

SILVERCREST®



KÜCHENMASCHINE / MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR / ROBOT MULTIFONCTION SKM 550 B2

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(PL)

ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(SK)

KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

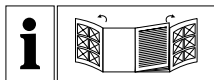
(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

IAN 356370_2004

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



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.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

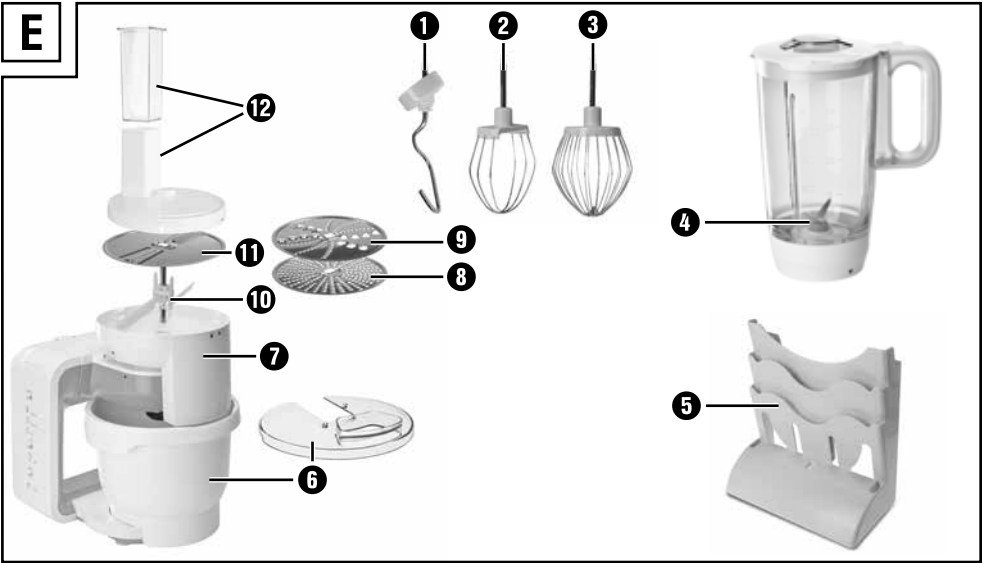
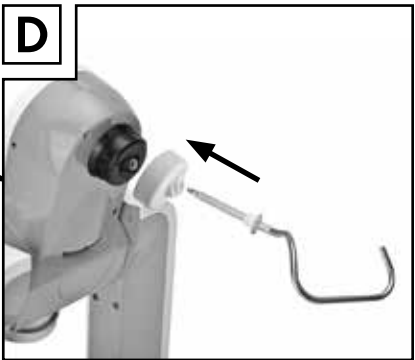
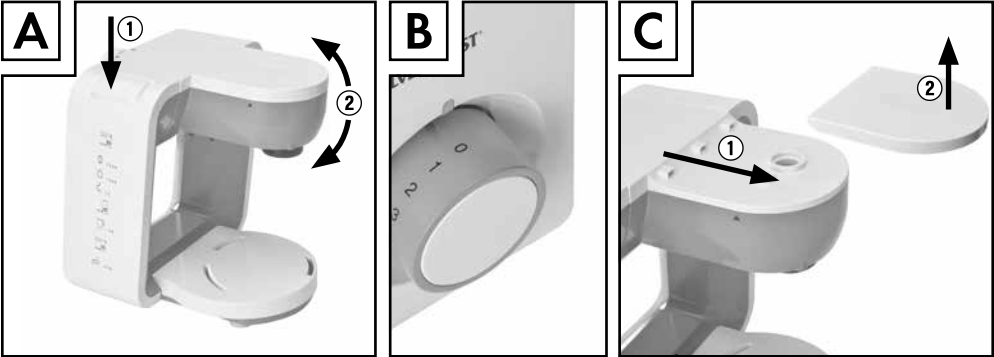
CZ

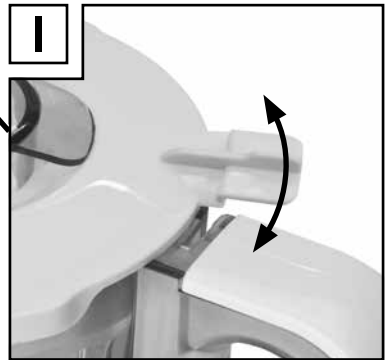
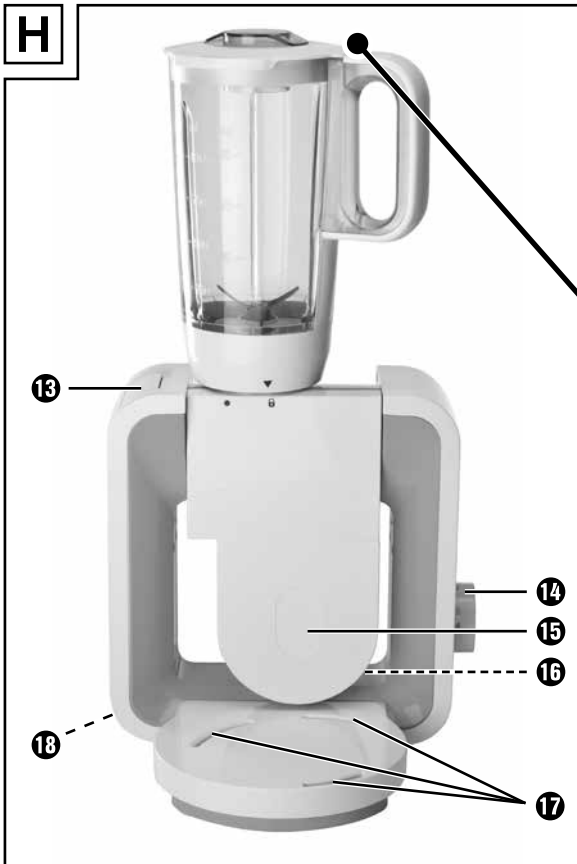
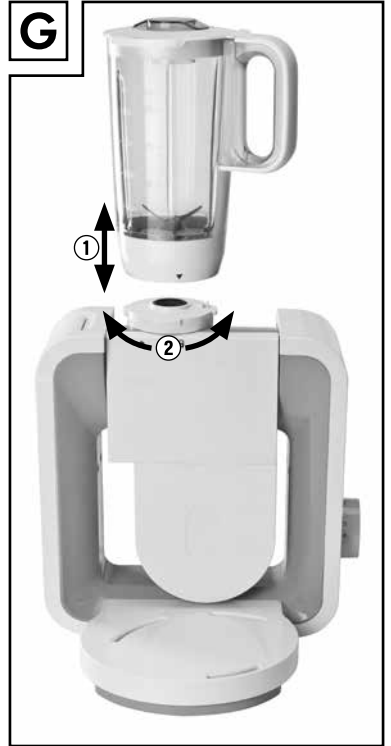
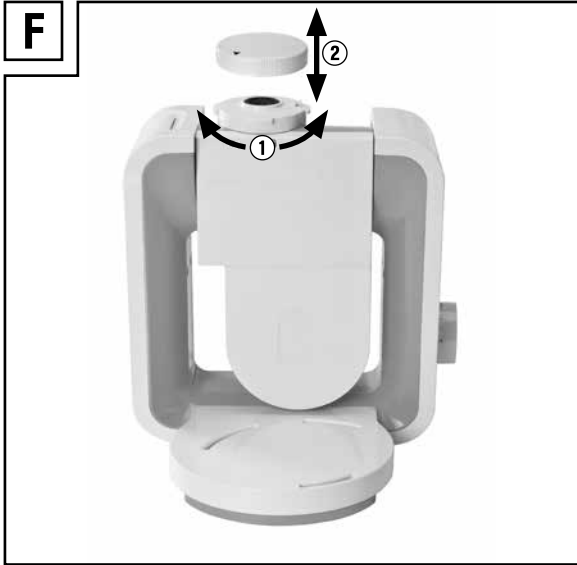
Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	35
NL/BE	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	71
CZ	Návod k obsluze	Strana	89
SK	Návod na obsluhu	Strana	105





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	3
Erste Inbetriebnahme	6
Betriebspositionen	6
Arbeitsgeschwindigkeiten	7
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	7
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	8
Arbeiten mit dem Mixer	9
Reinigen und Pflegen	10
Gerät reinigen	11
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen	11
Mixer reinigen	11
Aufbewahrung	11
Fehler beheben	12
Technische Daten	12
Empfohlene Füllmengen	13
Entsorgung	14
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15
Rezepte	16
Grundrezept Hefeteig	16
Grundrezept Mürbeteig	16
Grundrezept Rührkuchen	17

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

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 mit Teigabweiser

Schlagbesen

Rührbesen

Zubehörhalter

2 Schrauben (3,5 x 22mm)

2 Dübel (6mm)

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bild E:


- 1 Knethaken mit Teigabweiser
- 2 Rührbesen
- 3 Schlagbesen
- 4 Mixer mit Deckel und Messbecher
- 5 Zubehörhalter
- 6 Rührschüssel mit Deckel
- 7 Durchlaufschnitzler
- 8 Reibscheibe
- 9 Raspel-Wendescheibe
- 10 Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- 11 Schneid-Wendescheibe
- 12 Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild H:

- 13 Entriegelungstaste
- 14 Drehschalter
- 15 Schwenkarm
- 16 Antrieb
- 17 Aussparungen für die Rührschüssel
- 18 Kabelstaufach

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!

