


Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** do poziomej pozycji 1.



Wsuń pokrywkę na miśę do mieszania **7** tak, aby zatrzaśki na ramieniu obrotowym **15** się zatrzasnęły.

7)



Ustaw przełącznik obrotowy **14** na żądany stopień prędkości.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Używaj urządzenia tylko z odpowiednimi akcesoriami przy określonych stopniach prędkości. W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia!

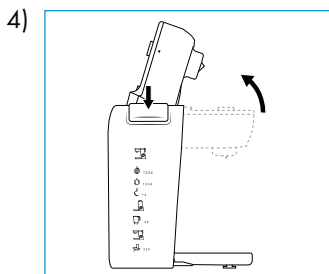
Pozycja	Akcesoria	dopuszczalny stopień prędkości	Funkcja
		1	powolne mieszanie
		2	ubijanie na pianę
		3	ubijanie prawie na sztywno
		4	ubijanie na sztywno
		1	1. Proces mieszania: wstępne mieszanie
		2	2. Proces mieszania: przemieszanie
		3	2: Proces mieszania: zmieszanie
		4	2. Proces mieszania: mieszanie/ubijanie
		1	1. Proces mieszania: wstępne mieszanie
		2	2. Proces mieszania: ugniatanie

## Dodawanie składników

Podczas pracy dodawaj składniki przez otwór w pokrywie.

Lub:

- 1) Wyłącz urządzenie przelącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Podnieś lekko ramię obrotowe **15** do góry, naciskając krótko przycisk odblokowujący **19**, aby zwolnić blokadę pokrywy.
- 3) Zdejmij pokrywę z misy do mieszania **7**.

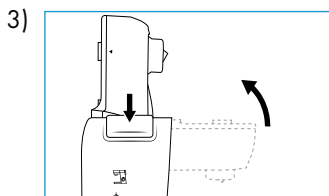


Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** do góry, do pozycji 3.

- 5) Dodaj składniki.

## Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przelącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Zdejmij pokrywę z misy do mieszania **7**.



Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** do góry, do pozycji roboczej 2.

- 4) Wyjmij akcesoria z napędu **16**.
- 5) Zdejmij misę do mieszania **7**.
- 6) Oczyszczyć wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“).

## 9.2 Tarka z wymiennymi tarczami

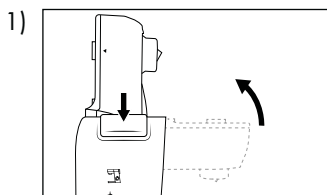
### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie wrzucaj przedmiotów obcych ani nie wkładaj rąk do lejka do napełniania. Pozwoli to uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Składniki popychaj tylko popychaczem. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu **15**! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas **16**.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

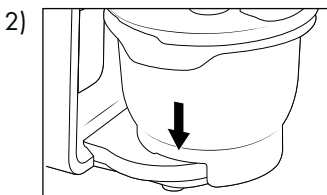
### WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy nieużywane otwory napędowe są zabezpieczone pokrywkami ochronnymi napędu.
- ▶ Upewnij się, że na ramieniu obrotowym **15** nie ma haka do wyrabiania ciasta **1** ani końcówki do mieszania **2** lub końcówki do ubijania **3**.

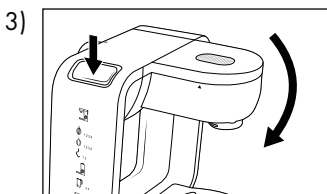
Aby przygotować urządzenie do pracy z tarką **4**, postępuj w następujący sposób:



Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** do góry, do pozycji 2.

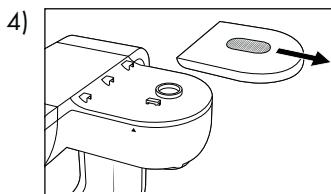


Założ misę do mieszania **7**. Podstawa misy do mieszania **7** musi być wsunięta w wycięcia **17** w urządzeniu.

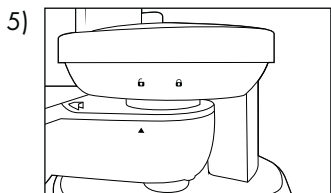


Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** do poziomej pozycji 1.

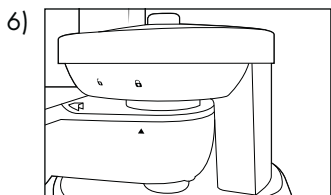




Zdejmij pokrywkę ochronną napędu tarki **8**.



Założ tarkę **8** w otwór napędu (oznaczenie **6** na tarce **8** na oznaczeniu **▲** na ramieniu obrotowym **15**).



Obróć ją w prawo, aż tarka **8** wyczuwalnie się zatrzaśnie (oznaczenie **6** na tarce **8** na oznaczeniu **▲** na ramieniu obrotowym **15**).

7) Ustaw przełącznik obrotowy **14** na żądany stopień prędkości.



## WSKAZÓWKA

► Nie wciskaj zbyt wielu składników do tarki **8**. Przestrzegaj danych z tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napełniania”.

8) Napełnij składniki przez lejek do napełniania za pomocą popychacza.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Używaj urządzenia tylko z odpowiednimi akcesoriami przy określonych stopniach prędkości. W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia!

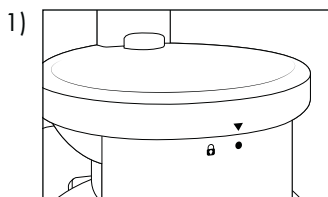
Pozycja	Akcesoria	dopuszczalny stopień prędkości	Funkcja
		2	krojenie/ucieranie miękkich składników
		3, 4	krojenie/ucieranie twardych składników

## Wymiana tarczy

Jedna z tarcz jest już wstępnie zamontowana w tarce. Aby ją wymienić, należy postępować w następujący sposób.

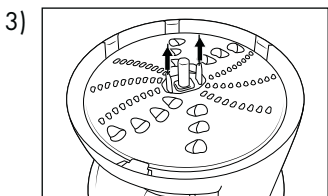
### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Tarcze są bardzo ostre! Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania tarczy ściągającej, tnącej lub ucierającej!
- ▶ Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia. Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!



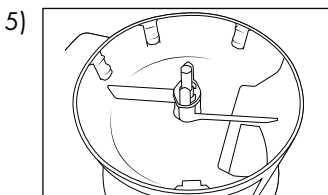
Obróć pokrywę **13** tarki **8** w lewo, aż oznaczenie ▼ na pokrywie **13** pokryje się z oznaczeniem ● na tarce **8**.

2) Zdejmij pokrywę **13**.

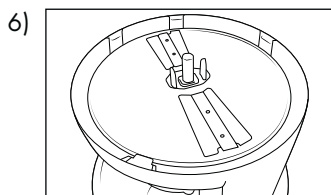


Zdejmij wałek napędowy **11** wraz z zamontowaną wstępnie tarczą chwytając za dwa kołki ustalające wałka napędowego **11** i pociągając je do góry.

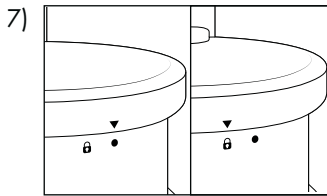
4) Zdejmij tarczę z wałka napędowego **11**.



Załóż wałek napędowy **11** ponownie.



Zależnie od wykonywanego zadania załóż tarczę tnącą **12**, ucierającą **10** lub ściągającą **9** na wałek napędowy **11** tarki **8**. Upewnij się, że tarcza nie jest przechylona i jest prawidłowo osadzona.



Założ pokrywkę z popychaczem **13** na tarkę **8** (oznaczenie ▼ na pokrywce **13** na oznaczeniu ● na tarce **8**).  
Zablokuj pokrywkę (oznaczenie ▼ na pokrywce **13** na oznaczeniu **f** na tarce **8**).

## Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Obróć tarkę **8** w lewo i zdejmij ją.
- 3) Zdemontuj tarkę **8** i wyczyść wszystkie elementy w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## 9.3 Mikser

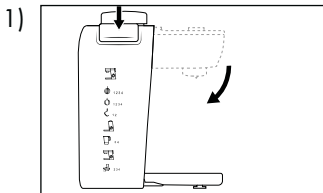
### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Gorące płyny ostudź zawsze do letniej temperatury (około 30 - 40°C) i dopiero potem wlej je do miksera **5**.

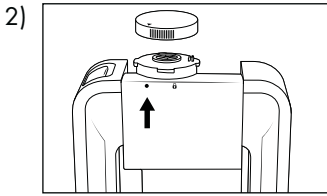
### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA O OSTRE NOŻE/OBRACAJĄCY SIĘ NAPĘD!

- ▶ Nigdy nie sięgaj do środka założonego miksera **5**!
- ▶ Zdejmuj mikser **5** tylko po całkowitym zatrzymaniu się noży.
- ▶ Używaj miksera **5** tylko z założoną pokrywką.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

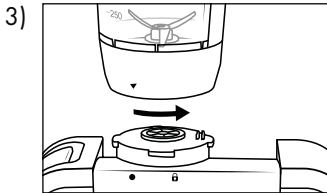
Aby przygotować urządzenie do użycia z mikserem **5**, postępuj w następujący sposób:



Naciśnij przycisk odblokowujący **19** w dół i przesun ramię obrotowe **15** całkowicie w dół, do pozycji 5.



Zdejmij pokrywkę ochronną napędu miksera **5** (obróć oznaczenie ▼ na pokrywce ochronnej napędu miksera na oznaczenie ● na urządzeniu podstawowym).

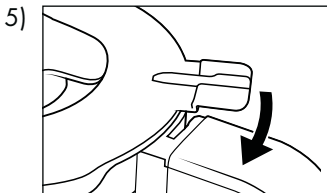


Założ mikser **5** (oznaczenie ▼ na mikserze **5** na oznaczeniu ● na urządzeniu podstawowym). Obróć mikser do oporu w lewo (oznaczenie ▼ na mikserze **5** na oznaczeniu **6** na urządzeniu podstawowym).

- 4) Dodaj składniki:
- Maksymalna ilość: ok. 1 litr
  - płyny pienne się maksymalnie 0,5 litra
  - optymalna ilość do przetworzenia produktów stałych: 50–100 g

## WSKAZÓWKA

► Przestrzegaj danych z tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napełniania”.



Założ pokrywkę z kubkiem miarowym z niewielkim przesunięciem i obróć ją tak, aby pokrywka się zatrzasnęła.

- 6) Ustaw przełącznik obrotowy **14** na żądany stopień prędkości.

## Dodawanie składników



- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Obróć nieco pokrywkę miksera **5**, aż wyjdzie z blokady, zdejmij pokrywkę i dodaj składniki.

Lub:

- 3) Obróć kubek miarowy, który znajduje się w pokrywce miksera **5**, o 90° i zdejmij go. Następnie po kolei wkładaj stałe składniki przez przewidziany do tego otwór.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Używaj urządzenia tylko z odpowiednimi akcesoriami przy określonych stopniach prędkości. W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia!

Pozycja	Akcesoria	dopuszczalny stopień prędkości	Funkcja
		3, 4	miksowanie zimnych płynów rozdrabnianie kostek lodu mieszanie z zimnym mlekiem

## Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 14.
- 2) Obróć mikser 5 w prawo i zdejmij go.


## WSKAZÓWKA

- ▶ Wyczyść mikser 5 najlepiej natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

## 10. Czyszczenie i pielęgnacja

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

-  W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

## WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Podczas przetwarzania farbujących produktów, jak na przykład marchew, tworzywa sztuczne mogą się zabarwić. Takie przebarwienia można usunąć, używając do tego niewielkiej ilości oleju jadalnego.

## Czyszczenie urządzenia

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

## Czyszczenie misy do mieszania z pokrywką, tarki, pokrywki z popychaczem, pokrywki miksera i akcesoriów

- Wszystkie akcesoria, misę do mieszania z pokrywką 7, pokrywkę miksera 5 z kubkiem miarowym, pokrywkę ochronną napędu, tarkę 8, należącą do niej pokrywkę z popychaczem 13 oraz tarczę ścierającą 9, tarczę ucierającą 10 i tarczę tnącą 12 myj w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń. Wyptucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

## WSKAZÓWKA



Akcesoria, miska do mieszania z pokrywką 7, pokrywka miksera 5 z kubkiem miarowym, pokrywka ochronna napędu, tarka 8, należącą do niej pokrywka z popychaczem 13 oraz tarcza ścierająca 9, tarcza ucierająca 10 i tarcza tnąca 12 są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!
- ▶ O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

## Mycie miksera

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

▶ Nie dotykaj noży miksera gołymi rękami.

- Czyść mikser **5** w ciepłej wodzie dodając do niej delikatnego płynu do mycia naczyń. Spłucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby na częściach nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

W większości przypadków, wystarczającą higienicznie czystość można uzyskać przez czyszczenie bezpośrednio po użyciu, korzystając z następującej alternatywy:

- 1) Do założonego miksera **5** dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
- 2) Załóż pokrywkę z kubkiem miarowym z niewielkim przesunięciem i obróć ją tak, aby pokrywka się zatrzasnęła.
- 3) Włącz mikser **5** na kilka sekund.
- 4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń.
- 5) Następnie wypłucz mikser **5** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

### **WSKAZÓWKA**



Mikser **5** jest również przystosowany do mycia w zmywarce do naczyń. Uważaj jednak, aby nie zaklinować go w zmywarce do naczyń.

## 11. Przechowywanie

- W celu przechowywania, schowaj kabel zasilający w schowku na kabel **18**.
- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## 12. Usuwanie usterek

### Urządzenie nagle się zatrzymuje:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
  - Ustaw przełącznik obrotowy 14 w położenie 0.
  - Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
  - Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 15 minut.
  - Jeśli urządzenie nie ostygło całkowicie po upływie 15 minut, nie włącz się.
  - Odczekaj kolejne 15 minut przed ponownym włączeniem.
- Maksymalna ilość produktów spożywczych została przekroczona.
  - Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, jak opisano powyżej.
  - Zwróć uwagę na maksymalną ilość napętnienia i odpowiednio ją zredukuj (patrz tabela „Zalecane ilości napętnienia”).

### Nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy pokrywki ochronne napędu miksera 5 oraz tarka 8 i misa do mieszania 7 zostały prawidłowo założone i zatrzaśnięte.
- Sprawdź, czy ramię obrotowe 15 znajduje się odpowiednio w prawidłowym położeniu roboczym (patrz rozdział „Pozycje robocze dla akcesoriów”).


### Mikser nie uruchamia się. Urządzenie buczy:

- Nóż w mikserze 5 jest zablokowany.
  - Ustaw przełącznik obrotowy 14 w położenie 0.
  - Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
  - Otwórz mikser 5 i usuń przyczynę zablokowania.
  - Zamknij mikser 5, włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli opisane środki nie przyniosą rozwiązania lub jeśli zauważysz inne rodzaje usterek, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.



### 13. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny) 50 Hz
Moc znamionowa	550 W
Czas pracy krótkotrwałej miksera ⑤	3 min
Pojemność Misa do mieszania ⑦	3,8 l
Pojemność Mikser ⑤	1,5 l
Pojemność użytkowa miksera ⑤	1 l
Klasa ochronności	II/□ (podwójna izolacja)
	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.







Do pracy z tarką ⑧ i misą do mieszania ⑦ zalecamy następujące czasy pracy:

Po 10 minutach pracy odczekaj ok. 15 minut do ostygnięcia urządzenia.

W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia i aktywacji wyłącznika bezpieczeństwa (patrz rozdział „Usuwanie usterek”).

## 14. Zalecane ilości napełniania

Minimalne i maksymalne ilości patrz również rozdział „Przepisy”.

Końcówka	Akcesoria	Artykuł spożywczy	Ilość	Stopień	Czas
Misa do mieszania <b>7</b>		Ciasto drożdżowe Ciasto na pizzę Ciasto na chleb	min. 200 g mąki maks. 500 g mąki	1	1 min
				2	10 min
		Ciasto do kruchych ciastek	min. 250 g mąki 500 g mąki	1	30 sek.
				2, 3, 4	ok. 10 min
		Piana z białka	białka z min. 4 jajek białka z maks. 8 jajek	4	4 - 5 min
				4	2 - 3 min
		Bita śmietana (zawartość tłuszczu 30%, schłodzona w lodówce)	min. 200 ml	4	ok. 6 min
			maks. 600 ml	4	ok. 3 min
		wodniste płyny (np. koktajle)	min. 400 ml maks. 1500 ml	3	maks. 10 min
	Tarka <b>8</b>		Owoce, warzywa, ser półtwardy grubo	500 g *1	2, 3, 4
Owoce, warzywa, ser półtwardy drobno			500 g *2	2, 3, 4	50 sek.
		Owoce, warzywa, ser twardy	500 g	2, 3, 4	25 sek.
		Owoce, warzywa grubo	500 g *1	2, 3, 4	25 sek.
		Owoce, warzywa drobno	500 g *2	2, 3, 4	40 sek.

Końcówka	Akcesoria	Artykuł spożywczy	Ilość	Sto- pień	Czas
Mikser 5		Smoothies	min. 160 g składników stałych + 240 ml płynu	3 → 4	30 → 30 sek.
			maks. 400 g składników stałych + 600 ml płynu		
		Kostki lodu	min./maks. 110 g (5 - 6 kostek lodu)	3 → 4	5 → 5 sek.
		Tylko płyny koktajle	min. 400 ml maks. 1000 ml	3, 4	10 sek.

\*1: Użyj zgrubnej strony tarczy ucierającej lub tnącej 12.

