

# SILVERCREST®



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



## PROFI-KÜCHENMASCHINE SKMP 1300 D4

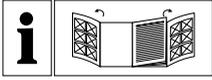
DE AT CH

**PROFI-KÜCHENMASCHINE**

Bedienungsanleitung

IAN 297858/304132

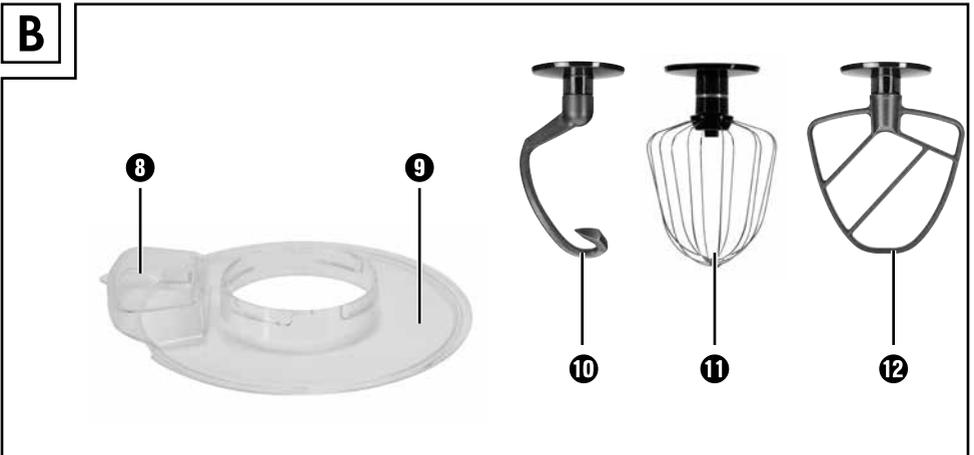
DE AT



DE AT CH

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

---

**A****B**

C



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>6</b>
<b>Funktionen</b> .....	<b>6</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer</b> .....	<b>7</b>
Zutaten nachfüllen .....	8
Nach der Arbeit .....	8
<b>Arbeiten mit dem Mixer</b> .....	<b>9</b>
Zutaten nachfüllen .....	10
Nach der Arbeit .....	10
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>10</b>
Gerät reinigen .....	11
Zubehör reinigen .....	11
Mixer reinigen .....	11
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>12</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>13</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>13</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>13</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service .....	15
Importeur .....	15

## 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.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen 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, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

Rezeptheft

### HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

## Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter
- 4 Taste PULSE
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher
- 14 Deckelverriegelung
- 15 Mixer-Deckel
- 16 Mixer
- 17 Messer
- 18 Antriebsschutzdeckel
- 19 Kabelaufwicklung
- 20 Mixerantrieb

**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.
  - ▶ 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!
  - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

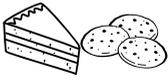
**ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

## Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **19**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## Funktionen

Zubehörteil	Stufe	geeignet für...
 Schneebesen <b>11</b>	8 - 10	 - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
 Flachrührer <b>12</b>	3 - 7	 - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
 Kneithaken <b>10</b>	1 - 4	 - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
 Mixer <b>16</b>	8 - 10 Pulse	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

## Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Bei Arbeiten mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ❸ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
- 2) Montieren Sie den Deckel ❹ am Schwenkarm ❶:
  - Setzen Sie den Deckel ❹ so auf, dass der Pfeil ▼ am Schwenkarm ❶ auf die Mitte des Pfeils ↔ am Deckel ❹ weist (Abb. 1). Die Einfüllhilfe ❺ zeigt dabei zur Vorderseite des Geräts.
  - Drehen Sie den Deckel ❹ gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ⚙️), bis er fest sitzt.

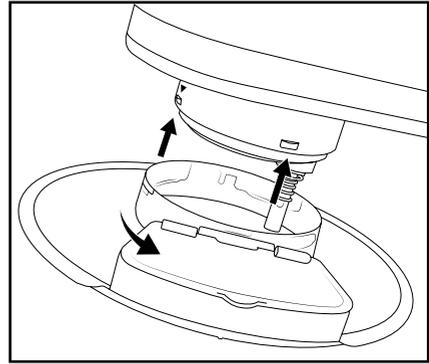


Abb. 1

- 3) Setzen Sie die Rührschüssel ❹ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❹ in die Ausparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❹ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole ⚙️ und ⚙️ am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12

Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!  
Ansonsten wird das Gerät überlastet.
  - ▶ Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- 5) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** auf der Antriebsachse **7**:
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10 11 12** greifen.
  - Drücken Sie den Einsatz **10 11 12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
  - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

## HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll!
- 6) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Funktionen“).