- ▶ 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.
- ▶ 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, 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.
- ▶ Vorsicht: das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ 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!

⚠️ 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.

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.

Erste Inbetriebnahme

- 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) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund.
- 4) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnapfen am Untergrund.
- 5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach **18** heraus.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Knehtaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

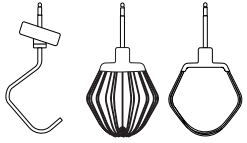

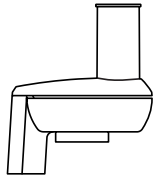


⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn Sie den Zubehöralter **5** 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!
- 7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters **5** an der Wand.
 - 8) Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
 - 9) Schieben Sie die Dübel hinein.
 - 10) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter **5** darauf stecken können.
 - 11) Setzen Sie den Zubehöralter **5** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter **5** fest auf den Schrauben sitzt.

Betriebspositionen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

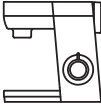



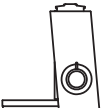

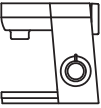

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel 6 Einsetzen von Knehtaken 1 , Schlag- und Rührbesen 2 3
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeitsgeschwindigkeiten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Position	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! 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**, Schlag- **3** und Rührbesen **2** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken **1** benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb **16** (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb **16** liegt.
- 4) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

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. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 7) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe (Bild B).

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) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Durchlaufsnitzler**⚠️ 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**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler **7** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Der Sockel der Rührschüssel **6** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 2.
- 4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
- 5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler **7** in die Antriebsöffnung ein (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „▲“ am Schwenkarm **15**).
Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler **7** fühlbar einrastet (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „▲“ am Schwenkarm **15**).
- 6) Setzen Sie die Antriebswelle **10** ein.
- 7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- **11**, Raspel- **9** oder Reibscheibe **8** auf die Antriebswelle **10** des Durchlaufschnitzlers **7** auf.
- 8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer **12** auf den Durchlaufschnitzler **7** auf (Markierung „▼“ am Deckel **12** auf Markierung „●“ am Durchlaufschnitzler **7**) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „▼“ am Deckel **12** auf Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7**).
- 9) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **7**. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

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

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler **7** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler **7** und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

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 **4** einfüllen.

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **4**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **4** nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **4** 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 **4** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

- 2) Nehmen Sie den Mixerantriebsschutzdeckel ab (Markierung „▼“ am Mixerantriebsschutzdeckel auf Markierung „●“ am Grundgerät drehen) (Bild F).
- 3) Setzen Sie den Mixer 4 auf (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „●“ am Grundgerät).
Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „6“ am Grundgerät) (Bild G).
- 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“.

- 5) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 6) Stellen Sie den Drehschalter 14 auf gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers 4 ein wenig (Bild I), nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein
oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers 4 befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit


- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer 4 im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer 4 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 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!

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.

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

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, den Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** 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 **6**, der Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler **7**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- ▶ 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Mixer **4** ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer **4**.

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

Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- 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 die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **14** 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 die Antriebsschutzdeckel für Mixer **4** und Durchlaufschnitzler **7** und die Rührschüssel **6** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren.

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer 4	3 Minuten
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit







Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **7** und der Rührschüssel **6**:

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“).

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe		
Mixer ④	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4		
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4		
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4		
Durchlauf-schnitzler ⑦		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4		
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 Sek.	2, 3, 4		
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 Sek.	2, 3, 4		
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4		
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 Sek.	2, 3, 4		
Rühr-schüssel ⑥		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 ml Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 1 Min.	1		
				2. Rührvorgang: 10 Min.	2		
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 Sek.	1		
				2. Rührvorgang: ca. 10 Min.	2, 3, 4		
		Eischnnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.		4	
				Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühlschranktemperatur)	200 ml	ca. 6 Min.	
600 ml					ca. 3 Min.		4

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

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ①.

*3: Die maximale Mehlmenge beträgt 500 g.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

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.



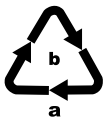
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

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 gut 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 von 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 Serviceniederlassung 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 (z. B. IAN 123456_7890) 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 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) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 356370_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 356370_2004

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

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Ei
- 80 ml Öl (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200 - 250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Zucker

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **2** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 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.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

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 Flachrührer **②** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben unditerrühren 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 (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 – 60 min backen.

Contents

Introduction	20
Proper use	20
Package contents	20
Appliance description	20
Safety instructions	21
First use	24
Operating positions	24
Working speeds	25
Working with the kneading hook, beater and whisk	25
Working with the continuous shredder	26
Working with the blender	27
Cleaning and care	28
Cleaning the appliance	29
Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories	29
Cleaning the blender	29
Storage	29
Troubleshooting	30
Technical data	30
Recommended filling quantities	31
Appendix	32
Kompernass Handels GmbH warranty	32
Service	33
Importer	33
Recipes	34
Basic recipe for yeast dough	34
Basic recipe for shortcrust pastry	34
Basic recipe for sponge cake	34

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private homes. 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.

Package contents

Multi-functional food processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring jug

Continuous shredder with pusher

Rotary cutting disc (thick and thin)

Rotary shredding disc (coarse and medium-fine)

Grating disc (fine)

Kneading hooks with dough deflector

Beater

Whisk

Accessories holder

2 screws (3.5 x 22 mm)

2 wall plugs (6 mm)

Operating instructions

NOTE

- ▶ One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the shredder on purchase!
- ▶ Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Image E:


- 1 Kneading hook with dough deflector
- 2 Whisk
- 3 Beater
- 4 Blender with lid and measuring jug
- 5 Accessories holder
- 6 Mixing bowl with lid
- 7 Continuous shredder
- 8 Shredding disc
- 9 Grating disc
- 10 Drive shaft for continuous shredder
- 11 Rotary cutting disc
- 12 Lid with pusher for the continuous shredder

Image H:

- 13 Release button
- 14 Rotary switch
- 15 Pivoting arm
- 16 Drive unit
- 17 Recesses for the mixing bowl
- 18 Cable storage compartment

Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the mains voltage 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.
 - ▶ Do not perform any repairs to 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.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Keep the appliance and its mains cable away from children.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ 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.
- ▶ 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!
- ▶ 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!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- ▶ Never insert any foreign objects and never reach into the feed tube or the blender with your hands to avoid the risk of injury or damage to the appliance.
- ▶ Warning – the blender blades are very sharp! Therefore, be very careful when removing the blender jug.
- ▶ Caution: The grating, cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- ▶ Take care when inserting and removing the grating, cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 any power outage!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

ATTENTION! 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.

First use

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

NOTE

- ▶ You can store the kneading hook **1**, the whisk **2**, the beater **3** and the shredding disc **8**, the grating disc **9** and the rotary cutter disc **11** in the accessories holder **5**.

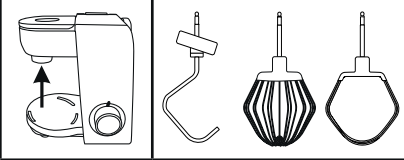
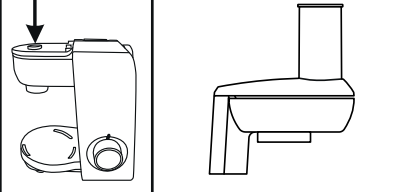
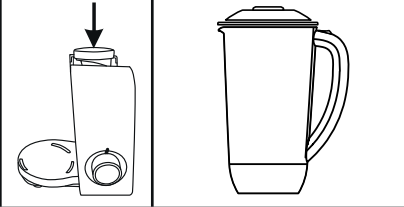
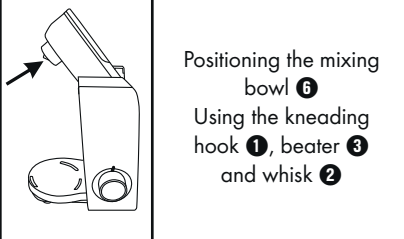
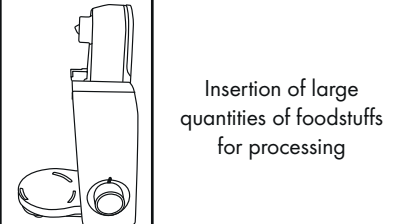
⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ If you want to attach the accessories holder **5** to the wall using the mounting materials provided, you should make sure before you start drilling that there are no electric cables, wires or pipes running behind the wall surface where you want to drill!
- 7) Mark the drill holes on the wall using the accessories holder **5**.
 - 8) Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
 - 9) Push a wall plug into each hole.
 - 10) Screw the screws into the wall plugs so that they stand proud of the wall just enough to allow you to hang the accessories holder **5** on them.
 - 11) Place the accessories holder **5** over the screws and push it downwards so that the accessories holder **5** fits firmly on the screws.

Operating positions

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

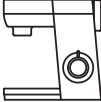



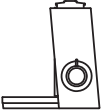

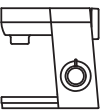

- ▶ Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position	Accessories
1	
2	
3	
4	 <p>Positioning the mixing bowl 6 Using the kneading hook 1, beater 3 and whisk 2</p>
5	 <p>Insertion of large quantities of foodstuffs for processing</p>

Working speeds

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Position	Accessories	Speed setting
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run 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 when the drive hubs not being used are fitted with their protective covers.