\*2: Użyj drobnej strony tarczy ucierającej lub tnącej 12.

## Utylizacja



**Pod żadnym pozorem 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 zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu można uzyskać w urzędzie 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. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj 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.

## 15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 374153\_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 374153\_2104.

## 15.1 Serwis

**PL Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Przepisy

### Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe (ilość minimalna)

#### Składniki dla 4 – 5 osób

200 g mąki pszennej, typ 550

1 jajko

20 ml oleju

40 g cukru

100 ml letniego mleka

15 g świeżych drożdży lub ½ paczka drożdży suszonych

1 szczypta soli

#### Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki do miski do mieszania **7**.  
Ugniataj przez około 1 minutę na stopniu prędkości 1 hakiem do wyrabiania ciasta **1**, a następnie przez 10 minut na stopniu prędkości 2.  
Pozostaw do wyrośnięcia w misce do mieszania **7** na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- ◆ Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i pozostaw do dalszego wyrośnięcia na kolejne 10 minut. Następnie wedle uznania utóż np. śliwki, jabłka lub wekowane wiśnie.
- ◆ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–30 minut. W zależności od ułożonych produktów, ciasto może być bardziej lub mniej wilgotne i wymagać dłuższego czasu pieczenia.  
Nakłuj ciasto wykałaczką, aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone: jeśli wykałaczka wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

## Przepis podstawowy na ciasto kruche

**Składniki dla ok. 6 – 8 osób**

**do słonych tart:**

250 g mąki

125 g zimnego masła

1 szczypta soli

80 ml zmrożonej wody

**na słodkie ciasto kruche:**

250 g mąki

125 g zimnego masła

100 g cukru

1 szczypta soli

1 jajko

### Przygotowanie

- ◆ Zimne masło pokrój na małe kawałki. Włóż wszystkie składniki ciasta do miski do mieszania **1** i ugniataj końcówką do mieszania **2** na stopniu prędkości 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta, aż będzie miało stałą konsystencję.
- ◆ Zawień ciasto w folię i włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.
- ◆ Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- ◆ Nasmaruj tortownicę tłuszczem i posyp lekko mąką.
- ◆ Rozwałkuj ciasto między dwiema warstwami folii spożywczej (na ok. 30 cm średnicy) i włóż do tortownicy.
- ◆ Na ciasto można nałożyć dowolne dodatki, np. bekon i mieszankę jajek ze śmietaną i serem tartym lub na słodko – owoce bądź dżem.
- ◆ Piec w temperaturze 200°C (dolne/górne grzanie) przez ok. 30-40 minut.
- ◆ Alternatywnie można najpierw obciążyć ciasto suchą fasolą i piec „bez dodatków” w temperaturze 200°C (dolne/górne grzanie) przez 15 minut, a następnie obłożyć owocami, np. truskawkami, malinami lub kremem, a polewając później polewą do tortów.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy



## Przepis podstawowy na biszkopt

### Składniki

250 g masła

250 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

250 g mąki

4 jajka

½ opakowania proszku do pieczenia

### Przygotowanie

- ◆ Dodaj masło, cukier i cukier waniliowy do miski do mieszania **7** i wymieszaj końcówką do mieszania **2** na stopniu prędkości 3–4 aż do uzyskania piany.
- ◆ Dodaj jajka i kontynuuj mieszanie do czasu, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
- ◆ Dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnego ciasta.
- ◆ Nasmaruj formę (ok. 30 cm) tłuszczem i wlej ciasto.
- ◆ Piecz w temperaturze 180°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez ok. 50–60 min.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

## Przepis podstawowy na ciasto do pizzy

### Składniki na 2 pizze

500 g mąki

250 ml letniej wody

10 g świeżych drożdży lub 5 g suchych drożdży

10 g soli

1 szczypta cukru

20 ml oliwy

### Przygotowanie

- ◆ Drożdże i cukier rozpuść w niewielkiej ilości letniej wody.
- ◆ Dodaj mąkę, sól, olej i roztwór drożdży i cukru do miski do mieszania ⑦ i mieszaj przez 30 sekund hakiem do wyrabiania ciasta ① na stopniu prędkości 1.
- ◆ Przełącz na stopień prędkości 2 i stopniowo dodawaj pozostałą wodę. Wyrabiaj ciasto przez około 10 minut, aż będzie miało gładką powierzchnię i będzie można je łatwo oddzielić od ścianek miski do mieszania ⑦.
- ◆ Uformuj ciasto w kulę i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu na co najmniej 1 godzinę.
- ◆ Rozgrzej piekarnik do 240°C (grzanie górne i dolne).
- ◆ Podziel ciasto na pół i rozwałkuj na posypanej mąką powierzchni roboczej. Dwie standardowe blachy do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż ciasta na blasze i lekko dociśnij je do brzegów.
- ◆ Na ciasto do pizzy nałóż sos pomidorowy i inne składniki, według uznania.
- ◆ Pizzę piecz w nagrzanym piekarniku przez około 10-15 minut.

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy

## Przepis podstawowy na ciasto do ciastek (ilość minimalna)

### Składniki na ok. 40 sztuk

250 g mąki

125 g masła (temperatura pokojowa)

100-125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

### Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki do miski do mieszania **7**.
- ◆ Mieszaj najpierw końcówką do mieszania **2** przez ok. 30 sekund na stopniu prędkości 1.
- ◆ Stopniowo przełączaj na wyższe stopnie prędkości, aż do stopnia prędkości 4 i mieszaj łącznie przez około 10 minut.
- ◆ Odstaw ciasto na około 30 minut do lodówki.
- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C z termoobiegiem lub 200°C z grzaniem górnym i dolnym.
- ◆ Ciasto rozprowadź za pomocą rękawa cukierniczego na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- ◆ Piecz ciastka przez ok. 10 minut, aż lekko się zarumienią.

Można również dodać 100-125 g zmielonych orzechów laskowych lub migdałów jako kolejny składnik ciasta.

Maksymalna ilość: 1,5 do 2 x przepis podstawowy

## Smoothie

Smoothies można szybko przygotować w mikserze z różnych świeżych owoców i warzyw oraz pysznych soków. Twoja fantazja i upodobania nie mają żadnych ograniczeń. Spróbuj na przykład zielonego smoothie:

### Składniki na 2 porcje

- 1 banan
- 1 jabłko lub mango
- 1 garść świeżego szpinaku lub boćwiny
- 1/2 łyżeczki oleju
- 100 ml soku jabłkowego
- 100 ml wody

### Przygotowanie

- ◆ Owoce pokrój na małe kawałki, a liście warzyw z grubsza posiekaj.
- ◆ Dodaj wszystkie składniki do miksera **5** i miksuj na stopniu prędkości 3 lub 4 aż do uzyskania żądanej konsystencji.

Maksymalna ilość napełnienia: 1 l

## Shake mleczny

### Składniki na 2 porcje

- 250 ml mleka
- 1 banan lub 100 g truskawek/malin/jagód
- 1-2 kostki lodu lub 1 gałka lodów waniliowych

### Przygotowanie

- ◆ Pokrój owoce na małe kawałki i dodaj wraz z innymi składnikami do miksera **5**
- ◆ Ustaw mikser na stopień prędkości 3 lub 4 i miksuj do uzyskania kremowej konsystencji.
- ◆ Podawaj natychmiast.

Maksymalna ilość napełnienia: 1 l



## Obsah

<b>1. Úvod</b>	<b>212</b>
<b>2. Používanie v súlade s určením</b>	<b>212</b>
<b>3. Rozsah dodávky/kontrola po preprave</b>	<b>212</b>
<b>4. Opis prístroja</b>	<b>214</b>
<b>5. Bezpečnostné pokyny</b>	<b>215</b>
<b>6. Prvé uvedenie do prevádzky</b>	<b>217</b>
<b>7. Zvolenie správneho príslušenstva</b>	<b>218</b>
<b>8. Pracovné polohy pre príslušenstvo</b>	<b>220</b>
<b>9. Montáž a použitie príslušenstva</b>	<b>221</b>
9.1 Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky	221
9.2 Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi	224
9.3 Mixéry	228
<b>10. Čistenie a údržba</b>	<b>230</b>
<b>11. Uskladnenie</b>	<b>232</b>
<b>12. Odstraňovanie porúch</b>	<b>232</b>
<b>13. Technické údaje</b>	<b>233</b>
<b>14. Odporúčané množstvá naplnenia</b>	<b>234</b>
<b>15. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b>	<b>236</b>
15.1 Servis	238
15.2 Dovozca	238
<b>16. Recepty</b>	<b>239</b>

## 1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.



Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

## 2. Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

Tento prístroj je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho vonku!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

## 3. Rozsah dodávky/kontrola po preprave

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečenstvo udusení!**

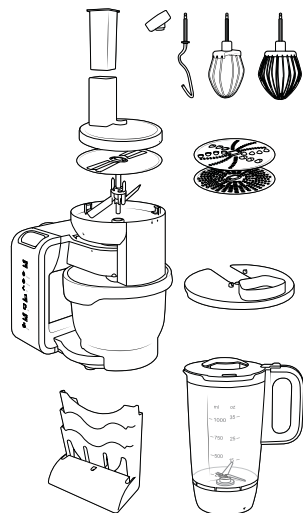
- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Obalový materiál uchovávajúte mimo dosahu detí.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servisnú horúcu linku.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:



- Kuchynský robot
- Miska na miešanie s vekom
- Mixér s vekom a odmerkou
- Kontinuálny krájač s vtláčadlom
- Výmenný plátkovací kotúč (hrubé a tenké)
- Výmenný kotúč na hrubé strúhanie (hrubé a stredne jemné)
- Strúhací kotúč (jemné)
- Miesiaci hák, šľahacie metličky, miešacia metlička
- Oddelovač cesta
- Držiak príslušenstva

Nie sú zobrazené:

- 2 skrutky (3,5 x 22 mm)
- 2 hmoždinky (6 mm)
- Návod na obsluhu

## UPOZORNENIE

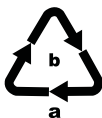
- ▶ Jeden z plátkovacích kotúčov pre kontinuálny krájač je pri dodávke už predmontovaný v kontinuálnom krájači.

## Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka,  
80 – 98: kompozitné materiály.



## 4. Opis prístroja

Vyklopte roztváraciú stranu tohto návodu na obsluhu:

### Obrázok A:

- ❶ Miesiaci hák
- ❷ Miešacia metlička
- ❸ Šľahacie metličky
- ❹ Oddelovač cesta (pre ❶/❷/❸)
- ❺ Mixér s vekom a odmerkou
- ❻ Držiak príslušenstva
- ❼ Miska na miešanie s vekom
- ❽ Kontinuálny krájač
- ❾ Strúhací kotúč
- ❿ Výmenný kotúč na hrubé strúhanie
- ⓫ Hnací hriadeľ kontinuálneho krájača
- ⓬ Výmenný plátkovací kotúč
- ⓭ Veko s vtlačadlom pre kontinuálny krájač


### Obrázok B:

- ⓮ Otočný prepínač
- ⓯ Otočné rameno
- ⓰ Pohon
- ⓱ Vyhĺbeniny pre misku na miesenie
- ⓲ Odkladacia priehradka na kábel
- ⓳ Odblokovacie tlačidlo

## 5. Bezpečnostné pokyny

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

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej sieťovej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy ne-namokol a ani nezvlhol. Veďte ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
- ▶ Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- ▶ Ak sa sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, ak sa prístroj musí vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do sieťovej zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
- ▶ Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín.

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

- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri prevádzke podávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miesenie, kontinuálneho krájača alebo mixéra.
- ▶ Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniaceho priestoru alebo mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné prístroj zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja.  
Po prerušení prúdu sa prístroj znova rozbehne!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťovej zástrčke! Prístroj je aj po vypnutí ešte krátky čas v prevádzke!
- ▶ S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Diely príslušenstva iných výrobcov by nemuseli byť vyhovujúce a mohli by viesť k ohrozeniu!
- ▶ Pozor: nôž mixéra je veľmi ostrý! Pri odoberaní mixovacej nádoby preto postupujte opatrne.
- ▶ Pozor: strúhacie, plátkovacie resp. kotúče na hrubé strúhanie, ako aj nôž mixéra, sú veľmi ostré!

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

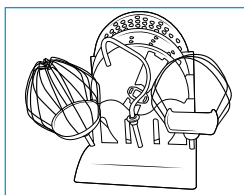
- ▶ Pri nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení strúhacích, plátkovacích kotúčov, resp. kotúčov na hrubé strúhanie a noža mixéra postupujte mimoriadne opatrne!
- ▶ Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom a rovnako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Do prístroja nikdy neplňte horúce prísady!
- ▶ Mixér nie je vhodný na **rozsekávanie** mäsa, bylín, cibule, orechov, mandlí alebo iných tvrdých potravín. Tieto potraviny sa môžu v mixéri iba **miešať** spolu s inými prísadami, ako tekutiny.

## 6. Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, že sú všetky diely úplne suché.
- 2) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad.
- 3) Prístroj upevnite k podložke štyrmi prísavkami.
- 4) Z odkladacej priehradky pre kábel **18** vyťahnite sieťový kábel.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.



Miesaci hák **1**, miešaciu metličku **2**, šlahaciu metličku **3**, ako aj strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a výmenný plátkovací kotúč **12** môžete uložiť do držiaka príslušenstva **6**.

## Montáž držiaka príslušenstva na stenu

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

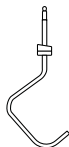
► Ak chcete držiak príslušenstva **6** pripevniť dodanými montážnym materiálom na stenu, pred vŕtaním sa presvedčte, že sa na danom mieste nenachádzajú žiadne v stene vedúce vedenia pod napätím, káble alebo rúry!

- 1) Na stene naznačte dva otvory vo vzdialenosti 148 cm. Diery vyvŕtajte vŕtákom priemeru 6 mm na vopred označených miestach na stene.
- 2) Hmoždinky zasuňte dovnútra.
- 3) Do hmoždiniek zaskrutkujte skrutky tak a nechajte hlavy skrutiek vyčnievať pred stenou cca 3 mm, aby ste na ne mohli nasadiť držiak príslušenstva **6**.
- 4) Na skrutky nasadíte držiak príslušenstva **6** a zatlačte ho nadol tak, aby sa držiak príslušenstva **6** pevne usadil na skrutky.

## 7. Zvolenie správneho príslušenstva

Vhodné príslušenstvo zvolíte podľa toho, ktoré prísady chcete spracovať, ako je opísané v nasledujúcej časti.

### Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky



Miesiaci hák **1** sa hodí na výrobu chlebového cesta, cesta na pizzu alebo cesta na kysnuté koláče a na zapracovanie pevných prísad, ktoré sa nerozdrobujú, ako napr. hrozienka, mandľové lupienky alebo čokoládové úlomky.



Pomocou miešacej metličky **2** môžete spracovať ľahšie cestá a zmesi, ako napr. trené cesto, zemiaková kaša alebo cesto na striekané pečivo.



Šľahacia metlička **3** slúži na vyšľahanie snehu alebo šľahačky. S tým môžete miešať aj tekuté cestá, ako napr. cesto na lievance.

Na všetky prípravy s miesiacim hákom **1**, miešacou metličkou **2** a šľahacou metličkou **3** používajte vždy misku na miešanie s vekom **7**.

## Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi



Strúhací kotúč **9** sa hodí na strúhanie tvrdého syra, ako napr. parmezánu a na strúhanie ovocia a zeleniny, ako napr. jablká a mrkva. S týmto môžete nastrúhať tiež surové zemiaky na prípravu strúhaných koláčov. Strúhací kotúč **9** nepoužívajte na strúhanie mäkkého syra alebo plátkového syra.



Výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** sa hodí na strúhanie ovocia a zeleniny na jemné alebo hrubé kusy. S týmto môžete strúhať aj syr (okrem tvrdého syra), napr. na pizzu. Strany výmenného kotúča na hrubé strúhanie **10** sú zodpovedajúco označené: „Fine Shredder II“ na jemné strúhanie a „Coarse Shredder I“ na hrubé strúhanie. Označená strana musí v kontinuálnom krájači **8** ukazovať nahor.



Výmenný plátkovací kotúč **12** je určený na krájanie ovocia a zeleniny na tenké až stredne hrubé plátky. Strany výmenného plátkovacieho kotúča zodpovedajúco označené: „Fine Slicer IV“ pre tenké plátky a „Coarse Slicer III“ pre hrubšie plátky. Označená strana musí v kontinuálnom krájači **8** ukazovať nahor. Výmenný plátkovací kotúč **12** nepoužívajte na krájanie tvrdého syra, chleba alebo čokolády.

S kontinuálnym krájačom **8** používajte vždy misku na miešanie **7**, avšak bez veka.

## Mixéry

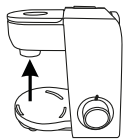
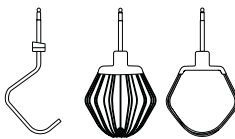

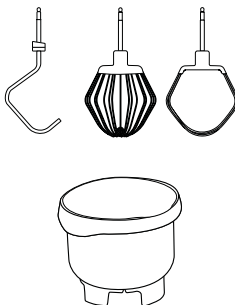
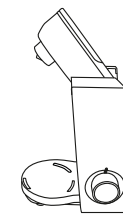


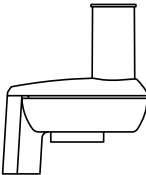




Mixér **5** sa hodí na rozdrobovanie a premiešanie prísad s tekutinami, napr. na prípravu smoothies, studených zeleninových polievok, majonézy alebo koktailu. Mixér **5** nie je vhodný na rozsekávanie mäsa, bylín, cibule, orechov alebo iných tvrdých potravín.