## Zutaten nachfüllen

### **WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Greifen Sie niemals mit der Hand bei laufendem Betrieb in die Einfüllhilfe **8**!

Wenn Sie während des Betriebs noch Zutaten nachfüllen wollen, öffnen Sie Einfüllhilfe **8** am Deckel **9**.

Geben Sie langsam weitere Zutaten durch die Einfüllhilfe **8**.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stecken Sie keine Gegenstände, wie Gabeln oder Löffel durch die Einfüllhilfe **8**!
- ▶ Beim Nachfüllen von Zutaten während des Betriebes, können Lebensmittel herausspritzen.

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen und abziehen.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## Arbeiten mit dem Mixer

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

- ▶ Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **16** einfüllen.

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

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **16**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **16** nur bei Stillstand der Messer **17** ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **16** nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel **15**, Deckelverriegelung **14** und Messbecher **13**.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Die Antriebsachse für die Einsätze **10** **11** **12** dreht sich bei Benutzung des Mixers **16** mit. Benutzen Sie jedoch niemals die Rührschüssel **6** und den Mixer **16** gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- ▶ Bei Arbeiten mit dem Mixer **16** empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer **16** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel **18** nach rechts ab (siehe Abbildung C/Ausklappseite).

### **HINWEIS**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer **16** auf den Mixerantrieb **20** stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer **16** eingearbeitet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **16** so auf den Mixerantrieb **20**, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **16** in die Aussparungen am Mixerantrieb **20** greifen. Der Pfeil ▼ am Mixer **16** muss dabei auf den Pfeil ▲ am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **16** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Richtung ) , bis er spürbar einrastet.
  - 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
  - 5) Montieren Sie den Mixer-Deckel **15**:
    - Setzen Sie den Mixer-Deckel **15** so auf, dass die Lippe am Mixer-Deckel **15** den Ausgießer verschließt.
    - Setzen Sie die Deckelverriegelung **14** so auf, dass die Arretierungen der Deckelverriegelung **14** durch die Aussparungen am Mixer-Deckel **15** gleiten. Die breite Lasche mit den Schlosssymbolen () muss dabei auf die europäische Skala (ml/Liter) weisen (Abb. 2).

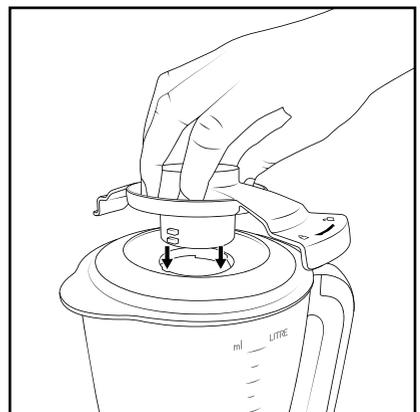


Abb. 2

- Drehen Sie die Deckelverriegelung 14 um 90° im Uhrzeigersinn (Richtung ) zu. Dabei schiebt sich die Deckelverriegelung 14 auf der einen Seite über die Ausgießnase und auf der anderen Seite in den Griff des Mixers 16. (Abb. 3).

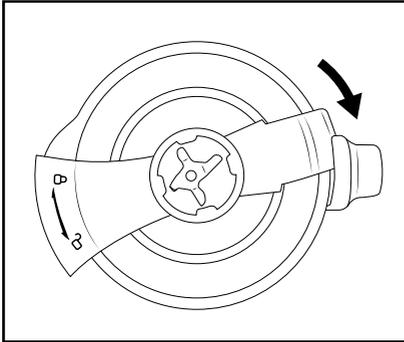


Abb. 3

- Schieben Sie den Messbecher 13 so weit wie möglich in die Deckelverriegelung 14.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter 3 auf die gewünschte Stufe.

## HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, stellen Sie den Drehschalter 3 mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE 4. Die Taste PULSE 4 rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE 4 deshalb nur kurz in dieser Stellung.

## Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus.
  - 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel 15 ab:
    - Drehen Sie die Deckelverriegelung 14 um 90° gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) und ziehen Sie sie nach oben ab.
    - Ziehen Sie den Mixer-Deckel 15 vom Mixer 16 ab.
  - 3) Füllen Sie die Zutaten ein.
- oder
- 4) Ziehen Sie den Messbecher 13, der sich im Mixer-Deckel 15 befindet, gerade nach oben heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer 16 gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) , so dass der Pfeil ▼ am Mixer 16 auf den Pfeil ▲ am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

## HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer 16 am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## Reinigen und Pflegen

### GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## HINWEISE

- ▶ 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.

## Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, den Mixer-Deckel **15** mit Deckelverriegelung **14** und Messbecher **13**, das Messer **17**, den Antriebsschutzdeckel **18** und die Einsätze **10** **11** **12** in warmem 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 Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6**, der Deckel **9** mit Einfüllhilfe **8**, der Mixer **16**, der Mixer-Deckel **15** und Messbecher **13** sowie das Messer **17** samt Dichtungsring sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- ▶ 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!**

- ▶ Messer **17** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nehmen Sie das Messer **17** für eine gründliche Reinigung vom Mixer **16** ab:
  - Nehmen Sie ggf. den Mixer-Deckel **15** vom Mixer **16** ab, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
  - Stellen Sie den Mixer **16** auf den Kopf.
  - Entfernen Sie mit Hilfe der Deckelverriegelung **14** das Messer **17**. Setzen Sie dazu die Deckelverriegelung **14** in die Arretierungen auf der Unterseite des Messers **17** ein und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich das Messer **17** abnehmen lässt (Abb. 4).

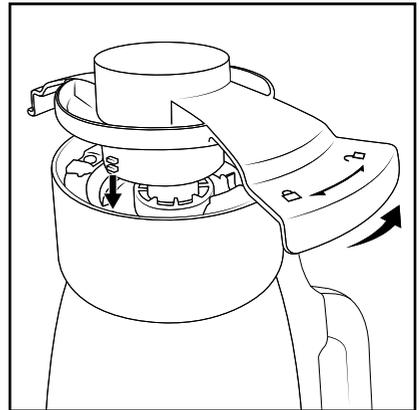


Abb. 4

- Reinigen Sie den Mixer **16** und das Messer **17** samt Dichtungsring 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.



Abb. 5

- Um das Messer **17** wieder einzusetzen, achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig eingelegt ist (Abb. 5). Setzen Sie nun das Messer **17** auf und drehen Sie es mit Hilfe der Deckelverriegelung **14** im Uhrzeigersinn zu, bis es wieder fest sitzt.

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 **16**.
- 2) Montieren Sie den Mixer-Deckel **15**, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
- 3) Schalten Sie den Mixer **16** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **16** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## HINWEIS

- ▶  Der Mixer **16** und das Messer **17** samt Dichtungsring sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- ▶ 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.

## Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **19** (Abb. 6).

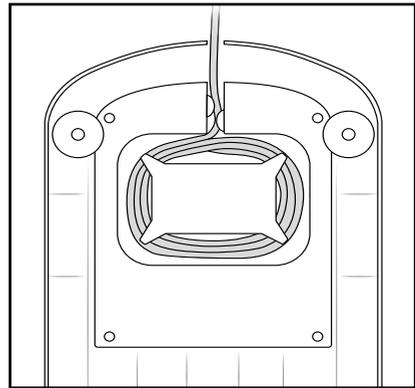


Abb. 6

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

## Fehler beheben

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und der automatische Überhitzungsschutz ist aktiviert.
  - Drehschalter **3** auf 0 stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
  - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

### Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich die Deckelverriegelung **14** in der korrekten Position befindet.

## Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ (Wechselspannung) / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II  (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel <b>6</b> :	ca. 6,3 l
Mixer <b>16</b> :	ca. 1,5 l



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Flachrührer **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **16** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

## Entsorgung

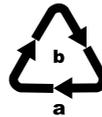


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



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



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

## 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 Original-Kassenbonn gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 Kassenbonn und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

## 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 297858/304132

## Importeur

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

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Stand der Informationen:

04/2018 - Ident.-No.: SKMP1300D4-042018-2

IAN 297858/304132