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

- 1) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 4 (see the section "Operating positions") (Image A).
- 2) Set the mixing bowl **6** into place. Check that the base of the mixing bowl **6** is inserted fully into the recesses **17** provided for it on the blender.
- 3) If you want to use the kneading hook **1**, insert the dough deflector into the drive unit **16** (Image D). Ensure that the hole through which the kneading hook is inserted is lying over the mounting hole on the drive unit **16**.
- 4) Depending on the task to be performed, insert the kneading hook **1**, beater **3** or whisk **2** so that they firmly click firmly into the drive unit **16**.
- 5) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl **6**.

NOTE

- ▶ While kneading and/or mixing, please note that the dough in the mixing bowl **6** will increase in volume or will be pressed upwards by the tool. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".
- 6) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** down into operating position 1 (Image A).
 - 7) Slide the lid onto the mixing bowl **6** so that the catches on the pivoting arm **15** click into place.
 - 8) Turn the rotary switch **14** to the required setting (Image B).

Refilling with ingredients

- Add the ingredients through the hole in the lid during operation.

Or:

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Remove the lid.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 5.
- 4) Add the ingredients.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Remove the lid.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4.
- 4) Remove the attachment you have been using from the drive unit **16**.
- 5) Remove the mixing bowl **6**.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the continuous shredder**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- ▶ Always use the pusher and no other implement or body part to push ingredients into the appliance. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run 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 when the drive hubs not being utilised are fitted with their protective covers.
- ▶ Make sure that neither the kneading hooks **1**, the whisk **2**, or the beater **3** are attached to the pivot arm **15**.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder 7:

- 1) Press down the release button 13 and move the pivot arm 15 into operating position 4 (see the section "Operating positions").
- 2) Set the mixing bowl 6 into place. The base of the mixing bowl 6 must click into the recesses 17 on the appliance.
- 3) Press down the release button 13 and move the pivot arm 15 into operating position 2.
- 4) Remove the protective cover from the drive for the continuous shredder (Image C).
- 5) Insert the continuous shredder 7 into the hub socket (aligning the marking "6" on the continuous shredder 7 with the marking "▲" on the pivoting arm 15).
Turn it in an anti-clockwise direction until the continuous shredder 7 clicks firmly in place (and the marking "6" on the continuous shredder 7 is aligned with the marking "▲" on the pivoting arm 15).
- 6) Set the drive shaft 10 into place.
- 7) Depending on the task you want to perform, place the cutting 11, shredding 9 or grating disc 8 onto the drive shaft 10 of the continuous shredder 7.
- 8) Place the lid with the pusher 12 onto the continuous shredder 7 (so that the marking "▼" on the lid 12 is lined up with the marking "●" on the continuous shredder 7) and lock the lid in (marking "▼" on the lid 12 is lined up with the marking "6" on the continuous shredder 7).
- 9) Turn the rotary switch 14 to the required setting.

NOTE

- ▶ Do not press too much food into the continuous shredder 7. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

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

After using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch 14.
- 2) Turn the continuous shredder 7 anti-clockwise and remove it.
- 3) Disassemble the continuous shredder 7 and clean all parts as shown in the section "Cleaning and care".

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30 - 40 °C) before pouring them into the blender 4.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP KNIFE/ROTATING DRIVE!

- ▶ Never put your hand into the attached blender 4 while it is running!
- ▶ Remove the blade from the blender 4 only when it is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender 4 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 4:

- 1) Press down the release button 13 and move the pivot arm 15 into operating position 3 (see the section "Operating positions").

- 2) Remove the protective cover for the blender drive hub (turn so that the marking "▼" on the protective cover for the blender drive hub is in line with the marking "●" on the appliance itself) (Image F).
- 3) Position the blender ④ on top of the appliance (so that the marking "▼" on the blender ④ lines up with the marking "●" on the appliance).
Turn the blender anti-clockwise until the stop (so that the marking "▼" on the blender ④ lines up with the marking "🔒" on the appliance itself) (Image G).
- 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

- ▶ Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

- 5) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 6) Turn the rotary switch ⑬ to the required setting.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch ⑬.
 - 2) Rotate the lid of the blender ④ a little (Image I), remove the lid and add the ingredients you want to mix
- or
- 3) Rotate the measuring jug, which is placed in the lid of the blender ④, by 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch ⑬.
- 2) Turn the blender ④ clockwise and remove it.

NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender ④ immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care**⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!
Risk of electric shock!
- ⊘ NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

TIPS

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such 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 clean water. Then carefully dry the appliance.

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

- Clean all accessories, the mixing bowl with its lid **6**, the blender lid **4** and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder **7** and its lid with the pusher **12** as well as the shredding disc **8**, grating disc **9** and the rotary cutting disc **11** 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 **6**, the blender lid **4** and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder **7** and its lid with the pusher **12** as well as the shredding disc **8**, grating disc **9** and the rotary cutting disc **11** are also suitable for cleaning in the dishwasher.

- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not handle the blender knife with your bare hands.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ The blender **4** is not suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the blender **4**.

- Clean the blender **4** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you can also achieve sufficiently hygienic cleaning directly after use in the following way:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **4**.
- 2) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 3) Switch on the blender **4** 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 **4** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

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.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:


- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **14** to 0.
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
 - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
 - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check to make sure the protective cover for the drive hub for the blender **4** and for the continuous shredder **7** and the mixing bowl **6** are all positioned correctly and clicked into place.
- Check to see if the pivoting arm **15** is in the required position (see section “Operating positions”).

If the steps described above do not solve the problem, then the appliance is defective. Arrange for it to be repaired by a qualified specialist technician or by the Customer Service Department.

Technical data

Nominal voltage	220–240 V ~ (AC), 50 Hz
Nominal power	550 W
CO time: blender 4	3 minutes
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class	II/□ (double insulation)
	All of parts of this appliance which 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 the given CO time, switch it off until the motor has cooled down.

We recommend the following operating times when working with the continuous shredder **7** and mixing bowl **6**:

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-out (see section “Troubleshooting”).

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level
Blender ④	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquids	1000 ml	10 sec.	3, 4
Continuous shredder ⑦		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Mixing bowl ⑥		Yeast dough	500 g flour, 1 egg, 80 ml oil (at room temperature), 80 g sugar, 200-250 ml warm milk, 25 g fresh yeast or 1 sachet of dry yeast, 1 pinch of salt *3	1st mixing process: 1 min.	1
				2nd mixing process: 10 min.	2
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room temperature), 100-125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing process: 30 sec.	1
				2nd mixing process: approx. 10 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4
		Double cream (30% fat content, Fridge temperature)	200 ml	approx. 6 min.	4
600 ml			approx. 3 min.	4	

*1: Use the coarse side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⑩.

*2: Use the fine side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⑩.

*3: The maximum quantity of flour is 500 g.

*4: The maximum volume for spritz cookie pastry amounts to about one and a half times to twice the quantities given in the recipe.

Appendix



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

Dispose of the appliance 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 and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1-7: Plastics,
20-22: Paper and cardboard,
80-98: Composites.

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 (e.g. IAN 123456_7890) 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.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 356370_2004.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 356370_2004

Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

Recipes

Basic recipe for yeast dough

Ingredients

- 500 g all-purpose flour
- 1 egg
- 80 ml cooking oil (room temperature)
- 80 g sugar
- 200–250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast or 1 sachet of dried yeast
- 1 pinch salt

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6**. 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 **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 25–30 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients

- 250 g plain flour
- 125 g cold butter
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 150 g sugar

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6** and knead with the beater **2** at level 3 for approx. 2–3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Place this in the refrigerator for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200°C.
- ◆ Grease a springform tin and sprinkle lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), remove cling film and place dough into the springform tin.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 15 minutes.

Basic recipe for sponge cake

Ingredients

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 250 g plain flour
- 4 eggs
- ½ sachet baking powder

Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **6** and stir with the beater **2** at level 3–4 until fluffy.
- ◆ Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder and mix everything into a smooth dough.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm) and add the dough.
- ◆ Bake at 180°C (bottom/top heat) for approx. 50–60 min.

Table des matières

Introduction	36
Usage conforme	36
Matériel livré	36
Description de l'appareil	36
Consignes de sécurité	37
Première mise en service	40
Positions d'opération	40
Vitesses de fonctionnement	41
Travailler avec le crochet à pétrir, le fouet à fils et le batteur plat	41
Travailler avec le hachoir	42
Travailler avec le mixeur	43
Ajouter les ingrédients	44
Après le travail	44
Nettoyage et entretien	44
Nettoyage de l'appareil	45
Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, hachoir, couvercle avec poussoir, couvercle du mixeur et accessoires	45
Nettoyer le mixeur	45
Entreposage	45
Dépannage	46
Caractéristiques techniques	46
Quantités de remplissage conseillées	47
Annexe	49
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	49
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	50
Service après-vente	52
Importateur	52
Recettes	53
Recette de base de la pâte levée	53
Recette de base de la pâte sablée	53
Recette de base du quatre-quarts	54

Introduction

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

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires dans des 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.