## 8. Pracovné polohy pre príslušenstvo

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj prevádzkujte len vtedy, keď je príslušenstvo namontované podľa tejto tabuľky a je v pracovnej polohe. Nikdy nepracujte bez prísad.

Poloha	Príslušenstvo	Funkcia
1 		Pracovná poloha pre miesiaci hák <b>1</b> , miešaciu metličku <b>2</b> a šľahaciu metličku <b>3</b> .
2 		Vloženie miesiaceho háku <b>1</b> , miešacej metličky <b>2</b> a šľahacej metličky <b>3</b> .  Umiestnenie misky na miešanie <b>7</b> .
3 		Poloha na pridanie prísad do misky.
4 		Pracovná poloha kontinuálneho krájača <b>8</b> .
5 		Pracovná poloha mixéra <b>5</b> .

## 9. Montáž a použitie príslušenstva

### 9.1 Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky

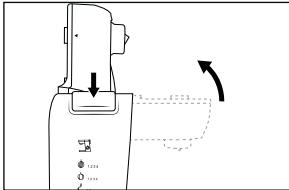
#### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


- ▶ Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie ⑦! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone ⑯! Po vypnutí pohon ⑯ krátky čas dobieha.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

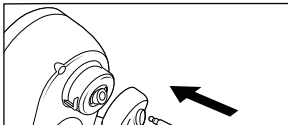
#### UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj smiete používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

Na prevádzku prístroja s miesiacim hákom ①, miešacou ② a šľahacou metličkou ③ postupujte nasledujúcim spôsobom:

- 1)  Zatláčte odblokovacie tlačidlo ⑱ nadol a otočné rameno ⑮ dostaňte nahor do polohy 2.

- 2)  Vložte misku na miešanie ⑦. Dbajte na to, aby bol podstavec misky na miešanie ⑦ zasunutý do vyhlbenín ⑰ na prístroji.

- 3)  Nasadte oddeľovač cesta ④ na pohon ⑯. Podľa úlohy zastrčte miesiaci hák ①, miešaciu metličku ② alebo šľahacie metličky ③ až do zaskočenia do pohonu ⑯.

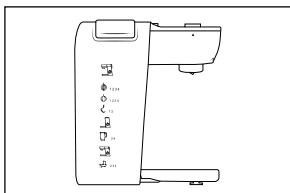
- 4) Prísady určené na spracovanie naplňte do misky na miešanie ⑦.



## UPOZORNENIE

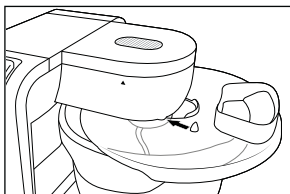
- ▶ Majte na pamäti, že počas miesenia, resp. miešania sa objem cesta v miske na miešanie 7 zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytlačá trochu nahor. Rešpektujte preto údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.
- ▶ Misku na miešanie 7 naplňte s maximálne 1,5 litrami, keď spracúvate riedke cestá, ako napr. cesto na lievance. Použite maximálne rýchlostný stupeň 3, aby ste zabránili striekaniu tekutiny!

5)



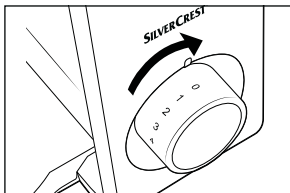
Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte do vodorovnej polohy 1.

6)



Veko nasuňte na misku na miešanie 7 tak, aby aretácie na otočnom ramene 15 zaskočili v západke.





7)



Nastavte otočný prepínač 14 na požadovaný stupeň.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

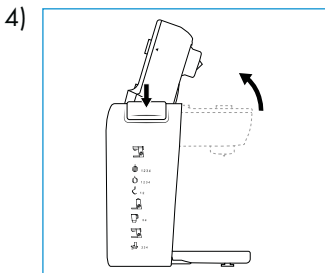
Poloha	Príslušenstvo	dovolený rýchlostný stupeň	Funkcia
		1	pomalé miešanie
		2	šľahanie do peny
		3	takmer tuhé šľahanie
		4	tuhé šľahanie
		1	1. Proces miešania: namiešanie
		2	2. Proces miešania: premiešanie
		3	2. Proces miešania: rozmiešanie
		4	2. Proces miešania: miešanie/šľahanie
		1	1. Proces miešania: namiešanie
		2	2. Proces miešania: miesenie

## Doplňovanie prísad

Prísady počas prevádzky plňte cez otvor vo veku.

Alebo:

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači **14**.
- 2) Otočné rameno **15** krátkym stlačením odblokovacieho tlačidla **19** dostaňte trochu nahor, aby sa uvoľnila aretácia veka.
- 3) Veko stiahnite z misky na miešanie **7**.



Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte nahor do polohy 3.

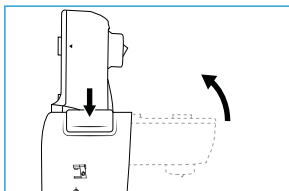
- 5) Naplňte prísady.

## Po ukončení práce

1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.

2) Veko stiahnite z misky na miešanie 7.

3)



Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte nahor do pracovnej polohy 2.

4) Príslušenstvo odoberte z pohonu 16.

5) Odoberte misku na miešanie 7.

6) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

## 9.2 Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

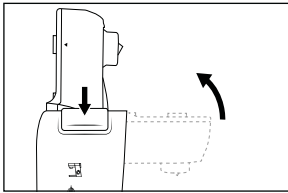
- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniaceho priestoru, aby sa zabránilo poraneniám a poškodeniam prístroja.
- ▶ Prísady posúvajte len vtláčadlom. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone 16! Po vypnutí pohon 16 krátky čas dobieha.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

### UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi pohonu.
- ▶ Uistite sa, že sa na otočnom ramene 15 nenachádzajú ani miesiaci hák 1 ani miešacia metlička 2 ani šľahacie metličky 3.

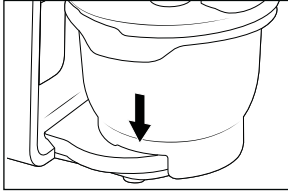
Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s kontinuálnym krájačom **8**, postupujte nasledujúcim spôsobom:

1)



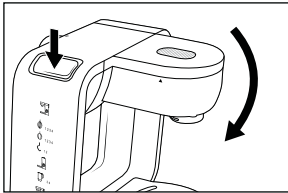
Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte nahor do polohy 2.

2)



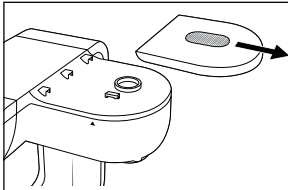
Vložte misku na miešanie **7**. Podstavec misky na miešanie **7** musí byť zasunutý do vyhlbení **17** na prístroji.

3)



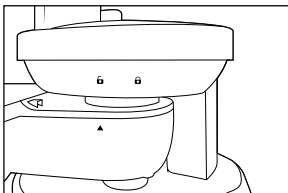
Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte do vodorovnej polohy 1.

4)



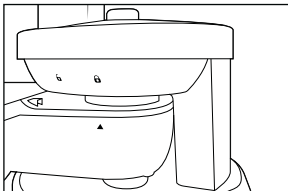
Odstráňte ochranný kryt pohonu pre kontinuálny krájač **8**.

5)



Kontinuálny krájač **8** zasuňte do otvoru pohonu (značka **6** na kontinuálnom krájači **8** na značku **▲** na otočnom ramene **15**).

6)



Otočte ho v smere hodinových ručičiek, až kontinuálny krájač **8** citelne zaskočí v západke (značka **6** na kontinuálnom krájači **8** na značku **▲** na otočnom ramene **15**)

7) Nastavte otočný prepínač **14** na požadovaný stupeň.



## UPOZORNENIE

- ▶ Cez kontinuálny krájač **8** netlačte príliš veľa prisad. Zohľadnite tabuľku v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

8) Prisady plňte cez plniaci priestor pomocou vtláčadla.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

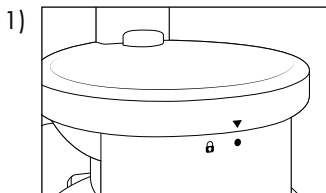
Poloha	Príslušenstvo	dovolený rýchlostný stupeň	Funkcia
		2	krájanie/hrubé strúhanie mäkkých prisad
		3, 4	krájanie/hrubé strúhanie pevných prisad

## Výmena výmenného kotúča

Jeden z výmenných kotúčov je vždy predmontovaný v kontinuálnom krájači. Za účelom výmeny postupujte nasledovne.

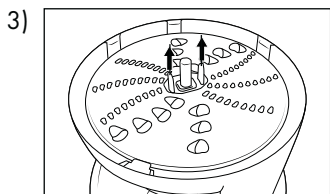
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Výmenné kotúče sú veľmi ostré! Pri nasadzovaní a vyberaní strúhacieho, plátkovacieho kotúča, resp. kotúča na hrubé strúhanie buďte opatrní!
- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné prístroj zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja. Po prerušení prúdu sa prístroj znova rozbehne!



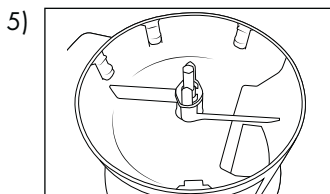
Otočte veko **13** kontinuálneho krájača **8** proti smeru hodinových ručičiek, až značka ▼ na veku **13** sa bude zhodovať so značkou ● na kontinuálnom krájači **8**.

2) Odoberte veko **13**.

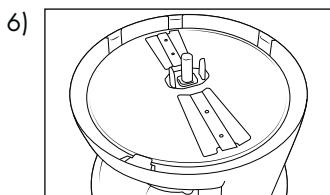


Odoberte hnací hriadeľ **11** spolu s predmontovaným výmenným kotúčom tak, že uchopíte obidva zaistovacie kolíky hnacieho hriadeľa **11** a potiahnete ich nahor.

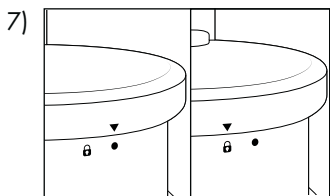
4) Odstráňte výmenný kotúč z hnacieho hriadeľa **11**.



Hnací hriadeľ **11** znova nasadíte.



Podľa úlohy nasadíte plátkovací kotúč **12**, kotúč na hrubé strúhanie **10** alebo strúhací kotúč **9** na hnací hriadeľ **11** kontinuálneho krájača **8**. Dbajte na to, aby sa výmenný kotúč nevzpriečil a aby správne sedel.



Nasadíte veko s vtláčadlom **13** na kontinuálny krájač **8** (značka ▼ na veku **13** na značku ● na kontinuálnom krájači **8**). Zablokujte veko (značka ▼ na veku **13** na značke 7 na kontinuálnom krájači **8**).

## Po práci

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači **14**.
- 2) Otočte kontinuálny krájač **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- 3) Demontujte kontinuálny krájač **8** a vyčistite všetky diely tak, ako je to písané v kapitole „Čistenie a údržba“.

## 9.3 Mixéry

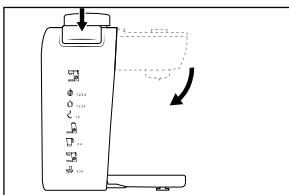
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

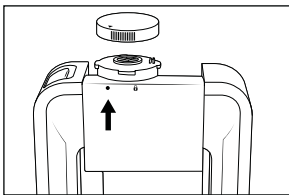
- ▶ Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30 - 40 °C), než ich naplníte do mixéra 5.

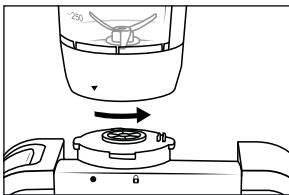
### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI/ROTUJÚCIM POHONOM!

- ▶ Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra 5!
- ▶ Mixér 5 odoberte len ak sa nože úplne zastavili.
- ▶ Mixér 5 prevádzkujte len s nasadeným vekom.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

Prístroj treba pripraviť na prevádzku s mixérom 5 nasledujúcim spôsobom:

- 

Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte celkom dole do polohy 5.
- 

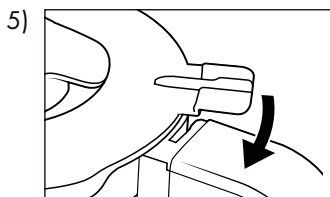
Odoberte ochranné veko pohonu mixéra 5 (značku ▼ na ochrannom veku pohonu mixéra otočte na značku ● na základnom prístroji).
- 

Nasadte mixér 5 (značka ▼ na mixéri 5 na značku ● na základnom prístroji). Mixér otočte až k zarážke proti smeru hodinových ručičiek (značka ▼ na mixéri 5 na značku 6 na základnom prístroji).
- 4) Naplňte prísady:

  - Maximálne množstvo: cca 1 liter
  - peniace tekutiny maximálne 0,5 litra
  - optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50 - 100 g

## UPOZORNENIE

- Zohľadnite tabuľku v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.



Nasadzte veko s odmernou nádobkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo.

- 6) Nastavte otočný prepínač 14 na požadovaný stupeň.

## Doplňovanie prísad

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.
- 2) Veko mixéra 5 trochu otočte, až sa aretácia vytiahne, veko odoberte a naplňte prísady.

Alebo:

- 3) Otočte odmernú nádobku, ktorá sa nachádza vo veku mixéra 5, o 90° a vyberte ju von. Pevné prísady dopĺňajte postupne cez plniaci otvor.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

Poloha	Príslušenstvo	dovolený rýchlostný stupeň	Funkcia
		3, 4	mixovanie chladných kvapalín rozdrenie ľadových kociek zmesi so studeným mliekom

## Po ukončení práce

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.
- 2) Otočte mixér 5 v smere hodinových ručičiek a odoberte ho.

## UPOZORNENIE


- Mixér 5 vyčistite, najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Takto možno zvyšky potravín ľahšie odstrániť.



## 10. Čistenie a údržba

### **NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto by mohli poškodiť povrchy!

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po použití. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.
- ▶ Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, ako je napríklad mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

## Čistenie prístroja

- Prístroj otrite vlhkou handrou. V prípade silnejších nečistôt môžete dať na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom prístroj nechajte dobre vysušiť.

## Čistenie misky na miešanie s vekom, kontinuálneho krájača, veka s vtláčadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva

- V teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku vyčistíte všetky diely príslušenstva, misku na miešanie s vekom **7**, veko mixéra **5** s odmernou nádobkou, ochranné kryty pohonov, kontinuálny krájač **8**, k nemu prislúchajúce veko s vtláčadlom **16** a strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a plátkovací kotúč **12**. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

## UPOZORNENIE



Diely príslušenstva, miskú na miešanie s vekom **7**, veko mixéra **5** s odmernou nádobkou, ochranný kryt pohonu, kontinuálny kráčaj **8**, príslušné veko s vtláčadlom **13** a strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a plátkovací kotúč **12** sú vhodné tiež na umývanie v umývačke riadu.

- ▶ Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa môžu zdeformovať!
- ▶ Pokiaľ je to možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

## Čistenie mixéra

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nechytajte nože mixéra holými rukami.

- Mixér **5** vyčistíte v teplej vode a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom ho opláchnite čistou vodou tak, aby na tom nezostali príslušné žiadne zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

Vo väčšine prípadoch môžete vykonávať alternatívne dostatočne hygienické čistenie priamo nasledujúcou alternatívou:

- 1) Do nasadeného mixéra **5** nalejte vodu s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.
- 2) Nasadíte veko s odmernou nádobkou s miernym posunom a otočíte ho tak, aby veko zaskočilo.
- 3) Na niekoľko sekúnd mixér **5** zapnite.
- 4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
- 5) Mixér **5** potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

## UPOZORNENIE



Mixér **5** je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Dávajte však pozor na to, aby sa tento v umývačke riadu nevzpriečil.

## 11. Uskladnenie

- Sieťový kábel na uskladnenie uložte v odkladacej priehradke na kábel 18.
- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## 12. Odstraňovanie porúch

### Prístroj zostane náhle stáť:

- Prístroj je prehriaty a aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
  - Otočný prepínač 14 nastavte na 0.
  - Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
  - Prístroj nechajte 15 minút vychladnúť.
  - Ak prístroj po 15 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.
  - Počkajte ďalších 15 minút, skôr ako ho znova zapnete.
- Maximálne plniace množstvo potravín je prekročené.
  - Nechajte prístroj vychladnúť podľa opisu hore.
  - Dbajte pritom na maximálne množstvo naplnenia a zodpovedajúco ho znížte (pozri tabuľku „Odporúčané množstvá náplne“).

### Prístroj sa nedá zapnúť:



- Skontrolujte, či sa sieťová zástrčka nachádza v zásuvke.
- Prekontrolujte, či sú ochranný kryt pohonu mixéra 5, kontinuálny krájač 8 a miska na miešanie 7 správne vložené a či zaskočili v západke.
- Prekontrolujte, či sa otočné rameno 15 nachádza vždy v požadovanej pracovnej polohe (pozri kapitolu „Pracovné polohy pre príslušenstvo“).

### Mixér sa nenabieha. Prístroj hučí:

- Nôž v mixéri 5 je blokovaný.
  - Otočný prepínač 14 nastavte na 0.
  - Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
  - Otvorte mixér 5 a odstráňte príčinu blokády.
  - Zatvorte mixér 5, zastrčte zástrčku opäť do zásuvky a prístroj znova zapnite.

Ak by sa hore opísanými opatreniami nemala vytvoriť náprava alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

## 13. Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	550 W
Doba krátkodobej prevádzky mixéra <b>5</b>	3 minúty
Objem Miska na miešanie <b>7</b>	3,8 l
Objem Mixér <b>5</b>	1,5 l
Užitočný objem mixéra <b>5</b>	1 l
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

### Čas krátkodobej prevádzky

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




Odporúčame nasledujúce prevádzkové doby pre práce s kontinuálnym krájačom **8** a miskou na miešanie **7**:





Prístroj nechajte po 10 minútach prevádzky vychladnúť na cca 15 minút.

Inak sa môže prístroj prehriať a aktivovať bezpečnostné vypnutie (pozri kapitolu „Odstraňovanie porúch“).

## 14. Odporúčané množstvá naplnenia

Minimálne a maximálne množstvá pozri tiež kapitolu „Recepty“.

Nadstavec	Príslušenstvo	Potravina	Množstvo	Stupeň	Čas	
Miska na miešanie ⑦		Kysnuté cesto Cesto na pizzu Chlebové cesto	min. 200 g múky max. 500 g múky	1	1 min.	
				2	10 min.	
		Cesto na striekané pečivo	min. 250 g múky max. 500 g múky	1	30 sek.	
				2, 3, 4	cca 10 min.	
		Snehová pena		min. 4 bielka	4	4 - 5 min.
				min. 8 bielka	4	2 - 3 min.
		Šľahačka na šľahanie (obsah tuku 30%, chladničková teplota)		min. 200 ml	4	cca 6 min.
				max. 600 ml	4	cca 3 min.
		vodnaté tekutiny (napr. koktaily)		min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.

Nadstavec	Príslušenstvo	Potravina	Množstvo	Stupeň	Čas
Kontinuálny krájač 8		Ovocie, zelenina, plátkový syr: nahrubo	500 g *1	2, 3, 4	25 s
		Ovocie, zelenina, krájaný syr: najemno	500 g *2	2, 3, 4	50 s
		Ovocie, zelenina, tvrdý syr	500 g	2, 3, 4	25 s
		Ovocie, zelenina: nahrubo	500 g *1	2, 3, 4	25 s
		Ovocie, zelenina najemno	500 g *2	2, 3, 4	40 s
Mixér 5		Smoothies	min. 160 g pevných prísad + 240 ml tekutiny	3 → 4	30 → 30 s
			max. 400 g pevných prísad + 600 ml tekutiny		
		Ľadové kocky	min./max. 110 g (5 - 6 ľadových kociek)	3 → 4	5 → 5 s
Iba tekutiny koktailov	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 s		

\*1: Použite hrubú stranu kotúča na hrubé strúhanie, resp. výmenného plátkovacieho kotúča 12.

\*2: Použite jemnú stranu kotúča na hrubé strúhanie, resp. výmenného plátkovacieho kotúča 12.

## 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 v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, 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 recyklačných strediskách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

## 15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

## Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

## Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 374153\_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.



- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 374153\_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

## 15.1 Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 Dovožca

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)

## 16. Recepty

### Základný recept na kysnuté cesto (Minimálne množstvo)

#### Prísady pre 4 – 5 osôb

200 g pšeničnej múky, typu 550

1 vajce

20 ml oleja

40 g cukru

100 ml vlažného mlieka

15 g čerstvých kvasníc alebo ½ balíček sušeného droždia

1 štipka soli

#### Príprava

- ◆ Naplňte všetky přísady do misky na miešanie ⑦.  
Miesiacim hákom ① najprv všetko vymiešate 1 minútu na stupni 1, potom 10 minút na stupni 2.  
Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie ⑦. Cesto vytvarujte do gule.
- ◆ Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a nechajte ho kysnúť ďalších 10 minút. Následne obložte podľa ľubovôle, napr. so slivkami, jablkami alebo nakladanými višňami.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 minút. Podľa obloženia môže byť cesto viac alebo menej vlhké a potrebujete dlhší čas pečenia. Cesto prepichnete špáradlom, aby ste skontrolovali, či je cesto upečené: keď špáradlo vyjde von čisté, je koláč hotový.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

## Základný recept na krehké cesto

### Prísady pre 6 – 8 osôb

#### na odvážne Quiches:

250 g múky  
125 g studeného masla  
1 štipka soli  
80 ml ľadovej vody

#### na sladké krehké cesto:

250 g múky  
125 g studeného masla  
100 g cukru  
1 štipka soli  
1 vajce

### Príprava

- ◆ Studené maslo nakrájajte na malé kúsky. Všetky přísady dajte do misky na miešanie ① a vymiešajte miešacou metličkou ② na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto, kým nebude dosiahnutá jemná konzistencia.
- ◆ Naviňte cesto do fólie nechajte vychladnúť minimálne 30 minút v chladničke.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- ◆ Roztváraciu formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ◆ Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváraciej formy.
- ◆ Cesto obložte podľa ľubovôle, napr. smelo slaninou, zmesou vajec-smotany-strúhaného syra alebo nasladko ovocím a marmeládou.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) na cca 30 – 40 minút.
- ◆ Alternatívne zaťažte najprv cesto suchou fazuľou a pri 200 °C (spodný/horný ohrev) pečte 15 min. „naslepo“ a neskôr obložte ovocím ako jahody, maliny alebo puding a následne polejte tortovou polevou.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

## Základný recept na jednoduchý miešaný koláč

### Prísady

250 g masla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g múky

4 vajcia

½ balíčka prášku do pečiva

### Príprava

- ◆ Maslo, cukor a vanilkový cukor dajte do misky na miešanie ❶ a vymiešajte miešacou metličkou ❷ na stupni 3 – 4 minút do penista.
- ◆ Pridávajú postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- ◆ Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- ◆ Vymastíte tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejete do nej cesto.
- ◆ Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) cca 50 – 60 min.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

## Základný recept na cesto na pizzu

### Prísady pre 2 pizze

500 g múky

250 ml vlažnej vody

10 g čerstvého droždia alebo 5 g sušeného droždia

10 g soli

1 štipka cukru

20 ml olivového oleja

### Príprava

- ◆ Droždie a cukor nechajte rozpustiť vo vlažnej vode.
- ◆ Múku, soľ, olej a roztok droždia-cukru dajte do misky na miešanie **7** a vymiešajte 30 sekúnd miesiacim hákom **1** na stupni 1.
- ◆ Prepnite na stupeň 2 a pridávajte postupne zvyšnú vodu. Cesto mieste cca 10 minút, kým nevznikne hladký povrch a bude sa dať dobre uvoľniť zo stien misky na miešanie **7**.
- ◆ Vytvarujeme cesto do gule a nechajte ho zakryté kysnúť minimálne 1 hodinu na teplom mieste.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 240 °C (horný-spodný ohrev).
- ◆ Cesto rozdeľte na polovicu a vyvaľkajte na pomúčenej pracovnej ploche. Dva štandardné plechy obložte papierom na pečenie. Položte cestá na plechy na pečenie a zatlačte ho trochu do okrajov.
- ◆ Cestá obložte podľa ľubovôle paradajkovou omáčkou a rozličnými prísadami.
- ◆ Pizzu pečte v predhriatej peci približne 10 – 15 minút.

Maximálne množstvo: 1 x základný recept

## **Základný recept na cesto na lisované koláčiky (Minimálne množstvo)**

### **Prísady na cca 40 kusov**

250 g múky

125 g masla (izbová teplota)

100 - 125 g cukru

1 vajce

1 štipka soli

### **Príprava**

- ◆ Naplňte všetky přísady do misky na miešanie **7**.
- ◆ Premiešajte miešacími metličkami **2** najprv cca 30 sekúnd na stupni 1.
- ◆ Postupne prepnite na vyššie stupne po stupeň 4 a miešajte celkom cca 10 minút.
- ◆ Cesto nechajte odpočívať v chladničke cca 30 minút.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 180 °C cirkulujúci vzduch alebo 200 °C horný-spodný ohrev.
- ◆ Pomocou striekacieho vrečka rozdeľte cesto na plech vyložený papierom na pečenie.
- ◆ Keksy pečte cca 10 minút, kým mierne nezhnednú.

Ako ďalšiu prísadu na cesto môžete pridať tiež 100 - 125 g mletých lieskových orieškov alebo mandlí.

Maximálne množstvo: 1,5 až 2 x základný recept

## Smoothie

Smoothie sa dá s množstvom čerstvých druhov ovocia a zeleniny a lahodnými šťavami pripraviť rýchlo v mixéri. Vašej fantázii a vašej chuti nie sú kladené žiadne medze. Vyskúšajte napríklad zelené smoothie:

### Prísady na 2 porcie

1 banán

1 jablko a mango

1 plnú dľaň čerstvého špenátu alebo lístkov cvikle

1/2 čajovej lyžičky oleja

100 ml jablkovej šťavy

100 ml vody

### Príprava

- ◆ Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nahrubo rozdrobte zeleninové lístky.
- ◆ Pridajte všetky prísady do mixéra **5** a premixujte na stupni 3 alebo 4 na želanú konzistenciu.

Maximálne plniace množstvo: 1 l

## Mliečny kokteil

### Prísady na 2 porcie

250 ml mlieka

1 banán alebo 100 g jahôd/malín/čučoriedok

1 - 2 ľadové kocky alebo 1 kôpka vanilkovej zmrzliny

### Príprava

- ◆ Ovocie nakrájajte na malé kúsky a spolu s ostatnými prísadami dajte do mixéra **5**.
- ◆ Mixér nastavte na stupeň 3 alebo 4 a mixujte dovtedy, kým nebude dosiahnutá krémová konzistencia.
- ◆ Ihneď servírujte.

Maximálne plniace množstvo: 1 l

# Índice

<b>1. Introducción</b>	<b>246</b>
<b>2. Uso previsto</b>	<b>246</b>
<b>3. Volumen de suministro/inspección de transporte</b>	<b>246</b>
<b>4. Descripción del aparato</b>	<b>248</b>
<b>5. Indicaciones de seguridad</b>	<b>249</b>
<b>6. Primera puesta en funcionamiento</b>	<b>251</b>
<b>7. Selección del accesorio adecuado</b>	<b>252</b>
<b>8. Posiciones de funcionamiento de los accesorios</b>	<b>254</b>
<b>9. Montaje y uso de los accesorios</b>	<b>255</b>
9.1 Gancho amasador, varillas de mezcla y varillas batidoras	255
9.2 Picadora con discos intercambiables	259
9.3 Batidora	262
<b>10. Limpieza y mantenimiento</b>	<b>264</b>
<b>11. Almacenamiento</b>	<b>266</b>
<b>12. Solución de fallos</b>	<b>266</b>
<b>13. Características técnicas</b>	<b>267</b>
<b>14. Cantidades recomendadas</b>	<b>268</b>
<b>15. Garantía de Kompernass Handels GmbH</b>	<b>271</b>
15.1 Asistencia técnica	273
15.2 Importador	273
<b>16. Recetas</b>	<b>274</b>



## 1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho.



Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## 2. Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de alimentos en las cantidades habituales para el consumo doméstico. Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso doméstico privado. No utilice el aparato con fines comerciales ni industriales.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso privado en estancias cerradas y protegidas de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

## 3. Volumen de suministro/inspección de transporte

### ADVERTENCIA

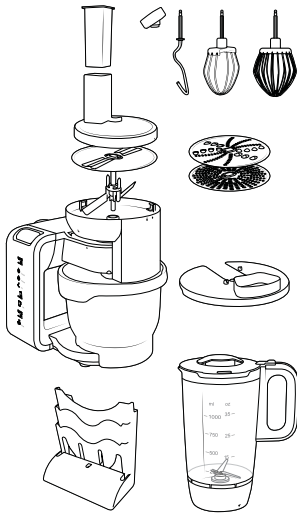
#### ¡Peligro de asfixia!

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
  - 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

### INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:



- Robot de cocina
- Recipiente de mezcla con tapa
- Batidora con tapa y vaso medidor
- Picadora con compactador
- Disco de corte reversible (grosso y fino)
- Disco rallador reversible (grosso y medio)
- Disco rallador (fino)
- Gancho amasador, varillas batidoras, varillas de mezcla
- Desplazador de masa
- Soporte para accesorios

Componentes no ilustrados:

- 2 tornillos (3,5 x 22 mm)
- 2 tacos (6 mm)
- Instrucciones de uso

## INDICACIÓN

- ▶ Uno de los discos de corte de la picadora se entrega premontado en la picadora.

## Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos 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.

## 4. Descripción del aparato

Abra la página desplegable de estas instrucciones de uso:

### Ilustración A:


- ❶ Gancho amasador
- ❷ Varillas de mezcla
- ❸ Varillas batidoras
- ❹ Desplazador de masa (para ❶/❷/❸)
- ❺ Batidora con tapa y vaso medidor
- ❻ Soporte para accesorios
- ❼ Recipiente de mezcla con tapa
- ❽ Picadora
- ❾ Disco rallador
- ❿ Disco rallador reversible
- ⓫ Eje de accionamiento de la picadora
- ⓬ Disco de corte reversible
- ⓭ Tapa con compactador para la picadora

### Ilustración B:

- ⓮ Interruptor giratorio
- ⓯ Brazo abatible
- ⓰ Accionamiento
- ⓱ Alojamiento para el recipiente de mezcla
- ⓲ Compartimento para el cable
- ⓳ Botón de desencastre

## 5. Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
  - ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
  - ▶ Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
  - ▶ Si se estropea el cable de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
  - ▶ No repare el aparato por sí mismo. Encomiende cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
  - ▶ Para limpiar el aparato, o en caso de errores de funcionamiento, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
  - ▶ Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
  - ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

## **⚠ ¡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 necesarios, 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.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla, en la picadora o en la batidora.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el tubo de llenado o en la batidora para evitar lesiones personales y daños en el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido.
- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica antes de montar o desmontar los accesorios para evitar una activación accidental.  
Si se interrumpe el suministro de corriente eléctrica y el aparato sigue enchufado, ¡vuelve a ponerse en marcha!
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Los accesorios de otros fabricantes no son aptos, lo que puede provocar peligros.
- ▶ Cuidado: ¡la cuchilla de la batidora está muy afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el recipiente de mezcla.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

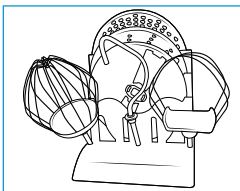
- ▶ Cuidado: ¡el disco rallador, el disco de corte, el disco rallador reversible y la cuchilla de la batidora están muy afilados!
- ▶ Proceda con cuidado al colocar, extraer y limpiar el disco rallador, el disco de corte, el disco rallador reversible y la cuchilla de la batidora.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!
- ▶ La batidora no es apta para el **picado** de carne, hierbas, cebollas, nueces, almendras u otros alimentos duros. Estos alimentos solo pueden **procesarse** en la batidora junto con otros ingredientes, como líquidos.

## 6. Primera puesta en funcionamiento

- 1) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia.
- 3) Fije el aparato a la superficie con las cuatro ventosas.
- 4) Extraiga el cable de red del compartimento para el cable 18.
- 5) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.



Puede guardar el gancho amasador 1, las varillas de mezcla 2, las varillas batidoras 3, el disco rallador 9, el disco rallador reversible 10 y el disco de corte reversible 12 en el soporte para accesorios 6.

## Montaje mural del soporte para accesorios

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

► Si desea fijar el soporte para accesorios **6** a la pared con el material de montaje suministrado, asegúrese de que no haya conexiones eléctricas, cables ni tuberías en el lugar deseado antes de taladrar.

- 1) Marque dos taladros en la pared a una distancia de aprox. 148 mm entre sí. Taladre los orificios con una broca de 6 mm en los lugares previamente marcados en la pared.
- 2) Introduzca los tacos.
- 3) Atornille los tornillos en los tacos y deje que la cabeza de los tornillos sobresalga unos 3 mm de la pared para poder colocar encima el soporte para accesorios **6**.
- 4) Coloque el soporte para accesorios **6** sobre los tornillos y presiónelo hacia abajo de forma que el soporte para accesorios **6** quede firmemente asentado sobre los tornillos.

## 7. Selección del accesorio adecuado

Seleccione el accesorio más adecuado según los ingredientes que desee procesar de la manera descrita a continuación.

### Gancho amasador, varillas de mezcla y varillas batidoras



El gancho amasador **1** está previsto para preparar masas de pan, masas de pizza o masas con levadura y para integrar ingredientes sólidos en la masa sin triturarlos, como, p. ej., pasas, almendras en lascas o virutas de chocolate.



Con las varillas de mezcla **2** pueden procesarse masas y mezclas más ligeras, como, p. ej., masas de bizcocho, puré de patata o masas para hacer pastas o galletas.



Las varillas batidoras **3** están previstas para montar claras a punto de nieve o nata. También pueden utilizarse para batir masas líquidas, como la masa para tortitas o crepes.

Para todas las preparaciones con el gancho amasador **1**, las varillas de mezcla **2** y las varillas batidoras **3**, debe usarse siempre el recipiente de mezcla con tapa **7**.

## Picadora con discos intercambiables



El disco rallador **9** está previsto para el rallado fino de quesos de pasta dura, como, p. ej., el parmesano, y frutas y verduras, como, p. ej., manzanas y zanahorias. También puede rallar patatas crudas para preparar tortitas fritas de patata. No utilice el disco rallador **9** para rallar queso de pasta blanda o semi-blanda.