Matériel livré

Robot multifonction

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 à pétrir avec racleur à pâte

Fouet à fils

Batteur plat

Porte-accessoires

2 vis (3,5 x 22mm)

2 chevilles (6mm)

Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ L'un des disques de coupe pour le hachoir est déjà préinstallé dans le hachoir à la livraison !
- ▶ Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Dépliez les volets dépliant des couvertures avant et arrière de ce mode d'emploi :

Figure E :


- 1 Crochet à pétrir avec racleur à pâte
- 2 Batteur plat
- 3 Fouet à fils
- 4 Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
- 5 Porte-accessoires
- 6 Bol mélangeur avec couvercle
- 7 Hachoir
- 8 Disque à granuler
- 9 Disque réversible à râper
- 10 Arbre d'entraînement du hachoir
- 11 Disque réversible à émincer
- 12 Couvercle avec poussoir pour le hachoir

Figure H :

- 13 Touche de déverrouillage
- 14 Commutateur rotatif
- 15 Bras pivotant
- 16 Entraînement
- 17 Encoches pour le bol mélangeur
- 18 Compartiment de rangement du cordon

Consignes 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 afin qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
 - ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
 - ▶ 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 dérangement. 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 !
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
-  Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ 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.
- ▶ 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 !
- ▶ 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 !
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, mettre 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.
- ▶ Prudence : les lames du mixeur sont très acérées ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ Prudence : les disques à granuler/à émincer/à râper ainsi que les lames du mixeur sont très acérés !
- ▶ 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 redémarre à nouveau !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage 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.

Première mise en service

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Placez l'appareil sur une surface plate et propre.
- 4) Fixez l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- 5) Sortez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon **18**.
- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez ranger le crochet à pétrir **1**, le batteur plat **2**, le fouet à fils **3** ainsi que le disque à granuler **8**, le disque réversible à râper **9** et le disque réversible à émincer **11** dans le porte-accessoires **5**.

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Si vous souhaitez fixer le porte-accessoires **5** au mur avec le matériel de montage livré, assurez-vous avant de percer qu'aucune conduite conductrice d'électricité, câble ou tube ne passent à l'endroit souhaité dans le mur !
- 7) Marquez les trous à percer au mur à l'aide du porte-accessoires **5**.
 - 8) Percez les trous dans le mur avec un forêt de 6mm aux endroits marqués auparavant.
 - 9) Glissez les chevilles dans les trous.
 - 10) Insérez les vis dans les chevilles pour qu'il reste suffisamment de place entre le mur et la tête de vis pour vous puissiez y accrocher le porte-accessoires **5**.
 - 11) Accrochez le porte-accessoires **5** sur les vis et appuyez vers le bas, de manière à ce que le porte-accessoires **5** soit fermement placé sur les vis.

Positions d'opération

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

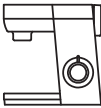



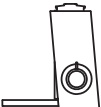

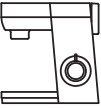

- ▶ Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais utiliser sans ingrédients.

	Position	Accessoires
1		
2		
3		
4		<p>Placement du bol mélangeur 6 Mise en place du crochet à pétrir 1, du fouet à fils 3 et du batteur plat 2</p>
5		<p>Ajouter de grandes quantités à transformer</p>

Vitesses de fonctionnement

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
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Travailler avec le crochet à pétrir, le fouet à fils et le batteur plat

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur **6** durant le fonctionnement ! Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement **16** est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement **16** fonctionne encore pendant un temps très court.
- En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

REMARQUE

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

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le crochet à pétrir **1**, le fouet à fils **3** et le batteur plat **2**, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage **15** et amenez le bras pivotant **15** en position d'opération 4 (voir chapitre "Positions d'opération") (figure A).
- 2) Mettez le bol mélangeur **6** en place. Veillez à ce que le socle du bol mélangeur **6** s'enclenche dans les encoches **17** sur l'appareil.
- 3) Si vous voulez utiliser le crochet à pétrir **1**, placez le racleur à pâte sur l'entraînement **16** (figure D). Veillez à ce que le trou par lequel le crochet à pétrir passe, se trouve au-dessus de l'ouverture de réception sur l'entraînement **16**.
- 4) En fonction de la tâche, placez le crochet à pétrir **1**, le fouet à fils **3** ou le batteur plat **2** jusqu'à enclenchement dans l'entraînement **16**.
- 5) Versez les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur **6**.

REMARQUE

- ▶ Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur **6** 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".
- 6) Appuyez sur la touche de déverrouillage **13** et amenez le bras pivotant **15** en position d'opération 1 (figure A).
 - 7) Glissez le couvercle sur le bol mélangeur **6**, de manière à ce que les arrêts s'enclenchent sur le bras pivotant **15**.
 - 8) Placez le commutateur rotatif **14** sur le degré souhaité (figure B).

Ajouter les ingrédients

- Durant l'opération, ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.

Ou :

- 1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif **14**.
- 2) Retirez le couvercle.
- 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage **13** et amenez le bras pivotant **15** en position d'opération 5.
- 4) Versez les ingrédients.

Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif **14**.
- 2) Retirez le couvercle.
- 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage **13** et amenez le bras pivotant **15** en position d'opération 4.
- 4) Retirez l'accessoire de l'entraînement **16**.
- 5) Retirez le bol mélangeur **6**.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- ▶ Appuyez uniquement sur les ingrédients avec le poussoir. Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- ▶ Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement **16** est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement **16** fonctionne encore pendant un temps très court.
- ▶ En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut uniquement être utilisé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.
- ▶ Assurez-vous que le bras pivotant **15** ne soit doté ni d'un crochet à pétrir **1**, ni de fouet à fils **3** ni de batteur plat **2**.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir 7, veuillez procéder comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage 13 et amenez le bras pivotant 15 en position d'opération 4 (voir chapitre "Positions d'opération").
- 2) Mettez le bol mélangeur 6 en place. Le socle du bol mélangeur 6 doit être enfoncé dans les encoches 17 de l'appareil.
- 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage 13 et amenez le bras pivotant 15 en position d'opération 2.
- 4) Retirez le cache de protection de l'entraînement pour le hachoir (figure C).
- 5) Enfichez le hachoir 7 dans l'ouverture de l'entraînement (repère "6" sur le hachoir 7 sur le repère "▲" du bras pivotant 15).
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le hachoir 7 s'enclenche audiblement (repère "6" sur le hachoir 7 sur le repère "▲" du bras pivotant 15).
- 6) Mettez l'arbre d'entraînement 10 en place.
- 7) En fonction de la tâche, placez le disque à émincer 11, à râper 9 ou à granuler 8 sur l'arbre d'entraînement 10 du hachoir 7.
- 8) Placez le couvercle avec le poussoir 12 sur le hachoir 7 sur (repère "▼" sur le couvercle 12 sur le repère "●" du hachoir 7) et verrouillez le couvercle (repère "▼" sur le couvercle 12 sur le repère "6" du hachoir 7).
- 9) Placez le commutateur rotatif 14 sur le degré souhaité.

REMARQUE

- Ne poussez pas trop d'ingrédients dans le hachoir 7. Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

- 10) Remplissez les ingrédients au travers de la goulotte à l'aide du poussoir.

Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif 14.
- 2) Tournez le hachoir 7 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- 3) Démontez le hachoir 7 et nettoyez l'appareil tel que stipulé au chapitre "Nettoyage et entretien".

Travailler avec le mixeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30-40°C), avant de les verser dans le mixeur 4.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES ACÉRÉES/ ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur 4 !
- Ne retirez la lame du mixeur 4 qu'en état d'immobilisation.
- N'opérez le mixeur 4 qu'à partir du moment où le couvercle est en place.
- En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur 4, veuillez procéder comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage 13 et amenez le bras pivotant 15 en position d'opération 3 (voir chapitre "Positions d'opération").

- 2) Retirez le cache de protection de l'entraînement du mixeur (repère "▼" sur le cache de protection de l'entraînement du mixeur sur le repère "●" de l'appareil de base) (figure F).
- 3) Placez le mixeur 4 sur (repère "▼" sur le mixeur 4 sur le repère "●" de l'appareil de base).

Tournez le mixeur jusqu'en butée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (repère "▼" du mixeur 4 sur le repère "●" de l'appareil de base) (figure G).

- 4) Remplissez les ingrédients :
 - Quantité maximale : env. 1 litre ;
 - liquides moussant 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".

- 5) Placez le couvercle sur le gobelet gradué légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche (figure I).
- 6) Placez le commutateur rotatif 14 sur le degré souhaité.

Ajouter les ingrédients

- 1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif 14.
 - 2) Tournez un peu le couvercle du mixeur 4 (figure I), retirez le couvercle et remplissez les ingrédients
- ou
- 3) tournez le gobelet gradué de 90° et retirez-le. Ajoutez les ingrédients solides au fur et à mesure dans la godolotte.

Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif 14.
- 2) Tournez le mixeur 4 dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez le mixeur 4 de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.

Nettoyage et entretien**⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

- ⚠ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou 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 !

REMARQUES

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les restes 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. Séchez bien l'appareil.

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

- Nettoyez tous les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle ⑥, le couvercle du mixeur ④ avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir ⑦, le couvercle correspondant avec poussoir ⑫, le disque à granuler ⑧, le disque réversible à râper ⑨ et le disque réversible à émincer ⑪ dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE



Les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle ⑥, le couvercle du mixeur ④ avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir ⑦ et le couvercle correspondant avec poussoir ⑫, le disque à granuler ⑧, le disque réversible à râper ⑨ et le disque réversible à émincer ⑪ peuvent également passer au lave-vaisselle.

- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer !
- ▶ 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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Le mixeur ④ n'est pas adapté au nettoyage au lave-vaisselle. Le nettoyage en lave-vaisselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ④.

- Nettoyez le mixeur ④ à 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 ne collent plus.