El disco rallador reversible **10** está previsto para rallar frutas y verduras en trozos finos o gruesos. También puede utilizarse para rallar queso (excepto el queso de pasta dura), p. ej., para pizzas. Los lados del disco rallador reversible **10** están marcados de la manera correspondiente: "Fine Shredder II" para el rallado fino y "Coarse Shredder I" para el rallado grueso. El lado marcado debe apuntar hacia arriba una vez montado en la picadora **8**.



El disco de corte reversible **12** está previsto para el corte de frutas y verduras en láminas finas y de un grosor medio. Los lados del disco de corte reversible están marcados de la manera correspondiente: "Fine Slicer IV" para cortar láminas finas y "Coarse Slicer III" para cortar láminas más gruesas. El lado marcado debe apuntar hacia arriba una vez montado en la picadora **8**. No utilice el disco de corte reversible **12** para cortar quesos de pasta dura, pan o chocolate.

Siempre que use la picadora **8**, utilice también el recipiente de mezcla **7**, pero sin tapa.

## Batidora



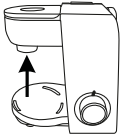
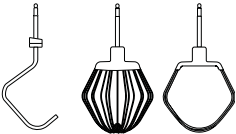
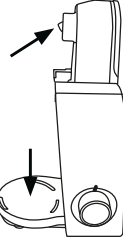
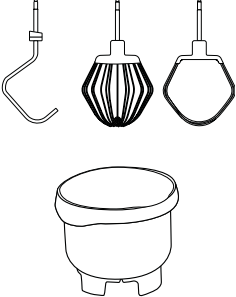

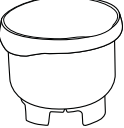

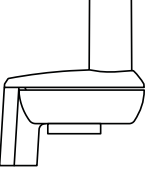
La batidora **5** está prevista para triturar y mezclar ingredientes con líquidos, p. ej., para preparar batidos, sopas o purés fríos de verdura, mayonesa o cócteles. No utilice la batidora **5** para el picado de carne, hierbas, cebollas, frutos secos u otros alimentos duros.



## 8. Posiciones de funcionamiento de los accesorios

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Solo debe ponerse el aparato en funcionamiento con los accesorios montados y ajustados en la posición de funcionamiento de la manera indicada en esta tabla. No ponga nunca el aparato en funcionamiento sin ingredientes.

Posición	Accesorios	Función
1 		Posición de funcionamiento para el gancho amasador ❶, las varillas batidoras ❷ y las varillas de mezcla ❸.
2 		Inserción del gancho amasador ❶, de las varillas batidoras ❷ y de las varillas de mezcla ❸.  Colocación del recipiente de mezcla ❷.
3 		Posición para introducir los ingredientes en el recipiente.
4 		Posición de funcionamiento de la picadora ❸.

Posición	Accesorios	Función
5		Posición de funcionamiento de la batidora ⑤.

## 9. Montaje y uso de los accesorios

### 9.1 Gancho amasador, varillas de mezcla y varillas batidoras

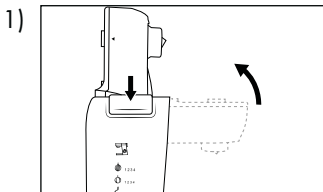
#### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente de mezcla ⑦. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- ▶ Los accesorios solo deben cambiarse cuando se haya detenido el accionamiento ⑩. Tras apagar el aparato, el accionamiento ⑩ sigue funcionando brevemente.
- ▶ En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

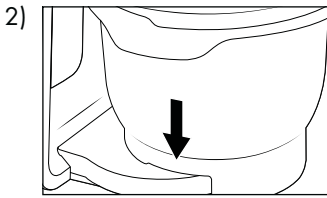
#### **INDICACIÓN**

- ▶ Solo debe utilizarse el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no vayan a utilizarse con las tapas de protección.

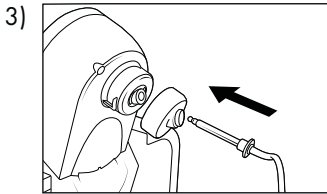
Para preparar el aparato para el funcionamiento con el gancho amasador ①, las varillas de mezcla ② o las varillas batidoras ③, proceda de la siguiente manera:



Pulse el botón de desencastre ⑩ hacia abajo y desplace el brazo abatible ⑩ hacia arriba hasta alcanzar la posición 2.



Coloque el recipiente de mezcla **7**. Asegúrese de que la base del recipiente de mezcla **7** encaje en los alojamientos **17** del aparato.

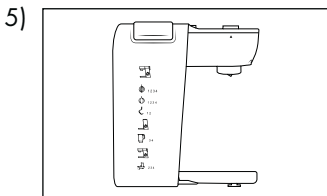


Coloque el desplazador de masa **4** en el accionamiento **16**. Según la tarea que desee realizar, introduzca el gancho amasador **1**, las varillas de mezcla **2** o las varillas batidoras **3** hasta que encastran en el accionamiento **16**.

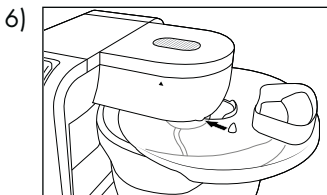
4) Llene el recipiente de mezcla **7** con los ingredientes que desee procesar.

## INDICACIÓN

- ▶ Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla **7**, la masa aumentará de volumen o será empujada ligeramente hacia arriba por el movimiento. En consecuencia, observe lo dispuesto en la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".
- ▶ Llene el recipiente de mezcla **7** con un máximo de 1,5 litros si desea procesar masas líquidas más bien fluidas, como, p. ej., masas para crepes y tortitas. ¡Utilice como máximo el nivel de velocidad 3 para evitar salpicaduras de líquido!

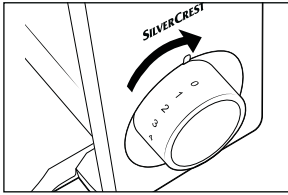


Pulse el botón de desencastre **19** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición horizontal 1.



Coloque la tapa sobre el recipiente de mezcla **7** de forma que los bloqueos encastran en el brazo abatible **15**.

7)



Ajuste el interruptor giratorio 14 en el nivel deseado.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Ponga en funcionamiento el aparato con los accesorios correspondientes exclusivamente en los niveles de velocidad especificados. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

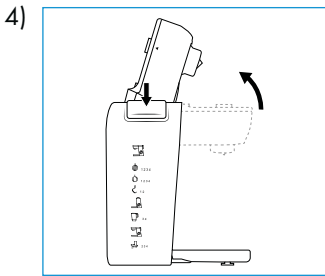
Posición	Accesorios	Niveles de velocidad permitidos	Función
		1	Mezcla lenta
		2	Batido espumoso
		3	Batido casi montado
		4	Montado
		1	1.º proceso de mezcla: mezcla ligera
		2	2.º proceso de mezcla: mezcla
		3	2.º proceso de mezcla: batido
		4	2.º proceso de mezcla: batido/montado
		1	1.º proceso de mezcla: mezcla ligera
		2	2.º proceso de mezcla: amasado

## Introducción de los ingredientes

Introduzca los ingredientes a través del orificio de la tapa durante el funcionamiento.

Alternativa:

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio 14.
- 2) Levante un poco el brazo abatible 15 tras pulsar brevemente el botón de desencastre 19 para que se suelte el encastre de la tapa.
- 3) Retire la tapa del recipiente de mezcla 7.

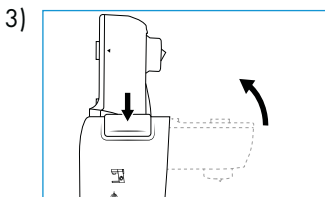


Pulse el botón de desencastre 19 hacia abajo y desplace el brazo abatible 15 hacia arriba hasta alcanzar la posición 3.

- 5) Introduzca los ingredientes.

## Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio 14.
- 2) Retire la tapa del recipiente de mezcla 7.



Pulse el botón de desencastre 19 hacia abajo y desplace el brazo abatible 15 hacia arriba hasta alcanzar la posición de funcionamiento 2.

- 4) Extraiga el accesorio del accionamiento 16.
- 5) Retire el recipiente de mezcla 7.
- 6) Limpie todas las piezas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

## 9.2 Picadora con discos intercambiables

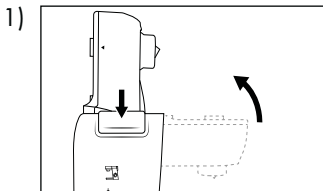
### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Para evitar lesiones y daños en el aparato, no introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el tubo de llenado.
- ▶ Empuje los ingredientes exclusivamente con el compactador. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- ▶ Los accesorios solo deben cambiarse cuando se haya detenido el accionamiento 16. Tras apagar el aparato, el accionamiento 16 sigue funcionando brevemente.
- ▶ En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

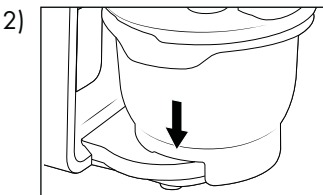
### INDICACIÓN

- ▶ Solo debe utilizarse el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no vayan a utilizarse con las tapas de protección.
- ▶ Revise el brazo abatible 15 y asegúrese de que no estén conectados ni el gancho amasador 1, ni las varillas de mezcla 2 ni las varillas batidoras 3.

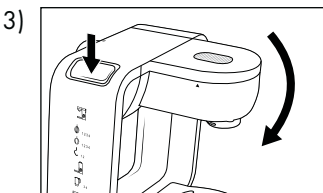
Para preparar el aparato para el funcionamiento con la picadora 8, proceda de la siguiente manera:



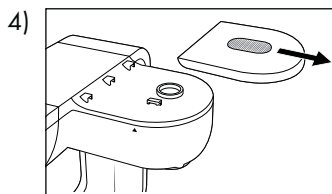
Pulse el botón de desenganche 19 hacia abajo y desplace el brazo abatible 15 hacia arriba hasta alcanzar la posición 2.



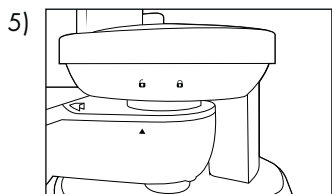
Coloque el recipiente de mezcla 7. La base del recipiente de mezcla 7 debe introducirse en los alojamientos 17 del aparato.



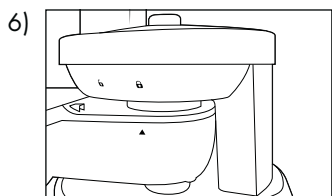
Pulse el botón de desenganche 19 hacia abajo y ajuste el brazo abatible 15 en la posición horizontal 1.



Retire la tapa de protección del accionamiento para la picadora 8).



Inserte la picadora 8 en el orificio del accionamiento (la marca 6 de la picadora 8 debe quedar sobre la marca ▲ del brazo abatible 15).



Gire la picadora 8 en sentido horario hasta que encastre de forma audible (la marca 6 de la picadora 8 debe quedar sobre la marca ▲ del brazo abatible 15).

7) Ajuste el interruptor giratorio 14 en el nivel deseado.



## INDICACIÓN

► No introduzca demasiados ingredientes en la picadora 8). Observe la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".

8) Introduzca los ingredientes a través del tubo de llenado con ayuda del compactador.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► Ponga en funcionamiento el aparato con los accesorios correspondientes exclusivamente en los niveles de velocidad especificados. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

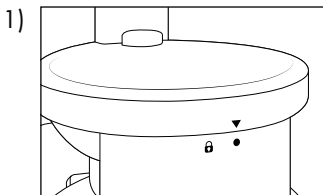
Posición	Accesorios	Niveles de velocidad permitidos	Función
		2	Corte/rallado de ingredientes blandos
		3, 4	Corte/rallado de ingredientes duros

## Cambio de los discos intercambiables

Uno de los discos intercambiables se entrega premontado en la picadora. Para cambiarlo, proceda de la manera descrita a continuación.

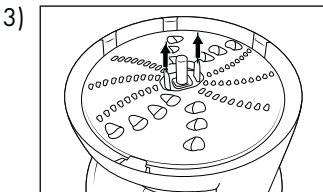
### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Los discos intercambiables están muy afilados! Proceda con cuidado al colocar, extraer y limpiar el disco rallador, el disco de corte y el disco rallador reversible.
- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica antes de montar o desmontar los accesorios para evitar una activación accidental. Si se interrumpe el suministro de corriente eléctrica y el aparato sigue enchufado, ¡vuelve a ponerse en marcha!



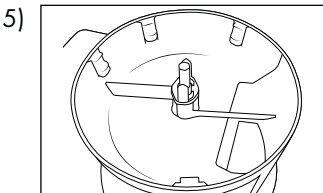
Gire la tapa **13** de la picadora **8** en sentido antihorario hasta que la marca ▼ de la tapa **13** coincida con la marca ● de la picadora **8**.

2) Retire la tapa **13**.

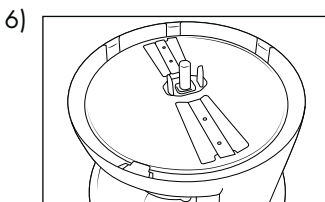


Desmonte el eje de accionamiento **11** junto con el disco intercambiable premontado; para ello, agarre las dos fijaciones del eje de accionamiento **11** y tire hacia arriba.

4) Retire el disco intercambiable del eje de accionamiento **11**.

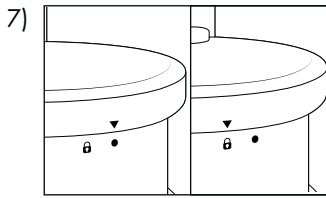


Vuelva a montar el eje de accionamiento **11**.



Según la tarea que desee realizar, coloque el disco de corte **12**, el disco rallador reversible **10** o el disco rallador **9** sobre el eje de accionamiento **11** de la picadora **8**. Asegúrese de que el disco intercambiable no quede ladeado y de que esté montado correctamente.





Coloque la tapa con el compactador **13** sobre la picadora **8** (la marca ▼ de la tapa **13** debe quedar sobre la marca ● de la picadora **8**).

Encastre la tapa (la marca ▼ de la tapa **13** debe quedar sobre la marca **7** de la picadora **8**).

## Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **14**.
- 2) Gire la picadora **8** en sentido antihorario y retírela.
- 3) Desmonte la picadora **8** y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

## 9.3 Batidora

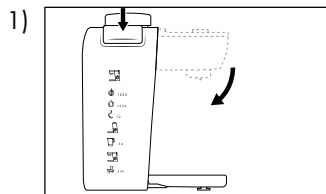
### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30-40 °C) antes de introducirlos en la batidora **5**.

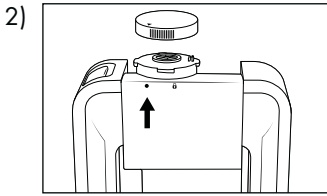
### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES POR LAS CUCHILLAS AFILADAS/ACCIONAMIENTO GIRATORIO!

- ▶ No introduzca nunca las manos en la batidora **5** una vez instalada.
- ▶ Retire exclusivamente la batidora **5** cuando se haya detenido la cuchilla.
- ▶ Active exclusivamente la batidora **5** con la tapa colocada.
- ▶ En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

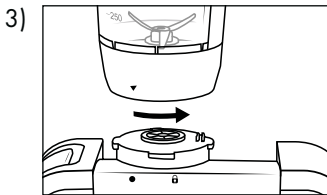
Para preparar el aparato para el funcionamiento con la batidora **5**, proceda de la siguiente manera:



Pulse el botón de desencastre **19** hacia abajo y desplace el brazo abatible **15** completamente hacia abajo hasta alcanzar la posición **5**.



Retire la tapa de protección del accionamiento de la batidora ⑤ (gire la marca ▼ de la tapa de protección del accionamiento hasta que quede sobre la marca ● del aparato).



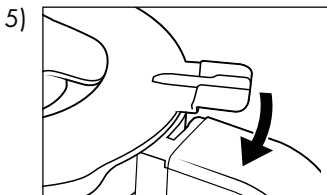
Monte la batidora ⑤ (la marca ▼ de la batidora ⑤ debe quedar sobre la marca ● del aparato). Gire la batidora hasta el tope en sentido antihorario (la marca ▼ de la batidora ⑤ debe quedar sobre la marca ⑥ del aparato).

4) Introduzca los ingredientes:

- Cantidad máxima: aprox. 1 litro.
- Líquidos espumosos: máximo 0,5 litros.
- Cantidad óptima de ingredientes sólidos: 50-100 g.

## INDICACIÓN

► Observe la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".



Coloque la tapa ligeramente desplazada con el vaso medidor montado y gírela hasta que encastre.

6) Ajuste el interruptor giratorio ⑭ en el nivel deseado.

## Introducción de los ingredientes



- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ⑭.
- 2) Gire ligeramente la tapa de la batidora ⑤ hasta que salga del encastre, retire la tapa e introduzca los ingredientes.

Alternativa:

- 3) Gire 90° el vaso medidor que se encuentra en la tapa de la batidora ⑤ y retírelo. A continuación, añada los ingredientes sólidos poco a poco a través del orificio de llenado.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Ponga en funcionamiento el aparato con los accesorios correspondientes exclusivamente en los niveles de velocidad especificados. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Posición	Accesorios	Niveles de velocidad permitidos	Función
		3, 4	Mezcla de líquidos fríos Triturado de cubitos de hielo Mezclas con leche fría

## Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **14**.
- 2) Gire la batidora **5** en sentido horario y retírela.


## INDICACIÓN

- Recomendamos la limpieza de la batidora **5** inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

## 10. Limpieza y mantenimiento

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

 ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que pueden dañar las superficies.