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

- 1) mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur ④.
- 2) Placez le couvercle sur le gobelet gradué légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche (figure 1).
- 3) Allumez le mixeur ④ pour quelques secondes.
- 4) Videz l'eau de rinçage. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.
- 5) Rincez ensuite le mixeur ④ abondamment à l'eau claire, afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Entreposage

- Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon ⑬.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

L'appareil se bloque subitement :



- Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.
 - Placer le commutateur rotatif **14** sur 0.
 - Retirez la fiche secteur de la prise.
 - Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
 - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
 - Attendre 15 minutes de plus et allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil :

- assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez si le cache de protection de l'entraînement pour le mixeur **4** et le hachoir **7** et le bol mélangeur **6** sont correctement positionnés et enclenchés.
- Vérifiez que le bras pivotant **15** se trouve dans la position d'opération respectivement nécessaire (voir le chapitre "Positions d'opération").

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remédier au problème, l'appareil est défectueux. Faites réparer l'appareil par un atelier spécialisé ou par le service clientèle.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif) 50 Hz	
Puissance nominale	550 W	
Temps d'opération par intermittence du mixeur 4	3 minutes	
Capacité max.		
Bol mélangeur :	env. 3,8 l	
Mixeur :	env. 1 l	
Classe de protection	II /  (Double isolation)	
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.	

Temps d'opération par intermittence




Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps d'opération par intermittence 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 **7** et le bol mélangeur **6** :

Laissez refroidir l'appareil pendant env. 15 minutes après 10 minutes de fonctionnement.

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

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Aliments	Quantité	Temps	Niveau
Mixeur 4	-	Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
	-	Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
Hachoir 7		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g ^{*1}	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g ^{*2}	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g ^{*1}	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g ^{*2}	40 sec.	2, 3, 4

Bol mélangeur 6		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 ml d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200-250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un 1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage : 1 minutes	1
				2ème opération de malaxage : 10 minutes	2
		Pâte à biscuits sablés	125 g de beurre (à température ambiante), 100-125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel, 250 g de farine *4	1ère opération de malaxage : 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage : env. 10 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2 - 3 minutes	4
		Crème fouettée (30% de teneur en matières grasses, Température du réfrigérateur)	200 ml	env. 6 minutes	4
600 ml			env. 3 minutes	4	

* 1 : Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer **11**.

* 2 : Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer **11**.

* 3 : la quantité de farine maximum est de 500 g.

* 4 : La quantité maximale pour la pâte à biscuits sablés s'élève à env. 1,5 à 2 fois celle de la recette indiquée.

Annexe



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



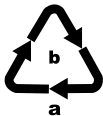
Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



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.

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 (par ex. IAN 123456_7890) 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 356370_2004.

Garantie pour Kompennass 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 (par ex. IAN 123456_7890) 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 356370_2004.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 356370_2004

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Recette de base de la pâte levée

Ingrédients

- 500 g de farine de blé de type 550
- 1 œuf
- 80 ml d'huile (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200 – 250 ml de lait tiède
- 25 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- 1 pincée de sel

Préparation

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6**.
Pétrir le tout avec le crochet à pétrir **1** au niveau 1 pendant env. 1 minute, puis au niveau 2 pendant 10 minutes. Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur **6**.
Former une boule avec la pâte.
- ◆ Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie et garnir selon les envies.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de sole/voûte) pendant 25 – 30 minutes.

Recette de base de la pâte sablée

Ingrédients

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

Préparation

- ◆ Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6** et pétrir avec le batteur plat **2** au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte sablée.
- ◆ La mettre 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C.
- ◆ Graisser le moule démontable et le fariner légèrement.
- ◆ Étaler la pâte entre deux films alimentaires (sur env. 30 cm de diamètre) et la placer dans le moule démontable.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de sole/voûte) pendant 15 minutes.

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 **6** et battre en mousse avec le batteur plat **2** au niveau 3 - 4.
- ◆ Ajouter les œufs les uns après les autres et continuer de remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ◆ Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ◆ Beurrer un moule à cake (env. 30 cm) et y verser la pâte.
- ◆ Cuire à 180 °C (chaleur de sole/voûte) pendant env. 50 - 60 minutes.

Inhoud

Inleiding	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming	56
Inhoud van het pakket	56
Productbeschrijving	56
Veiligheidsvoorschriften	57
Ingebruikname	60
Werkstanden	60
Werksnelheden	61
Werken met de kneedhaak, klop- en roergarde	61
Werken met de doorloopsnijder	62
Werken met de mixer	63
Reiniging en onderhoud	64
Apparaat reinigen	65
Roerkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen ..	65
Mixer reinigen	65
Opbergen	65
Problemen oplossen	66
Technische gegevens	66
Aanbevolen vulhoeveelheden	67
Bijlage	68
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	68
Service	69
Importeur	69
Recepten	70
Basisrecept gistdeeg	70
Basisrecept zandtaartdeeg	70
Basisrecept cake	70

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. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. 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.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in hoeveelheden die binnen een 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 beschut zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Doorloopsnijder met vulhulpstuk

Snijschijf (dik en dun)

Raspschijf (grof en middelfijn)

Maalschijf (fijn)

Kneedhaak met deegvanger

Kloggarde

Roergarde

Accessoirehouder

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!
- ▶ Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Productbeschrijving

Klap de uitvouwpagina's in het voor- en achteromslag van deze gebruiksaanwijzing uit:

Afbeelding E:


- 1 Kneedhaak met deegvanger
- 2 Roergarde
- 3 Kloggarde
- 4 Mixer met deksel en maatbeker
- 5 Accessoirehouder
- 6 Roerkom met deksel
- 7 Doorloopsnijder
- 8 Maalschijf
- 9 Raspschijf
- 10 Aandrijfas doorloopsnijder
- 11 Snijschijf
- 12 Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder

Afbeelding H:

- 13 Ontgrendelknop
- 14 Draaiknop
- 15 Draaiarm
- 16 Aandrijving
- 17 Uitsparingen voor de roerkom
- 18 Snoeropbergvak

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.
 - ▶ 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!
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een erkend vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
-  Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ 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.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ 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!
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Vul de roerkom, 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.
- ▶ Voorzichtig: het mes van de mixer is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- ▶ Voorzichtig: de schaaaf-, 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 schaaaf-, snij- en raspschijven en het mes van de mixer!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!
- ▶ 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 **gemengd**.

Ingebruikname

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

OPMERKING

- ▶ U kunt de kneedhaak **1**, de roergarde **2**, de klopgarde **3** en de maalschijf **8**, de raspschijf **9** en de snijschijf **11** in de accessoirehouder **5** opbergen.

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer u de accessoirehouder **5** 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!
- 7) Markeer de boorgaten met behulp van de accessoirehouder **5** op de wand.
 - 8) Boor met een boortje van 6 mm de gaten op de tevoren gemarkeerde plaatsen in de wand.
 - 9) Doe de pluggen in de boorgaten.
 - 10) Draai de schroeven zodanig vast in de pluggen, dat er nog voldoende ruimte tussen de wand en de schroefkoppen resteert om de accessoirehouder **5** erop te kunnen schuiven.
 - 11) Schuif de accessoirehouder **5** op de schroeven en druk hem omlaag, zodat de accessoirehouder **5** vastzit op de schroeven.

Werkstanden

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

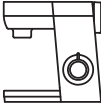



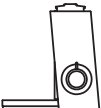

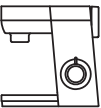

- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het accessoire is aangebracht volgens deze tabel en klaar is voor gebruik. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

	Positie	Accessoire
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom 6 Plaatsen van de kneedhaak 1 , klop- 3 en roergarde 2
5		Toevoegen van grote te verwerken hoeveelheden

Werk snelheden

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Positie	Accessoire	Snelheidsstand
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Werken met de kneedhaak, klop- en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerrom (6)! 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 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 aandrijfbeschermdesels.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak (1), slag- (3) en roergarde (2):

- 1) Druk de ontgrendelknop (13) omlaag en breng de draaiarm (15) in werkstand 4 (zie het hoofdstuk "Werkstanden") (afbeelding A).
- 2) Plaats de roerrom (6). Let erop dat de sokkel van de roerrom (6) in de uitsparingen (17) van het apparaat steekt.
- 3) Steek, wanneer u de kneedhaak (1) wilt gebruiken, de deegvanger op de aandrijving (16) (afbeelding D). Let er daarbij op dat het gat waardoor de kneedhaak wordt geleid, boven de opname-opening op de aandrijving (16) ligt.
- 4) Steek al naar gelang de taak, de kneedhaak (1), klop- (3) of roergarde (2) in de aandrijving (16) tot het accessoire vastklikt.
- 5) Vul de roerrom (6) met de te verwerken ingrediënten.

OPMERKING

- ▶ Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom **6** qua massa toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Neem daarom de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.
- 6) Druk de ontgrendelknop **13** omlaag en breng de draaiarm **15** in werkstand 1 (afbeelding A).
 - 7) Schuif het deksel op de roerkom **6**, zodanig dat de vergrendelingen op de draaiarm **15** vastklikken.
 - 8) Zet de draaiknop **14** op de gewenste stand (afbeelding B).

Ingrediënten bijvullen

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

Of:

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **14**.
- 2) Neem het deksel van de mengkom.
- 3) Druk de ontgrendelknop **13** omlaag en breng de draaiarm **15** in werkstand 5.
- 4) Doe de ingrediënten in de mengkom.

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **14**.
- 2) Neem het deksel van de mengkom.
- 3) Druk de ontgrendelknop **13** omlaag en breng de draaiarm **15** in werkstand 4.
- 4) Haal het accessoire uit de aandrijving **16**.
- 5) Verwijder de roerkom **6**.
- 6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de doorloopsnijder**⚠ 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 **16**! Na het uitschakelen loopt de aandrijving **16** nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van 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 afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels.
- ▶ Zorg ervoor dat er in de draaiarm **15** geen kneedhaak **1**, klop- **3** of roergarde **2** is bevestigd.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de doorloopsnijder 7:

- 1) Druk de ontgrendelknop 13 omlaag en breng de draaiarm 15 in werkstand 4 (zie het hoofdstuk "Werkstanden").
- 2) Plaats de roerkom 6. De sokkel van de roerkom 6 moet in de uitsparingen 17 van het apparaat vallen.
- 3) Druk de ontgrendelknop 13 omlaag en breng de draaiarm 15 in werkstand 2.
- 4) Verwijder het aandrijfbeschermdoeksel voor de doorloopsnijder (afbeelding C).
- 5) Steek de doorloopsnijder 7 in de aandrijfopening (markering "6" op de doorloopsnijder 7 op markering "▲" op de draaiarm 15). Draai met de wijzers van de klok mee tot de doorloopsnijder 7 voelbaar vastklikt (markering "6" op de doorloopsnijder 7 op markering "▲" op de draaiarm 15).
- 6) Bevestig de aandrijfjas 10.
- 7) Bevestig, al naar gelang de taak, de snij- 11, rasp- 9 of maalschijf 8 op de aandrijfjas 10 van de doorloopsnijder 7.
- 8) Plaats het deksel met het vulhulpstuk 12 op de doorloopsnijder 7 (markering "▼" op het deksel 12 op markering "●" op de doorloopsnijder 7) en vergrendel het deksel (markering "▼" op het deksel 12 op markering "6" op de doorloopsnijder 7).
- 9) Zet de draaiknop 14 op de gewenste stand.

OPMERKING

- Doe niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder 7. Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

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

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai de doorloopsnijder 7 tegen de wijzers van de klok in en neem hem af.
- 3) Demonteer de doorloopsnijder 7 en reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer 4 doet.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTTERENDE AANDRIJVING!

- Grijp nooit in de bevestigde mixer 4!
- Verwijder de mixer 4 alleen als de messen stilstaan.
- Gebruik de mixer 4 alleen als het deksel is geplaatst.
- Schakel het apparaat in geval van 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 4:

- 1) Druk de ontgrendelknop 13 omlaag en breng de draaiarm 15 in werkstand 3 (zie het hoofdstuk "Werkstanden").

- 2) Neem het aandrijfbeschermdoeksel van de mixer af (markering "▼" op het aandrijfbeschermdoeksel van de mixer op markering "●" op het basisapparaat draaien) (afbeelding F).
- 3) Plaats de mixer ④ (markering "▼" op de mixer ④ op markering "●" op het basisapparaat).
Draai de mixer tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (markering "▼" op de mixer ④ op markering "6" op het basisapparaat) (afbeelding G).
- 4) Doe de ingrediënten in de mixer:
 - maximale hoeveelheid: ca. 1 liter;
 - schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50-100 gram.

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 (afbeelding I).
- 6) Zet de draaiknop 14 op de gewenste stand.

Ingrediënten bijvullen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai het deksel van de mixer ④ enigszins (afbeelding I), neem het deksel af en doe de ingrediënten in de mixer
of
- 3) Draai de maatbeker 90° en neem hem uit. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten door de vulopening toe.


Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai de mixer ④ met de wijzers van de klok mee en neem hem af.

OPMERKING

- ▶ Reinig de mixer ④ bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

Reiniging en onderhoud**⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal voor het schoonmaken 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!

OPMERKINGEN

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan laten resten van levensmiddelen zich gemakkelijker verwijderen.
- ▶ 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. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

Roerkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen

- Reinig alle accessoires, de roerkom met deksel ⑥, het deksel van de mixer ④ met maatbeker, de aandrijfbeschermdeskels, de doorloopsnijder ⑦ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⑫ en de maalschijf ⑧, de raspschijf ⑨ en de snijschijf ⑪ 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 roerkom met deksel ⑥, het deksel van de mixer ④ met maatbeker, de aandrijfbeschermdeskels, de doorloopsnijder ⑦ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⑫ en de maalschijf ⑧, de raspschijf ⑨ en de snijschijf ⑪ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken!
- ▶ Leg de delen 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.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ De mixer ④ is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Reiniging in de vaatwasser leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ④.

- Reinig de mixer ④ in warm water waaraan een 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 ④.
- 2) Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt (afbeelding I).
- 3) Schakel de mixer ④ gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer ④ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

- Doe het snoer in het snoeropbergvak ⑩ als u het apparaat opbergt.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:


- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
 - Zet de draaiknop 14 op 0.
 - Trek 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 en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfbeschermdoksels voor de mixer 4 en de doorloopsnijder 7 en de roerkom 6 correct zijn aangebracht en zijn vastgeklit.
- Controleer of de draaiarm 15 zich in de gewenste werkstand bevindt (zie het hoofdstuk "Werkstanden").

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of door de klantenservice.

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	550 W
KB-tijd mixer 4	3 minuten
Max. capaciteit	
Roerkom:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 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 doorloopsnijder 7 en de roerkom 6:

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").

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Stand	
Mixer 4	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4	
	-	Ijsklontjes	110 g	10 sec.	3, 4	
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4	
Doorloop- snijder 7		Wortel, aardappel, komkommer	500 g * ¹	25 sec.	2, 3, 4	
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g * ²	50 sec.	2, 3, 4	
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4	
			Wortel, aardappel, komkommer	500 g * ¹	25 sec.	2, 3, 4
			Wortel, aardappel, komkommer	500 g * ²	40 sec.	2, 3, 4
Roerkom 6		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 ml olie (kamertemperatuur), 80 g suiker, 200-250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout * ³	1e roerproces: 1 min.	1	
				2e roerproces: 10 min.	2	
		Spritsdeeg	125 g boter (kamertemperatuur), 100-125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel * ⁴	1e roerproces: 30 sec.	1	
				2e roerproces: Ca. 10 min.	2, 3, 4	
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2 - 3 min.	4	
		Slagroom (30% vetgehalte, Koelkasttem- peratuur)	200 ml	Ca. 6 min.	4	
600 ml			Ca. 3 min.	4		

* 1: Gebruik de grove kant van de rasp- resp. de snijschijf **11**.

* 2: Gebruik de fijne kant van de rasp- resp. de snijschijf **11**.

* 3: De maximale hoeveelheid bloem bedraagt 500 g.

* 4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.

Bijlage



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

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



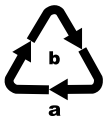
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



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

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 (bijv. IAN 123456_7890) 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 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) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 356370_2004 de gebruiksaanwijzing openen.

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 356370_2004

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 Recepten

Recepten

Basisrecept gistdeeg

Ingrediënten

500 g tarwebloem type 550

1 ei

80 ml olie (kamertemperatuur)

80 g suiker

200 - 250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje droge gist

1 snufje zout

Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de roerkom ❶.
Kneed alles met de kneedhaak ❶ eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 10 minuten op stand 2. Laat het deeg 40 minuten in de roerkom ❶ rijzen. Vorm een bol met het deeg.
- ◆ Rol het deeg uit op een bakplaat en beleg het naar wens.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 25 - 30 minuten bakken.

Basisrecept zandtaartdeeg

Ingrediënten

250 g bloem

125 g koude boter

1 snufje zout

1 ei

150 g suiker

Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten voor het deeg in de roerkom ❶ en kneed ze met de vlindergarde ❷ op stand 3 ca. 2 - 3 minuten tot een los deeg.
- ◆ Laat dit 30 minuten in de koelkast koud worden.
- ◆ Warm de oven voor op 200 °C.
- ◆ Vet een 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 het in de springvorm.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 15 minuten bakken.

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 roerkom ❶ en roer ze met de vlindergarde ❷ 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.

Spis treści

Wstęp	72
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	72
Zakres dostawy	72
Opis urządzenia	72
Wskazówki bezpieczeństwa	73
Pierwsze uruchomienie	76
Pozycje robocze	76
Prędkości robocze	77
Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, końcówki do ubijania i mieszania	77
Praca z użyciem tarki	78
Korzystanie z miksera	79
Czyszczenie i pielęgnacja	80
Czyszczenie urządzenia	81
Czyszczenie miski do mieszania z pokrywką, tarki, pokrywki z popychaczem, pokrywki miksera i akcesoriów	81
Mycie miksera	81
Przechowywanie	81
Usuwanie usterek	82
Dane techniczne	82
Zalecane ilości napełniania	83
Utylizacja	85
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	85
Serwis	87
Importer	87
Przepisy	87
Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe	87
Przepis podstawowy na ciasto kruche	88
Przepis podstawowy na biszkopt	88

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać 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.

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.