## INDICACIÓN

- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- Si se procesan alimentos con sustancias colorantes, como, por ejemplo, zanahorias, es posible que decoloren las piezas de plástico. Dichas decoloraciones pueden eliminarse con un poco de aceite.

## Limpeza del aparato

- Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. A continuación, seque bien el aparato.

## Limpeza del recipiente de mezcla con tapa, de la picadora, de la tapa con compactador, de la tapa de la batidora y de los accesorios

- Limpie todos los accesorios, el recipiente de mezcla con tapa ⑦, la tapa de la batidora ⑤ con el vaso medidor, la tapa de protección del accionamiento, la picadora ⑧, la tapa con compactador ⑬, el disco rallador ⑨, el disco rallador reversible ⑩ y el disco de corte reversible ⑫ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente, y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

### INDICACIÓN



Los accesorios, el recipiente de mezcla con tapa ⑦, la tapa de la batidora ⑤ con el vaso medidor, la tapa de protección del accionamiento, la picadora ⑧, la tapa con compactador ⑬, el disco rallador ⑨, el disco rallador reversible ⑩ y el disco de corte reversible ⑫ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- ▶ Si desea lavarlas en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- ▶ En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

## Limpeza de la batidora

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

- ▶ No toque la cuchilla de la batidora con las manos desnudas.
- Limpie la batidora ⑤ en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague las piezas con agua limpia hasta eliminar los restos del jabón lavavajillas.

En la mayoría de los casos, puede lograrse una limpieza lo suficientemente higiénica si se realizan los siguientes procedimientos alternativamente después de su uso:

- 1) Vierta agua con un poco de jabón lavavajillas en la batidora ⑤ mientras está instalada.

- 2) Coloque la tapa ligeramente desplazada con el vaso medidor montado y gírela hasta que encastre.
- 3) Active la batidora **5** durante unos segundos.
- 4) Vacíe la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.
- 5) A continuación, enjuague la batidora **5** con suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

## INDICACIÓN



La batidora **5** es también apta para su limpieza en el lavavajillas. Sin embargo, asegúrese de que no queda atascada en el lavavajillas.

## 11. Almacenamiento

- Para almacenar el aparato, coloque el cable en el compartimento para el cable **10**.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## 12. Solución de fallos

### El aparato se detiene de forma repentina:

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
  - Ajuste el interruptor giratorio **14** en 0.
  - Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
  - Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
  - Si después de 15 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
  - Espere otros 15 minutos antes de volver a encenderlo.
- Se ha superado la cantidad máxima de llenado con alimentos.
  - Deje que el aparato se enfríe de la manera descrita.
  - Observe la cantidad máxima de llenado y redúzcala según corresponda (consulte la tabla "Cantidades recomendadas").

### El aparato no se enciende:

- Compruebe si el enchufe está conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si las tapas de protección del accionamiento de la batidora **5**, de la picadora **8** y del recipiente de mezcla **7** están correctamente colocadas y encajadas.


- Compruebe si el brazo abatible 15 se encuentra en la posición de funcionamiento correspondiente (consulte el capítulo “Posiciones de funcionamiento para los accesorios”).

## La batidora no funciona. El aparato emite un zumbido:

- La cuchilla de la batidora 5 está atascada.
  - Ajuste el interruptor giratorio 14 en 0.
  - Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
  - Abra la batidora 5 y solucione la causa del atasco.
  - Monte la batidora 5, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica y vuelva a encender el aparato.

Si no logra solucionar los fallos con las medidas mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

## 13. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	550 W
Duración del funcionamiento corto de la batidora 5	3 minutos
Capacidad Recipiente de mezcla 7	3,8 l
Capacidad Batidora 5	1,5 l
Volumen útil de la batidora 5	1 l
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	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 indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato 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.




Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento para el procesamiento con la picadora ⑧ y el recipiente de mezcla ⑦:





Después de 10 minutos de funcionamiento, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 15 minutos.

De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse y activar la desconexión de seguridad (consulte el capítulo "Solución de fallos").

## 14. Cantidades recomendadas

Cantidades mínimas y máximas, véase también el capítulo "Recetas".

Accesorio	Accesorios	Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo
Recipiente de mezcla ⑦		Masa con levadura	mín. 200 g de harina	1	1 min
		Masa para pizzas Masa de pan	máx. 500 g de harina	2	10 min
		Masa para pastas	mín. 250 g de harina	1	30 s
			máx. 500 g de harina	2, 3, 4	Aprox. 10 min
		Claras batidas al punto de nieve	mín. 4 claras de huevo	4	4-5 min
			Máx. 8 claras de huevo	4	2-3 min
		Nata montada (30 % de grasa, fría de la nevera)	Mín. 200 ml	4	Aprox. 6 min
			Máx. 600 ml	4	Aprox. 3 min
	líquidos acuosos (p. ej., cócteles)	mín. 400 ml máx. 1500 ml	3	máx. 10 min	

Accesorio	Accesorios	Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo
Picadora <b>8</b>		Fruta, verdura, queso de pasta semidura grueso	500 g * <sup>1</sup>	2, 3, 4	25 s
		Fruta, verdura, queso de pasta semidura fino	500 g * <sup>2</sup>	2, 3, 4	50 s
		Fruta, verdura, queso de pasta dura	500 g	2, 3, 4	25 s
		Fruta, verdura grueso	500 g * <sup>1</sup>	2, 3, 4	25 s
		Fruta, verdura fino	500 g * <sup>2</sup>	2, 3, 4	40 s
Batidora <b>5</b>		Smoothies	Mín. 160 g de ingredientes sólidos + 240 ml de líquido	3 → 4	30 → 30 s
			Máx. 400 g de ingredientes sólidos + 600 ml de líquido		
		Cubitos de hielo	Mín/Máx. 110 g (5-6 cubitos de hielo)	3 → 4	5 → 5 s
Solo líquidos Cócteles	Mín. 400 ml Máx. 1000 ml	3, 4	10 s		

\* 1: Utilice el lado grueso del disco rallador reversible o del disco de corte reversible **12**.

\* 2: Utilice el lado fino del disco rallador reversible o del disco de corte reversible **12**.



## 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.



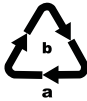
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



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.



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.

## 15. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### **Condiciones de la garantía**

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### **Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios**

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

## Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 374153\_2104 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 374153\_2104.

## 15.1 Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Recetas

### Receta básica de masa con levadura (Cantidad mínima)

#### Ingredientes para 4-5 personas

- 200 g de harina de trigo tipo 550
- 1 huevo
- 20 ml de aceite
- 40 g de azúcar
- 100 ml de leche templada
- 15 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura seca
- 1 pizca de sal

#### Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **7**. Amase 1 minuto con el gancho amasador **1** en el nivel 1 y, después, 10 minutos en el nivel 2. Deje fermentar la masa en el recipiente de mezcla **7** durante 40 minutos. Forme una bola con la masa.
- ◆ Extienda la masa sobre una bandeja de horno y déjela fermentar otros 10 minutos. A continuación, cúbrala con los ingredientes deseados, p. ej., con ciruelas, manzanas o cerezas en conserva.
- ◆ Hornee la masa durante 25-30 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo. Según los condimentos, es posible que la masa esté más o menos húmeda y requiera más tiempo de horneado. Pinche la masa con un palillo para comprobar si está hecha: si el palillo sale limpio, estará lista.

Cantidad máxima: el doble de la cantidad de la receta básica

## Receta básica de masa quebrada

Ingredientes para unas 6-8 personas

**Para quiches saladas:**

250 g de harina  
125 g de mantequilla fría  
1 pizca de sal  
80 ml de agua muy fría

**Para masa quebrada dulce:**

250 g de harina  
125 g de mantequilla fría  
100 g de azúcar  
1 pizca de sal  
1 huevo

### Preparación

- ◆ Corte la mantequilla en trozos pequeños. Introduzca todos los ingredientes para la masa en el recipiente de mezcla **7** y amase con las varillas de mezcla **2** en el nivel 3 durante aprox. 2-3 minutos hasta lograr una masa desmenuzable con una consistencia firme.
- ◆ Envuelva la masa en un film transparente y métala en el frigorífico durante un mínimo de 30 minutos.
- ◆ Precaliente el horno a 200 °C.
- ◆ Engrase el molde y espolvoree un poco de harina por encima.
- ◆ Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (hasta alcanzar un diámetro de aprox. 30 cm) e introduzca la masa en el molde.
- ◆ Cubra la masa con los ingredientes deseados, p. ej., con ingredientes salados, como beicon y una mezcla de huevos, nata y queso rallado, o ingredientes dulces, como frutas o mermelada.
- ◆ Hornee la masa durante aprox. 30-40 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo.
- ◆ Como alternativa, puede hornearse primero la masa "vacía" con alubias secas por encima para evitar que suba a 200 °C con calor arriba/abajo durante 15 minutos y, después, cubrirla con frutas, como fresas, fram-buesas o cremas, y coronar con un glaseado.

Cantidad máxima: el doble de la cantidad de la receta básica

## Receta básica de bizcocho sencillo

### Ingredientes

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 250 g de harina
- 4 huevos
- ½ sobre de impulsor químico

### Preparación

- ◆ Introduzca la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla ❶ y bata con las varillas de mezcla ❷ en el nivel 3-4 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Vaya añadiendo los huevos uno a uno y siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Engrase el molde (aprox. 30 cm) y añada la masa.
- ◆ Hornee la masa a 180 °C con calor arriba/abajo durante aprox. 50-60 minutos.

Cantidad máxima: el doble de la cantidad de la receta básica

## Receta básica de pizza

### Ingredientes para 2 pizzas

500 g de harina

250 ml de agua tibia

10 g de levadura fresca o 5 g de levadura seca (en polvo)

10 g de sal

1 pizca de azúcar

20 ml de aceite de oliva

### Preparación

- ◆ Disuelva la levadura y el azúcar en un poco de agua templada.
- ◆ Introduzca la harina, la sal, el aceite y la mezcla de levadura y azúcar disueltos en agua en el recipiente de mezcla **7** y mézclelo todo con el gancho amasador **1** en el nivel 1 durante 30 segundos.
- ◆ Cambie al nivel 2 y añada poco a poco el resto del agua. Amáselo todo durante unos 10 minutos hasta que quede una masa uniforme que pueda desprenderse fácilmente de las paredes del recipiente de mezcla **7**.
- ◆ Forme una bola con la masa, cúbrala y déjela fermentar durante un mínimo de 1 hora en un lugar cálido.
- ◆ Precaliente el horno a 240 °C con calor arriba/abajo.
- ◆ Corte la masa por la mitad y extienda las dos mitades sobre una superficie enharinada. Cubra dos bandejas de horno estándar con papel de horno. Coloque las dos pizzas sobre las bandejas de horno y forme un poco los bordes.
- ◆ Condimente la masa de pizza a su gusto con salsa de tomate y distintos ingredientes.
- ◆ Hornee la pizza en el horno precalentado durante unos 10-15 minutos.

Cantidad máxima: cantidad de la receta básica



## Receta básica de masa para pastas (Cantidad mínima)

### Ingredientes para unas 40 pastas

250 g de harina

125 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

100-125 g de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

### Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **⑦**.
- ◆ Mézclelo todo primero con las varillas de mezcla **②** durante aprox. 30 segundos en el nivel 1.
- ◆ Aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar el nivel 4 y mézclelo todo durante unos 10 minutos en total.
- ◆ Deje reposar la masa aprox. 30 minutos en el frigorífico.
- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con el ventilador o a 200 °C con calor arriba/abajo.
- ◆ Utilice una manga pastelera para formar las pastas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- ◆ Hornee las pastas durante unos 10 minutos hasta que se doren.

Como ingrediente adicional para la masa, también pueden añadirse 100-125 g de avellanas o almendras molidas.

Cantidad máxima: de 1,5 a 2 veces la cantidad de la receta básica

## Smoothie

Los smoothies pueden prepararse rápidamente en la batidora con infinidad de frutas y verduras frescas y zumos deliciosos. Dé rienda suelta a su fantasía y a su gusto personal. Por ejemplo, pruebe este smoothie verde:

### Ingredientes para 2 raciones

- 1 plátano
- 1 manzana o mango
- 1 manojo de espinacas u hojas de acelga frescas
- 1/2 cucharadita de aceite
- 100 ml de zumo de manzana
- 100 ml de agua

### Preparación

- ◆ Corte la fruta en trozos pequeños y pique las hojas de verdura.
- ◆ Introduzca todos los ingredientes en la batidora **5** y mézclelos en el nivel 3 o 4 hasta alcanzar la consistencia deseada.

Máx. cantidad de llenado: 1 l

## Batido

### Ingredientes para 2 raciones

- 250 ml de leche
- 1 plátano o 100 g de fresas/frambuesas/arándanos
- 1-2 cubitos de hielo o 1 bola de helado de vainilla

### Preparación

- ◆ Corte la fruta en trozos pequeños e introdúzcalos en la batidora **5** con el resto de ingredientes.
- ◆ Ajuste la batidora en el nivel 3 o 4 y bátalo todo hasta lograr una consistencia cremosa.
- ◆ Sirva inmediatamente el batido.

Máx. cantidad de llenado: 1 l



## Indholdsfortegnelse

<b>1. Indledning</b> .....	<b>282</b>
<b>2. Forskriftsmæssig anvendelse</b> .....	<b>282</b>
<b>3. Pakkens indhold/transporteftersyn</b> .....	<b>282</b>
<b>4. Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>284</b>
<b>5. Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>285</b>
<b>6. Første ibrugtagning</b> .....	<b>287</b>
<b>7. Valg af korrekt tilbehør</b> .....	<b>288</b>
<b>8. Driftspositioner for tilbehør</b> .....	<b>290</b>
<b>9. Montering og anvendelse af tilbehør</b> .....	<b>291</b>
9.1 Æltekrog, rørekrog og piskeris	291
9.2 Hurtignitter med udskiftelige skiver	294
9.3 Blender	298
<b>10. Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>300</b>
<b>11. Opbevaring</b> .....	<b>301</b>
<b>12. Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>302</b>
<b>13. Tekniske data</b> .....	<b>303</b>
<b>14. Anbefalet påfyldningsmængde</b> .....	<b>304</b>
<b>15. Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>306</b>
15.1 Service	308
15.2 Importør	308
<b>16. Opskrifter</b> .....	<b>309</b>

## 1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse.



Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## 2. Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små husholdningsmængder. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervmæssig sammenhæng!

Produktet er kun beregnet til privat brug i lukkede rum, der er beskyttet mod regn. Brug det ikke udendørs!

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

## 3. Pakkens indhold/transporteftersyn

### ADVARSEL

#### Fare for kvælning!

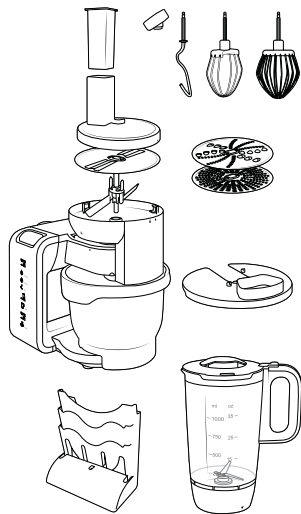
- ▶ Emballagematerialer må ikke bruges til leg.  
Hold børn væk fra emballagematerialer.

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

### BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

Produktet leveres som standard med følgende dele:



- Køkkenmaskine
- Røreskål med låg
- Blender med låg og målebæger
- Hurtigsnitner med stopper
- Snitte-vendeskive (tyk og tynd)
- Raspe-vendeskive (grov og mellemfin)
- Riveskive (fin)
- Æltekrog, piskeris, rørekrog
- Dejafviser
- Tilbehørsholder

Ikke vist:

- 2 skruer (3,5 x 22 mm)
- 2 dyvler (6 mm)
- Betjeningsvejledning

## BEMÆRK

- ▶ En af skæreskiverne til hurtigsnitneren er allerede sat i hurtigsnitneren ved levering.

## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



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.

## 4. Beskrivelse af produktet

Åbn klap-ud-siderne i denne betjeningsvejledning:

### Fig. A:


- ❶ Æltekrog
- ❷ Rørekrog
- ❸ Piskeris
- ❹ Dejafviser (til ❶/❷/❸)
- ❺ Blender med låg og målebæger
- ❻ Tilbehørsholder
- ❼ Røreskål med låg
- ❽ Hurtigsnitte
- ❾ Riveskive
- ❿ Raspe-vendskive
- ⓫ Drivaksel til hurtigsnitte
- ⓬ Snitte-vendskive
- ⓭ Låg med stopper til hurtigsnitte

### Fig. B:

- ⓮ Drejeknap
- ⓯ Svingarm
- ⓰ Drivenhed
- ⓱ Udskæringer til røreskålen
- ⓲ Ledningsrum
- ⓳ Oplåsningsknap

## 5. Sikkerhedsanvisninger

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
  - ▶ Sørg for at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
  - ▶ Hold ledningen borte fra varme overflader.
  - ▶ Hvis dette produkts strømledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
  - ▶ Foretag ikke reparationer på produktet. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
  - ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
  - ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug!
  - ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.



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

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Tilsæt udelukkende de ingredienser, der skal bearbejdes, til røreskålen, hurtigsnitteren eller blenderen, når produktet er i drift.
- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ned i påfyldningsåbningen eller blenderen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse.  
Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er ikke egnede og fører til farlige situationer!
- ▶ Forsigtig: Blenderkniven er meget skarp! Vær forsigtig, når blenderskålen tages af.
- ▶ Forsigtig: Rive-, snitte- og raspeskiverne samt blenderkniven er meget skarpe!
- ▶ Vær forsigtig ved indsætning og udtagning samt ved rengøring af rive-, snitte-, raspeskiverne og blenderkniven!