Zakres dostawy

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 z deflektorem ciasta

Końcówka do ubijania

Końcówka do mieszania

Uchwyt akcesoriów

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!
- ▶ Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rozłóż rozkładane strony części przedniej i tylnej okładki tej instrukcji obsługi:

Rysunek E:


- 1 Haki do wyrabiania ciasta z deflektorem ciasta
- 2 Końcówka do mieszania
- 3 Końcówka do ubijania
- 4 Mikser z przykrywką i kubkiem miarowym
- 5 Uchwyt akcesoriów
- 6 Misa do mieszania z pokrywką
- 7 Tarka
- 8 Tarcza ścierająca
- 9 Tarcza ucierająca
- 10 Wałek napędowy tarki
- 11 Tarcza tnąca
- 12 Pokrywka z popychaczem do tarki

Rysunek H:

- 13 Przycisk odblokowania
- 14 Przełącznik obrotowy
- 15 Ramię obrotowe
- 16 Napęd
- 17 Wycięcia na misę do mieszania
- 18 Schowek na kabel

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE 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.
 - ▶ 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!
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- ▶ 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 bawić się urządzeniem.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji obsługi. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- ▶ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ W czasie pracy urządzenia do misy do mieszania, tarki lub miksera wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do danego zastosowania.
- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj przedmiotów obcych do lejka do napełniania ani do miksera, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- ▶ Przestroga: nóż miksera jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ 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!
- ▶ 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!
- ▶ 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.

Pierwsze uruchomienie

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na równym i czystym podłożu.
- 4) Zamocuj urządzenie do podłoża czterema przysawkami na spodzie obudowy.
- 5) Wyciągnij kabel zasilający ze schowka na kabel **18**.
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Haki do wyrabiania ciasta **1**, końcówkę do mieszania **2**, końcówkę do ubijania **3** oraz tarczę ściierającą **8**, tarczę ucierającą **9** i tarczę tnącą **11** można przechowywać w uchwycie akcesoriów **5**.

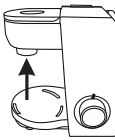


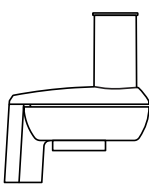

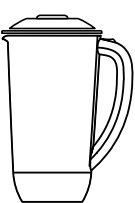
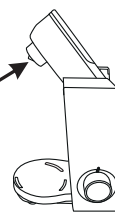

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Jeśli chcesz przymocować uchwyt akcesoriów **5** 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!
- 7) Przykładając uchwyt akcesoriów **5** do ściany zaznacz na ścianie otwory do wywiercenia.
 - 8) Wiertłem 6 mm wywierć otwory w ścianie we wcześniej zaznaczonych miejscach.
 - 9) Wsuń w otwory kołki rozporowe.
 - 10) Wkręć śruby w kołki rozporowe tak, aby między ścianą a łbem śruby było wystarczająco dużo miejsca, by można było na niej umieścić uchwyt akcesoriów **5**.
 - 11) Umieść uchwyt akcesoriów **5** na śrubach i dociśnij go, aby uchwyt akcesoriów **5** został mocno osadzony na śrubach.

Pozyccje robocze

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

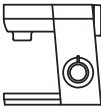



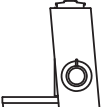

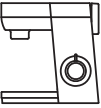

- ▶ Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy akcesoria są zamocowane zgodnie z tą tabelą i znajdują się w pozycji roboczej. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez umieszczenia w nim składników spożywczych.

	Pozycja	Akcesoria
1		
2		
3		
4		Założenie misy do mieszania 6 Założenie haka do wyrabiania ciasta 1 , kończówki do ubijania 3 i końcówki do mieszania 2
5		Dodawanie dużej ilości produktów do przetwarzania

Prędkości robocze

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Używaj urządzenia tylko z odpowiednimi akcesoriami przy określonych poziomach prędkości. W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia!

Pozycja	Akcesoria	Poziom prędkości
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, końcówki do ubijania i mieszania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj ręk do miski do mieszania **6**! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu **16**! 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.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta **1**, końcówki do ubijania **3** i końcówki do mieszania **2**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **15** i przesuń ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 4 (patrz rozdział „Pozycje robocze”) (rysunek A).
- 2) Załóż misę do mieszania **6**. Upewnij się, że podstawa miski do mieszania **6** jest wsunięta w zagłębienia **17** w urządzeniu.
- 3) Jeśli chcesz użyć haka do wyrabiania ciasta **1**, załóż deflektor ciasta na napędzie **16** (rys. D). Upewnij się, że otwór, przez który przechodzi hak do wyrabiania ciasta, znajduje się nad otworem mocującym w napędzie **16**.
- 4) Zależnie od zadania włóż hak do wyrabiania ciasta **1**, końcówkę do ubijania **3** lub końcówkę do mieszania **2** aż do jej zatrzaśnięcia w napędzie **16**.
- 5) Dodaj składniki do miski do mieszania **6**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego przestrzegaj danych w tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napętniania”.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesuń ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 1 (rysunek A).
 - 7) Wsuń pokrywkę na misę do mieszania **6** tak, aby zatrzaski na ramieniu obrotowym **15** zatrzasknęły się.
 - 8) Ustaw przełącznik obrotowy **14** na żądany poziom prędkości (rys. B).

Dodawanie składników

- Podczas pracy dodawaj składniki przez otwór w pokrywce.

Lub:

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Zdejmij pokrywkę.
- 3) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesuń ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 4.
- 4) Dodaj składniki.

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Zdejmij pokrywkę.
- 3) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesuń ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 4.
- 4) Wyjmij akcesoria z napędu **16**.
- 5) Zdejmij misę do mieszania **6**.
- 6) Oczyszcz wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Praca z użyciem tarki**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wrzucaj przedmiotów obcych ani nie wkładaj rąk do lejka do napętniania. 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 **16**! 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**, końcówki do ubijania **3** lub końcówki do mieszania **2**.

Aby przygotować urządzenie do użycia z tarką **7**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesunąć ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 4 (patrz rozdział „Pozycje robocze”).
- 2) Załóż misę do mieszania **6**. Podstawa misy do mieszania **6** musi być wsunięta w zagłębienia **17** w urządzeniu.
- 3) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesunąć ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 2.
- 4) Zdejmij pokrywkę ochronną napędu tarki (rysunek C).
- 5) Załóż tarkę **7** w otwór napędu (oznaczenie „**6**” na tarce **7** na oznaczenie „▲” na ramieniu obrotowym **15**).
Obróć ją w prawo, aż tarka **7** wyczuwalnie się zatrzaśnie (oznaczenie „**6**” na tarce **7** na oznaczenie „▲” na ramieniu obrotowym **15**).
- 6) Włóż wąż napędowy **10**.
- 7) Zależnie od wykonywanego zadania załóż tarczę tnącą **11**, ucierającą **9** lub ścierającą **8** na wąż napędowy **10** tarki **7**.
- 8) Załóż pokrywkę z popychaczem **12** na tarkę **7** na (oznaczenie „▼” na pokrywce **12** na oznaczenie „●” na tarce **7**) i zablokuj pokrywkę (oznaczenie „▼” na pokrywce **12** na oznaczenie „**7**” na tarce **7**).
- 9) Ustaw przełącznik obrotowy **14** na żądany poziom prędkości.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie wciskaj zbyt wielu składników do tarki **7**. Przestrzegaj danych z tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napełniania”.

- 10) Napełnij składniki przez lejek do napełniania za pomocą popychacza.

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **14**.
- 2) Obróć tarkę **7** w lewo i zdejmij ją.
- 3) Zdemontuj tarkę **7** i wyczyść wszystkie elementy w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Korzystanie z miksera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Gorące płyny ostudź zawsze do letniej temperatury (około 30 - 40°C) i dopiero potem wlej je do miksera **4**.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA O OSTRZE NOŻE/ OBRACAJĄCY SIĘ NAPĘD!

- ▶ Nigdy nie sięgać do środka założonego miksera **4**!
- ▶ Zdejmij mikser **4** tylko po całkowitym zatrzymaniu się noży.
- ▶ Używaj miksera **4** 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 **4**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **13** i przesunąć ramię obrotowe **15** w pozycję roboczą 3 (patrz rozdział „Pozycje robocze”).

- 2) Zdejmij pokrywkę ochronną napędu miksera (obróć oznaczenie „▼” na pokrywce ochronnej napędu miksera na oznaczenie „●” na urządzeniu podstawowym) (rys. F).
- 3) Załóż mikser 4 na (oznaczenie „▼” na mikserze 4 na oznaczenie „●” na urządzeniu podstawowym).
Obróć mikser do oporu w lewo (oznaczenie „▼” na mikserze 4 na oznaczenie „f” na urządzeniu podstawowym) (rys. G).
- 4) Dodaj składniki:
 - Maksymalna ilość: ok. 1 litr;
 - płyny pienne maksymalnie 0,5 litra;
 - optymalna ilość do przetworzenia produktów stałych: 50–100 g.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przestrzegaj danych z tabeli w rozdziale „Zalecane ilości napelniania”.

- 5) Nałożyć pokrywkę z kubkiem miarowym z niewielkim przesunięciem i obrócić ją tak, aby pokrywka zatrzasnęła się (rys. I).
- 6) Ustaw przełącznik obrotowy 14 na żądany poziom prędkości.

Dodawanie składników

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 14.
- 2) Obróć nieco pokrywkę miksera 4 (rys. I), zdejmij pokrywkę i dodaj składniki
lub
- 3) Obróć kubek miarowy, który znajduje się w pokrywce miksera 4 o 90° i zdejmij go. Następnie po kolei wkładaj stałe składniki przez przewidziany do tego otwór.

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 14.
- 2) Obróć mikser 4 w prawo i zdejmij go.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wyczyść mikser 4 najlepiej natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk 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!