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

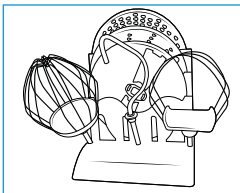
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.

**OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Anvend ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!
- ▶ Hæld aldrig varme ingredienser i produktet!
- ▶ Blenderen er ikke beregnet til **hakning** af kød, urter, løg, nødder, mandler eller andre hårde fødevarer. Disse fødevarer kan kun **blandes** i blenderen med andre ingredienser som f.eks. væske.

**6. Første ibrugtagning**

- 1) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Kontrollér at alle dele er helt tørre.
- 2) Stil produktet på et plant og rent underlag.
- 3) Fastgør produktet med de fire sugeskiver på underlaget.
- 4) Tag ledningen ud af ledningsrummet **18**.
- 5) Sæt stikket i stikkontakten.



Du kan opbevare æltrokroen **1**, rørekroen **2**, piskeriset **3** og riveskiven **9**, raspe-vendeskiven **10** og snitte-vendeskiven **12** i tilbehørsholderen **6**.

## Vægmontering af tilbehørsholder

### ⚠ FARE - ELEKTRISK STØD!

► Hvis du vil fastgøre tilbehørsholderen **6** på væggen med det medfølgende monteringsmateriale, skal du kontrollere, at der ikke er strømførende ledninger, kabler eller rør på det ønskede sted i væggen, før du begynder at bore!

- 1) Markér to borehuller med en afstand af ca. 148 mm på væggen. Bor hullerne med et 6 mm bor på de steder, du har markeret på væggen.
- 2) Sæt dyvlerne ind.
- 3) Skru skrueene ind i dyvlerne, men lad skruehovederne stikke ca. 3 mm ud fra væggen, så der stadig er plads nok til at sætte tilbehørsholderen **6** på.
- 4) Sæt tilbehørsholderen **6** på skrueene og pres den ned, så tilbehørsholderen **6** sidder fast på skrueene.

## 7. Valg af korrekt tilbehør

Afhængigt af hvilke ingredienser, du skal tilberede, skal du vælge det korrekte tilbehør som nedenfor beskrevet.

### Æltekrog, rørekrog og piskeris



Æltekrogen **1** er velegnet til æltning af brøddej, pizzadej eller gærkagedej og til tilsætning af faste ingredienser, som ikke bliver knust, f.eks. rosiner, mandelflager eller chokoladesplitter.



Med rørekrogen **2** kan du bearbejde lette deje og blandinger, f.eks. røredeje, kartoffelmos og sprøjteposedej.



Piskeriset **3** bruges til at piske æggeghvider eller flødeskum. Man kan også bruge det til flydende deje som f.eks. pandekagedej.

Brug altid røreskålen med låg **7** til alle tilberedninger med æltekrogen **1**, rørekrogen **2** og piskeriset **3**.

## Hurtigsnitter med udskiftelige skiver



Riveskiven **9** er velegnet til rivning af hårde oste som f.eks. parmesan og til raspning af frugt og grøntsager som f.eks. æbler og gulerødder. Den kan også bruges til at rive rå kartofler som forberedelse til kartoffelpandekager. Brug ikke riveskiven **9** til rivning af bløde eller halvfaste oste.



Raspe-vendesken **10** er velegnet til raspning af frugt og grøntsager i fine eller grove stykker. Den kan også bruges til at rive ost (bortset fra hård ost) f.eks. til pizza. Raspe-vendeskenens **10** to sider er mærket henholdsvis "Fine Shredder II" til fin raspning og "Coarse Shredder I" til grov raspning. Den mærkede side skal vende opad i hurtigsnitteren **8**.



Snitte-vendesken **12** er beregnet til skæring af frugt og grøntsager i tynde til mellemtykke skiver. Snitte-vendeskenens to sider er mærket henholdsvis "Fine Slicer IV" til tynde skiver og "Coarse Slicer III" til tykkere skiver. Den mærkede side skal vende opad i hurtigsnitteren **8**. Brug ikke snitte-vendesken **12** til skæring af hård ost, brød eller chokolade.

Brug altid hurtigsnitteren **8** sammen med røreskålen **7**, dog uden låg.

## Blender

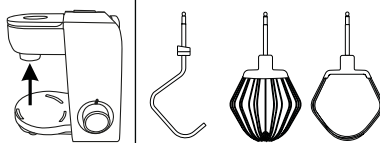
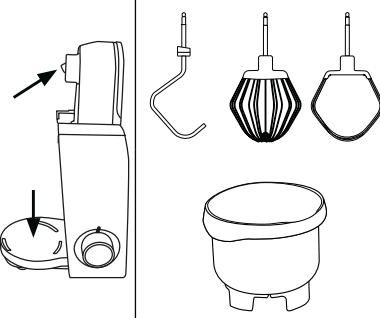
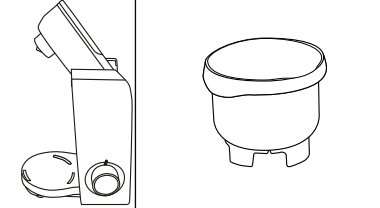
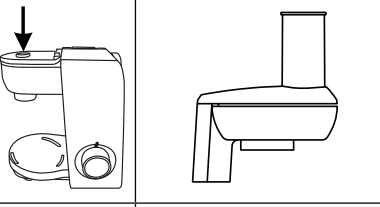
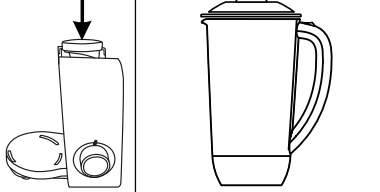


Blenderen **5** er velegnet til findeling og blanding af ingredienser med væsker, f.eks. ved tilberedning af smoothies, kolde grøntsagssupper, mayonnaise eller cocktails. Brug ikke blenderen **5** til hakning af kød, urter, løg, nødder eller andre hårde fødevarer.

## 8. Driftspositioner for tilbehør

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug kun produktet, hvis tilbehøret er sat på og klar til brug som angivet i denne tabel. Må aldrig anvendes uden ingredienser.

Position	Tilbehør	Funktion
1		Driftsposition for æltekrog <b>1</b> , rørekrog <b>2</b> og piskeris <b>3</b> .
2		Indsætning af æltekrog <b>1</b> , rørekrog <b>2</b> og piskeris <b>3</b> . Placering af røreskålen <b>7</b> .
3		Position for tilsætning af ingredienser i skålen.
4		Driftsposition for hurtigsnitter <b>8</b> .
5		Driftsposition for blender <b>5</b> .

## 9. Montering og anvendelse af tilbehør

### 9.1 Æltekrog, rørekrog og piskeris

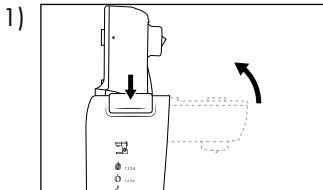
#### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig fingrene ned i røreskålen **7** under driften! Fare for personskader på grund af roterende dele!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når drivenheden **16** står stille! Når du slukker for produktet, bliver drivenheden **16** ved med at køre i en kort periode.
- ▶ Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

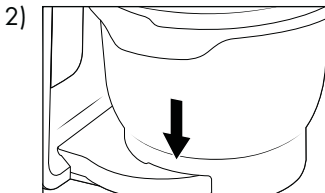
#### BEMÆRK

- ▶ Produktet må kun bruges, når åbningerne, som ikke anvendes, er beskyttede med låg.

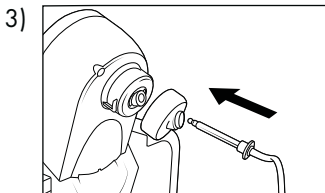
Gå frem på følgende måde for at gøre produktet klar til brug med æltekrog **1**, rørekrog **2** og piskeris **3**:



Tryk oplåsningsknappen **19** ned, og vip svingarmen **15** opad til position 2.



Sæt røreskålen **7** ind. Sørg for at røreskålens **7** sokkel går ind i udskæringerne **17** på produktet.



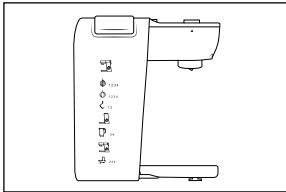
Sæt dejafviseren **4** på drivenheden **16**. Afhængigt af opgaven skal du sætte æltekrogen **1**, rørekrogen **2** eller piskeriset **3** ind i drivenheden **16**, indtil redskabet går i indgreb.

4) Hæld nu ingredienserne, der skal forarbejdes, i røreskålen **7**.

## BEMÆRK

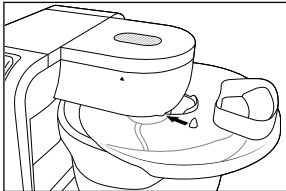
- ▶ Bemærk at dejens volumen tiltager i røreskålen **7**, mens du ælter eller rører, eller bliver presset en smule opad på grund af bevægelsen. Se tabellen i kapitlet "Anbefalet påfyldningsmængde".
- ▶ Fyld røreskålen **7** med maksimalt 1,5 liter, når du bearbejder tyndflydende dej som f.eks. pandekagedej. Brug maksimalt hastighedstrin 3 for at undgå, at væsken sprøjter ud!

5)



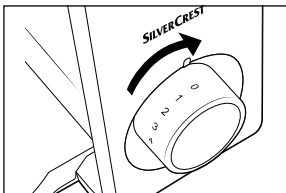
Tryk oplåsningsknappen **19** ned, og sæt svingarmen **15** i vandret position 1.

6)



Sæt låget på røreskålen **7**, så låsemekanismerne på svingarmen **15** går i indgreb.





7)



Stil drejeknappen **14** på det ønskede trin.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

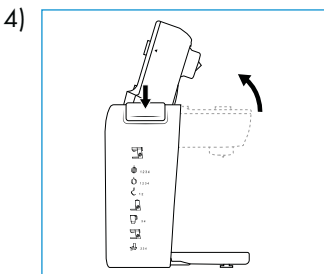
- ▶ Anvend kun produktet med det medfølgende tilbehør og de angivne hastighedstrin. I modsat fald kan produktet blive beskadiget!

Position	Tilbehør	Tilladte hastighedstrin	Funktion
		1	Langsom blanding
		2	Skummende piskning
		3	Næsten stiv piskning
		4	Stivpiskning
		1	1. Røreproces: let blanding
		2	2. Røreproces: grundig blanding
		3	2. Røreproces: omrøring
		4	2. Røreproces: omrøring/ piskning
		1	1. Røreproces: let blanding
		2	2. Røreproces: æltning

## Påfyldning af ingredienser

Fyld ingredienserne på gennem åbningen i låget, mens produktet kører.  
eller:

- 1) Sluk for produktet på drejeknappen **14**.
- 2) Løft svingarmen **15** en smule opad ved et kortvarigt tryk på oplåsningsknappen **19**, således at lågets låsning bliver udløst.
- 3) Tag låget af røreskålen **7**.



Tryk oplåsningsknappen **19** ned, og vip svingarmen **15** opad til position 3.

- 5) Hæld ingredienserne i.

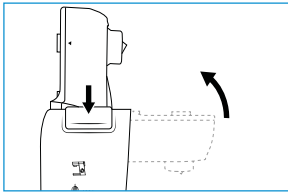


## Efter arbejdet

1) Sluk for produktet på drejeknappen 14.

2) Tag låget af røreskålen 7.

3)



Tryk oplåsningsknappen 19 ned, og vip svingarmen 15 opad til driftsposition 2.

4) Tag tilbehøret ud af drivenheden 15.

5) Tag røreskålen 7 ud.

6) Rengør alle dele (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

## 9.2 Hurtigsnittet med udskiftelige skiver

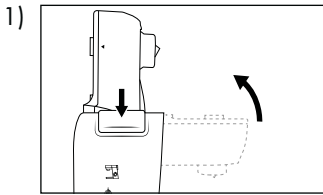
### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ned i påfyldningsåbningen, da det kan føre til personskader og skader på produktet.
- ▶ Pres ingredienserne ned med stopperen. Fare for personskader på grund af roterende dele!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når drivenheden 15 står stille! Når du slukker for produktet, bliver drivenheden 15 ved med at køre i en kort periode.
- ▶ Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

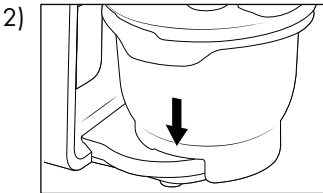
### **BEMÆRK**

- ▶ Produktet må kun bruges, hvis drivåbningerne, som ikke anvendes, er beskyttede med låg.
- ▶ Sørg for at hverken æltekrogen 1, rørekrogen 2 eller piskeriset 3 sidder på svingarmen 15.

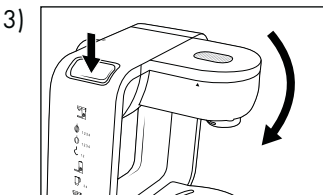
Gå frem på følgende måde for at forberede anvendelsen af hurtigsnitteren **8**:



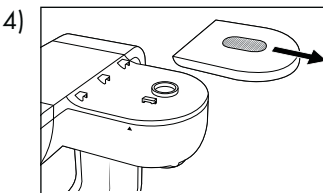
Tryk oplåsningsknappen **19** ned, og vip svingarmen **15** opad til position 2.



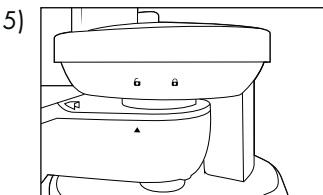
Sæt røreskålen **7** ind.  
Soklen til røreskålen **7** skal gå ind i  
udskæringerne **17** på produktet.



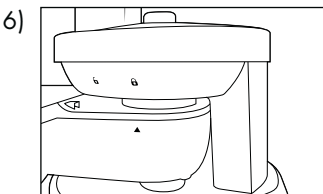
Tryk oplåsningsknappen **19** ned, og sæt svingarmen **15** i vandret position 1.



Fjern beskyttelseslåget til hurtigsnitterens  
**8** drivenhed.



Sæt hurtigsnitteren **8** ind i drivåbningen  
(markeringen **6** på hurtigsnitteren **8** ud  
for markeringen **▲** på svingarmen **15**).



Drej hurtigsnitteren **8** i retning med uret,  
indtil den går mærkbart i indgreb, (marke-  
ringen **6** på hurtigsnitteren **8** ud for marke-  
ringen **▲** på svingarmen **15**)

7) Stil drejeknappen **14** på det ønskede trin.



## BEMÆRK

- Pres ikke for mange ingredienser ned i hurtigsnitteren **8**. Se tabellen i kapitlet "Anbefalet påfyldningsmængde".

8) Fyld ingredienserne på gennem påfyldningsåbningen ved hjælp af stopperen.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

- Anvend kun produktet med det medfølgende tilbehør og de angivne hastighedstrin. I modsat fald kan produktet blive beskadiget!

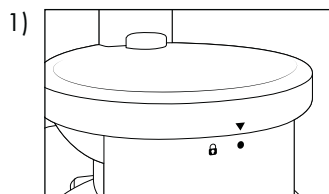
Position	Tilbehør	Tilladte hastighedstrin	Funktion
		2	Skæring/raspning af bløde ingredienser
		3, 4	Skæring/raspning af faste ingredienser

## Udskiftning af den udskiftelige skive

En af de udskiftelige skiver er allerede formonteret i hurtigsnitteren. Gør følgende for at udskifte den.

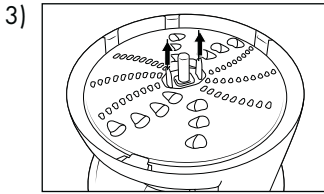
### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- De udskiftelige skiver er meget skarpe! Vær forsigtig ved indsætning og udtagning af rive-, snitte- eller raspeskiverne!
- Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse. Efter en strømafbrydelse starter produktet op igen!



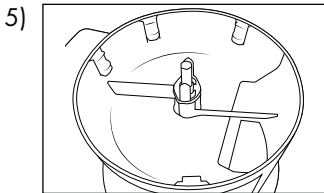
Drej låget **13** på hurtigsnitteren **8** i retning mod uret, indtil markeringen ▼ på låget **13** står ud for markeringen ● på hurtigsnitteren **8**.

2) Tag låget **13** af.

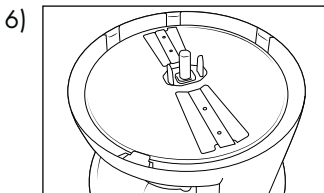


Tag drivakslen **11** af sammen med den formonterede udskiftelige skive ved at holde på de to fikseringsstifter på drivakslen **11** og trække opad.

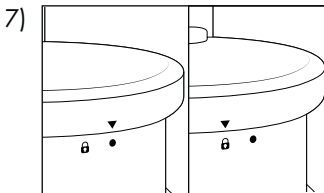
4) Tag den udskiftelige skive af drivakslen **11**.



Sæt drivakslen **11** på igen.



Sæt nu snitte- **12**, raspe- **10** eller riveskiven **9** på hurtigsnitterens **8** drivaksel **11** afhængigt af opgaven. Sørg for at den udskiftelige skive ikke sidder skævt og er korrekt indsat.



Sæt låget med stopperen **15** på hurtigsnitteren **8** på (markeringen ▼ på låget **13** ud for markeringen ● på hurtigsnitteren **8**)  
Lås låget (markeringen ▼ på låget **13** ud for markeringen 6 på hurtigsnitteren **8**).

## Efter arbejdet

- 1) Sluk for produktet på drejeknappen **14**.
- 2) Drej hurtigsnitteren **8** i retning mod uret, og tag den af.
- 3) Afmonter hurtigsnitteren **8**, og rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

## 9.3 Blender

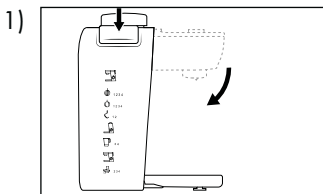
### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Varme væsker skal altid afkøles til håndvarm temperatur (ca. 30-40 °C), før de hældes i blenderen 5.

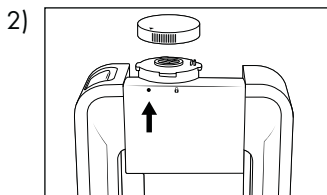
### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER PÅ GRUND AF SKARPE KNIVE/ROTARENDE DRIVENHED!

- ▶ Stik aldrig fingrene ind i blenderen 5, når den sidder på produktet!
- ▶ Tag kun blenderen 5 af, når knivene står stille.
- ▶ Brug kun blenderen 5 med påsat låg.
- ▶ Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

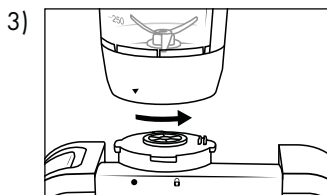
Gå frem på følgende måde for at forberede anvendelsen af blenderen 5:



Tryk oplåsningsknappen 19 ned, og sæt svingarmen 15 helt ned på position 5.



Tag beskyttelseslåget til blenderens 5 drivenhed af (drej markeringen ▼ på drivenhedens låg til markeringen ● på basisenheden).

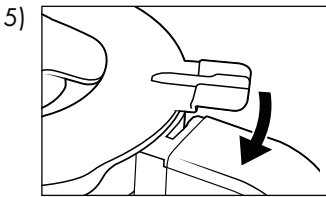


Sæt blenderen 5 på (markeringen ▼ på blenderen 5 ud for markeringen ● på basisenheden). Drej blenderen i retning mod uret indtil anslag (markeringen ▼ på blenderen 5 ud for markeringen 6 på basisenheden).

- 4) Hæld ingredienserne i:
- Maksimal mængde: ca. 1 liter
  - Skummende væsker maksimalt 0,5 liter
  - Optimal bearbejdningmængde faste ingredienser: 50-100 g

## BEMÆRK

- Se tabellen i kapitlet "Anbefalet påfyldningsmængde".



Sæt låget med målebægeret lidt forskudt på, og drej det, indtil låget går i indgreb.

- 6) Stil drejknappen 14 på det ønskede trin.

## Påfyldning af ingredienser


- 1) Sluk for produktet på drejknappen 14.
- 2) Drej blenderens 5 låg en smule, indtil det kommer fri af låsningen, tag låget af, og hæld ingredienserne i.

eller:

- 3) Drej målebægeret, som sidder i låget til blenderen 5, 90° og tag det ud. Tilsæt de faste ingredienser gennem åbningen lidt efter lidt.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

- Anvend kun produktet med det medfølgende tilbehør og de angivne hastighedstrin. I modsat fald kan produktet blive beskadiget!

Position	Tilbehør	Tilladte hastighedstrin	Funktion
		3, 4	Blanding af kolde væsker Knusning af isterninger Blandinger med kold mælk

## Efter arbejdet

- 1) Sluk for produktet på drejknappen 14.
- 2) Drej blenderen 5 i retning med uret og tag den af.


## BEMÆRK

- Rengør helst blenderen 5 umiddelbart efter brugen (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse"). Derved er det lettere at fjerne fødevareresterne.

## 10. Rengøring og vedligeholdelse

### **FARE - ELEKTRISK STØD!**

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

 Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

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

- ▶ Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladerne!

### **BEMÆRK**

- ▶ Produktet skal helst rengøres lige efter brug, da det så er nemmere at fjerne fødevareresterne.
- ▶ Ved forarbejdning af farveholdige levnedsmidler som eksempelvis gulerødder kan plastdelene blive misfarvede. Disse misfarvninger kan fjernes med en lille smule spiseolie.

## Rengøring af produktet

- Tør produktet af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med vand. Tør derefter omhyggeligt produktet af.

## Rengøring af røreskålen med låg, hurtigsnitteren, låget med stopper, låget til blenderen samt tilbehørsdele

- Rengør alle tilbehørsdele, røreskålen med låg **7**, låget til blenderen **5** med målebæger, beskyttelseslåget til drivenheden, hurtigsnitteren **8**, det tilhørende låg med stopper **13** og riveskiven **9**, raspe-vendeskiven **10** og snitteskiven **12** i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent, varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

## BEMÆRK



Tilbehørsdelene, røreskålen med låg **7**, låget til blenderen **5** med målebæger, beskyttelseslåget til drivenheden, hurtignitteren **8**, det tilhørende låg med stopper **13** og riveskiven **9**, raspe-ven-deskiven **10** og snitteskiven **12** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Ved brug af opvaskemaskine skal du passe på, at plastdelene ikke kommer i klemme. Ellers er der risiko for, at de ændrer form!
- ▶ Læg alle plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

## Rengøring af blenderen



### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Rør ikke ved blenderkniven med de bare hænder.

- Rengør blenderen **5** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter af med rent vand, så der ikke sidder rester af opvaskemiddel på delene.

I de fleste tilfælde kan der opnås tilstrækkelig hygiejnisk rengøring ved hjælp af følgende alternative måde:

- 1) Hæld vand med opvaskemiddel i blenderen **5**, mens den sidder på produktet.
- 2) Sæt låget med målebægeret lidt forskudt på, og drej det, indtil låget går i indgreb.
- 3) Tænd for blenderen **5** i nogle sekunder.
- 4) Hæld vandet ud. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste.
- 5) Skyl derefter blenderen **5** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

## BEMÆRK



Blenderen **5** er også egnet til maskinopvask. Sørg for, at den ikke kommer i klemme i opvaskemaskinen.

## 11. Opbevaring

- Læg ledningen i ledningsrummet **18** ved opbevaring.
- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.



## 12. Afhjælpning af fejl

### Hvis produktet pludselig standser:

- Produktet er overophedet, og den automatiske sikkerhedsfrakobling er aktiveret.
  - Stil drejeknappen **14** på 0.
  - Træk stikket ud af stikkontakten.
  - Lad produktet afkøle i 15 minutter.
  - Hvis produktet ikke er helt afkølet efter 15 minutter, vil det ikke starte.
  - Vent yderligere 15 minutter, før du prøver at tænde det igen.
- Den maksimale påfyldningsmængde for fødevarer er overskredet.
  - Lad produktet køle af som ovenfor beskrevet.
  - Vær opmærksom på den maksimale påfyldningsmængde og reducer mængden tilsvarende (se tabel "Anbefalet påfyldningsmængde").

### Produktet kan ikke tændes:



- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér om beskyttelseslåget til blenderens **5** drivenhed og hurtigsnitteren **3** og røreskålen **7** er sat rigtigt på og er gået i indgreb.
- Kontrollér om svingarmen **15** er i den rigtige driftsposition (se kapitlet "Driftspositioner for tilbehør").

### Blenderen starter ikke. Produktet brummer:

- Kniven i blenderen **5** er blokeret.
  - Stil drejeknappen **14** på 0.
  - Træk stikket ud af stikkontakten.
  - Åbn blenderen **5** og fjern årsagen til blokeringen.
  - Tilslut blenderen **5**, sæt stikket i kontakten og tænd igen for produktet.

Hvis de ovennævnte forholdsregler ikke løser problemet, eller hvis der foreligger andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores kundeservice.

## 13. Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Mærkeeffekt	550 W
Korttidsdrift, blender <b>5</b>	3 minutter
Volumen Røreskål <b>7</b>	3,8 l
Volumen Blender <b>5</b>	1,5 l
Nyttevolumen blender <b>5</b>	1 l
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

### Tid for korttidsdrift

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







Vi anbefaler følgende driftstider til arbejde med hurtigsnitteren **8** og røreskålen **7**:

Lad produktet afkøle i ca. 15 minutter efter 10 minutters drift.

Ellers kan produktet blive overophedet, og sikkerhedsafbryderen blive aktiveret (se kapitlet "Afhjælpning af fejl").

## 14. Anbefalet påfyldningsmængde

Minimum- og maksimummængde se endvidere kapitlet "opskrifter".

Påsat del	Tilbehør	Fødevarer	Mængde	Trin	Tid
Røreskål <b>7</b>		Gærdej Pizzadej Brøddej	min. 200 g mel maks. 500 g mel	1	1 min.
				2	10 min.
		Sprøjteposedej	min. 250 g mel maks. 500 g mel	1	30 sek.
				2, 3, 4	Ca. 10 min.
		Piskede æggehvilder	min. 4 æggehvilder  Maks. 8 æggehvilder	4	4-5 min.
				4	2-3 min.
		Piskefløde (30 % fedtindhold, køleskabstemperatur)	Min. 200 ml  Maks. 600 ml	4	Ca. 6 min.
				4	Ca. 3 min.
		vandholdige væsker (f.eks. cocktails)	min. 400 ml maks. 1500 ml	3	maks. 10 min.
	Hurtigsnit- ter <b>8</b>		Frugt, grøntsager, skæreost grov	500 g *1	2, 3, 4
Frugt, grøntsager, skæreost fin			500 g *2	2, 3, 4	50 sek.
		Frugt, grøntsager, hård ost	500 g	2, 3, 4	25 sek.
		Frugt, grøntsager grov	500 g *1	2, 3, 4	25 sek.
		Frugt, grøntsager fin	500 g *2	2, 3, 4	40 sek.

Påsat del	Tilbehør	Fødevarer	Mængde	Trin	Tid
Blender 5		Smoothies	Min. 160 g faste ingredienser + 240 ml væske	3 → 4	30 → 30 sek.
			Maks. 400 g faste ingredienser + 600 ml væske		
		Isterninger	Min./Maks. 110 g (5 - 6 isterninger)	3 → 4	5 → 5 sek.
		Kun væsker cocktails	Min. 400 ml Maks. 1000 ml	3, 4	10 sek.

\* 1: Brug den grove side af raspe- eller snitte-vendeskiven 12.

\* 2: Brug den fine side af raspe- eller snitte-vendeskiven 12.

## Bortskaffelse



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

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller på den kommunale genbrugsstation. 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.

## 15. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 374153\_2104 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 374153\_2104.

## 15.1 Service

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

IAN 374153\_2104

## 15.2 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)

## 16. Opskrifter

### Grundopskrift til gærdej (minimummængde)

#### Ingredienser til 4-5 personer

200 g hvedemel af typen 550

1 æg

20 ml olie

40 g sukker

100 ml lunken mælk

15 g frisk gær eller ½ brev tørgær

1 knivspids salt

#### Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienserne i røreskålen **7**. Ælt det hele med æltekrogen **1** i 1 minut på trin 1 og derefter 10 minutter på trin 2. Lad dejen hæve i 40 minutter i røreskålen **7**. Form dejen til en kugle.
- ◆ Rul dejen ud på en bageplade og lad den hæve i yderligere 10 minutter. Derefter kan du lægge topping på efter smag, f.eks. med blommer, æbler eller syltede kirsebær.
- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 25 - 30 minutter. Afhængigt af toppingen kan dejen være mere eller mindre fugtig og kræve længere bagetid. Stik i dejen med en tandstikker for at kontrollere, om den er genombagt: hvis tandstikkeren kommer ren ud, er kagen klar.

Maksimal mængde: 2 x grundopskrift



## Grundopskrift mørdej

### Ingredienser til 6–8 personer

#### Til en lækker quiche:

250 g mel  
125 g koldt smør  
1 knivspids salt  
80 ml iskoldt vand

#### Til sød mørdej:

250 g mel  
125 g koldt smør  
100 g sukker  
1 knivspids salt  
1 æg

### Tilberedning

- ◆ Skær smørret i små stykker. Hæld alle ingredienser til dejen i røreskålen **1**, og ælt dejen til en mørdej med rørekrogen **2** på trin 3 i ca. 2–3 minutter, indtil den har fået en fast konsistens.
- ◆ Pak dejen ind i folie og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
- ◆ Forvarm ovnen til 200 °C .
- ◆ Smør en springform, og drys bunden og siderne med lidt mel.
- ◆ Rul dejen ud mellem to stykker husholdningsfilm (på ca. 30 cm diameter), og læg den i springformen.
- ◆ Læg fyld på efter smag, f.eks. bacon og en blanding af æg, fløde og ost eller sødt med frugt eller marmelade.
- ◆ Bag ved 200 °C (under-/overvarme) i ca. 30–40 minutter.
- ◆ Som alternativ kan du lægge tørrede bønner på dejen, så den holdes på plads i formen, og forbage den i 15 minutter ved 200 °C (under-/overvarme). Fjern bønnerne, og læg fyld på som f.eks. jordbær, hindbær eller budding og afslut med geleovertræk eller glasur.

Maksimal mængde: 2 x grundopskrift

## Grundopskrift rørekage

### Ingredienser

250 g smør

250 g sukker

1 brev vaniljesukker

250 g mel

4 æg

½ brev bagepulver

### Tilberedning

- ◆ Hæld smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen **7**, og rør det til skum med rørekrogen **2** på trin 3-4.
- ◆ Tilsæt æggene et efter et, og fortsæt med at røre, indtil det hele er blandet godt.
- ◆ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen til en glat dej.
- ◆ Smør en aflang bageform (ca. 30 cm), og hæld dejen i.
- ◆ Bag ved 180°C (under/-overvarme) i ca. 50 - 60 min.

Maksimal mængde: 2 x grundopskrift

## Grundopskrift pizzadej

### Ingredienser til 2 pizzaer

500 g mel

250 ml lunkent vand

10 g frisk gær eller 5 g tørgær

10 g salt

1 knsp. sukker

20 ml olivenolie

### Tilberedning

- ◆ Opløs gær og sukker i en smule lunkent vand.
- ◆ Kom mel, salt, olie og blandingen af gær/sukker i røreskålen **7** og bland det i 30 sekunder med æltekrogen **1** på trin 1.
- ◆ Skift til trin 2 og tilsæt resten af vandet lidt efter lidt. Ælt dejen i ca. 10 minutter, indtil den får en glat overflade og slipper siderne af røreskålen **7** let.
- ◆ Form dejen til en kugle og lad den stå tildækket på et varmt sted i mindst 1 time.
- ◆ Forvarm ovnen til 240 °C (over-/undervarme).
- ◆ Halvér dejen og rul to pizzaer ud på en melet bordflade. Læg bagepapir på to standardbageplader. Anbring pizzaerne på bagepladerne og pres dem lidt på plads i kanterne.
- ◆ Læg fyld på pizzaerne efter smag med tomatsovs og forskellige ingredienser.
- ◆ Bag pizzaerne i den forvarmede ovn i cirka 10–15 minutter.

Maksimal mængde: 1 x grundopskrift

## Grundopskrift til sprøjteposedej (minimummængde)

### Ingredienser til ca. 40 stk.

250 g mel

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

### Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienserne i røreskålen **⑦**.
- ◆ Rør først i ca. 30 sekunder på trin 1 med rørekrogen **②**.
- ◆ Skift gradvist til et højere trin op til trin 4 og rør i alt ca. 10 minutter.
- ◆ Lad dejen hvile i ca. 30 minutter i køleskabet.
- ◆ Forvarm ovnen til 180 °C (konvektion) eller 200 °C (over-/undervarme).
- ◆ Fordel dejen med en sprøjtepose på bagepladen, der er beklædt med bagepapir.
- ◆ Bag småkagerne i ca. 10 minutter, til de er let brune.

Du kan også tilsætte 100–125 g hakkede hasselnødder eller mandler som en ekstra ingrediens til dejen.

Maksimal mængde: 1,5 til 2 x grundopskrift

## Smoothie

Smoothies kan hurtigt tilberedes i blenderen med en lang række friske frugter og grøntsager og lækre juicer. Det er kun fantasien og din personlige smag, der sætter grænser. Prøv f.eks. en grøn smoothie:

### Ingredienser til 2 portioner

- 1 banan
- 1 æble eller mango
- 1 håndfuld frisk spinat eller bladbedeblade
- 1/2 tsk. olie
- 100 ml æblejuice
- 100 ml vand

### Tilberedning

- ◆ Skær frugten i mindre stykker og hak grøntsagsbladene groft.
- ◆ Hæld alle ingredienserne i blenderen **5**, og blend dem på trin 3 eller 4 til den ønskede konsistens.

Maks. påfyldningsmængde: 1 l

## Milkshake

### Ingredienser til 2 portioner

- 250 ml mælk
- 1 banan eller 100 g jordbær/hindbær/blåbær
- 1-2 isterninger eller 1 kugle vaniljeis

### Tilberedning

- ◆ Skær frugten i mindre stykker og kom den i blenderen **5** sammen med de øvrige ingredienser.
- ◆ Sæt blenderen på trin 3 eller 4 og blend, indtil der er opnået en cremet konsistens.
- ◆ Servér straks.

Maks. påfyldningsmængde: 1 l



**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 informáci · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:  
10/2021 · Ident.-No.: SKM550B3-062021-2

---

IAN 374153\_2104