WSKAZÓWKI

- ▶ 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, pokrywy z popychaczem, pokrywy miksera i akcesoriów

- Wszystkie akcesoria, misę do mieszania z pokrywką **6**, pokrywkę miksera **4** z kubkiem miarowym, pokrywkę ochronną napędu, tarkę **7**, należąca do niej pokrywkę z popychaczem **12** oraz tarczę ściierającą **8**, tarczą ucierającą **9** i tarczą tnącą **11** myj w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń. Wyplucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKA



Akcesoria, misa do mieszania z pokrywką **6**, pokrywka miksera **4** z kubkiem miarowym, pokrywka ochronna napędu, tarka **7**, należąca do niej pokrywka z popychaczem **12** oraz tarcza ściierająca **8**, tarcza ucierająca **9** i tarcza tnąca **11** 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.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Mikser **4** nie jest przystosowany do mycia w zmywarce do naczyń. Umycie w zmywarce prowadzi do nieodwracalnego uszkodzenia miksera **4**.

- Czyść mikser **4** w ciepłej wodzie dodając do niej delikatnego płynu do mycia naczyń. Splucz 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 **4** dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
- 2) Nałożyć pokrywkę z kubkiem miarowym z niewielkim przesunięciem i obrócić ją tak, aby pokrywka zatrzasnęła się (rys. I).
- 3) Włączyć mikser **4** na kilka sekund.
- 4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń.
- 5) Następnie wyplucz mikser **4** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

- W celu przechowywania, schowaj kabel zasilający w schowku na kabel **18**.
- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:



- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
 - Przelącznik obrotowy **14** ustaw w położeniu 0.
 - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
 - Pozostaw urządzenie na 15 minut do ostygnięcia.
 - Jeśli robot po 15 minutach nadal nie ostygł, nie będzie można go jeszcze uruchomić.
 - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy pokrywki ochronne napędu miksera **4** oraz tarka **7** i misa do mieszania **6** zostały prawidłowo założone i zatrzasknięte.
- Sprawdź, czy ramię obrotowe **15** znajduje się w prawidłowym położeniu (patrz rozdział „Pozycje robocze”).

Jeśli opisane środki nie pomogą, urządzenie jest uszkodzone. Zleć naprawę urządzenia w specjalistycznym warsztacie lub serwisowi.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny) 50 Hz
Moc znamionowa	550 W
Czas pracy krótkotrwałej miksera 4	3 min
maks. pojemność	
Misa do mieszania:	ok. 3,8 l
Mikser:	ok. 1l
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 używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.




Do pracy z tarką **7** i misą do mieszania **6** 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”).

Zalecane ilości napełniania

Końcówka	Aksesoria	Artykuł spożywczy	Ilość	Czas	Stopień
Mikser 4	-	Sok	400 g składników + 600 ml wody	30 sek.	3, 4
	-	Kostki lodu	110 g	10 sek.	3, 4
	-	Płyny	1000 ml	10 sek.	3, 4
Tarka 7		Marchewka, ziemniak, ogórek sałatkowy	500 g ^{*1}	25 sek.	2, 3, 4
		Marchewka, ziemniak, ogórek sałatkowy	500 g ^{*2}	50 sek.	2, 3, 4
		Marchewka, ziemniak, ogórek sałatkowy	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Marchewka, ziemniak, ogórek sałatkowy	500 g ^{*1}	25 sek.	2, 3, 4
		Marchewka, ziemniak, ogórek sałatkowy	500 g ^{*2}	40 sek.	2, 3, 4

Misa do mieszania ⑥		Ciasto drożdżowe	500 g mąki, 1 jajko, 80 ml oleju (temperatura pokojowa), 80 g cukru, 200–250 ml ciepłego mleka, 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych, 1 szczypta soli *3	1. Proces mieszania: 1 min.	1
				2. Proces mieszania: 10 min.	2
		Ciasto do kruchych ciastek	125 g masła (temperatura pokojowa), 100–125 g cukru, 1 jajko, 1 szczypta soli, 250 g mąki *4	1. Proces mieszania: 30 sek.	1
				2. Proces mieszania: ok. 10 min.	2, 3, 4
		Piana z białka	Białka z 8 jajek	2 – 3 min.	4
		Bitka śmietana (zaw. tł. 30%, Temperatura lodówki)	200 ml	ok. 6 min.	4
600 ml			ok. 3 min.	4	

* 1: Użyj zgrubnej strony tarczy ucierającej lub tnącej ⑪.

* 2: Użyj drobnej strony tarczy ucierającej lub tnącej ⑪.

* 3: Maksymalna ilość mąki to 500 g.

* 4: Maksymalna ilość ciasta kruchego to 1,5-krotność do 2-krotności podanego przepisu.

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.



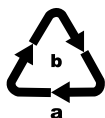
Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



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. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych

i w razie potrzeby zutylizować 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.

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.

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 (np. IAN 123456_7890) 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 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), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 356370_2004.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 356370_2004

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

Przepisy

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

Składniki

500 g mąki pszennej, typ 550
1 jajko
80 ml oleju (temperatura pokojowa)
80 g cukru
200 – 250 ml letniego mleka
25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
1 szczypta soli

Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki do miski do mieszania **6**.
Ugniataj przez około 1 minutę na stopniu 1 hakiem do wyrabiania ciasta **1**, a następnie przez 10 minut na stopniu 2. Pozostaw do wyrośnięcia w misce do mieszania **6** na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- ◆ Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i połóż na nim dodatki wedle uznania.
- ◆ Piec w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–30 minut.

Przepis podstawowy na ciasto kruche

Składniki

- 250 g mąki
- 125 g zimnego masła
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 150 g cukru

Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki ciasta do miski do mieszania **6** i ugniataj łopatką do mieszania **2** na stopniu 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta.
- ◆ Tak wyrobione ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.
- ◆ 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.
- ◆ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 15 minut.

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

- ◆ Włóż masło, cukier i cukier waniliowy do miski do mieszania **6** i wymieszaj łopatką do mieszania **2** na stopniu 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.

Obsah

Úvod	90
Použití v souladu s určením	90
Rozsah dodávky	90
Popis přístroje	90
Bezpečnostní pokyny	91
První uvedení do provozu	94
Pracovní polohy	94
Pracovní rychlosti	95
Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou	95
Práce s průběhovým krouhačem	96
Práce s mixérem	97
Čištění a údržba	98
Čištění přístroje	99
Čištění míchací mísy s víkem, průběhového krouhače, víka s pěchovadlem, víka mixéru a příslušenství ..	99
Čištění mixéru	99
Uložení	99
Odstraňování závad	100
Technické údaje	100
Doporučená množství	101
Příloha	102
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	102
Servis	103
Dovozce	103
Recepty	104
Základní recept pro kynuté těsto	104
Základní recept pro křehké těsto	104
Základní recept pro třené těsto	104

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře 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.

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 pro komerční účely!

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

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

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 s odstraňovačem těsta

šlehací metla

míchací metla

držák příslušenství

2 vruty (3,5 x 22 mm)

2 hmoždinky (6 mm)

Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Jeden z krájecích kotoučů průběhového krouhače je již při dodávce do krouhače namontován!
- ▶ Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Vyklopte vyklápěcí strany přední a zadní obálky tohoto návodu k obsluze:

Obrázek E:


- 1 hnětací hák s odstraňovačem těsta
- 2 míchací metla
- 3 šlehací metla
- 4 mixér s víkem a odměrkou
- 5 držák příslušenství
- 6 míchací mísa s víkem
- 7 průběhový krouhač
- 8 strouhací kotouč
- 9 krouhací otočný kotouč
- 10 hnací hřídelka průběhového krouhače
- 11 krájecí otočný kotouč
- 12 víko s pěchovadlem pro průběhový krouhač

Obrázek H:

- 13 uvolňovací tlačítko
- 14 otočný prepínač
- 15 kyvné rameno
- 16 hnací ústrojí
- 17 drážky pro míchací mísu
- 18 úložný prostor pro kabel

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ 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 mokrý nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
 - ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
 - ▶ 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!
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
-  V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- ▶ 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.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- ▶ Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Během chodu přístroje dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy, průběhového krouhače nebo do mixéru.
- ▶ Abyste zabránili poranění nebo poškození přístroje, nikdy do plnicí trubice nebo do mixéru nestrkejte ruce nebo cizí předměty.
- ▶ 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!
- ▶ Buďte opatrní při nasazování, vyjímání a čištění strouhacích, krájecích nebo krouhacích kotoučů a nože mixéru!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ 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!
- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj 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.

První uvedení do provozu

- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Přístroj postavte na hladký a čistý podklad.
- 4) Přístroj na povrch připevněte pomocí čtyř přísavek.
- 5) Z úložného prostoru na kabel **18** vytáhněte síťový kabel.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Hnětací hák **1**, míchací metlu **2**, šlehací metlu **3**, strouhací kotouč **8**, krouhací otočný kotouč **9** a krájecí otočný kotouč **11** můžete uschovat v držáku příslušenství **5**.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU E LEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud držák příslušenství **5** chcete upevnit na stěnu pomocí dodaného montážního materiálu, před vrtáním se ujistěte, že na požadovaném místě pod stěnou nevedou elektrická vedení, kabely nebo trubky!
- 7) Pomocí držáku příslušenství **5** označte na stěně vrtací otvory.
 - 8) Vrtákem 6 mm vyvrtejte na předem označených místech otvory do zdi.
 - 9) Do otvorů zasuňte hmoždinky.
 - 10) Zašroubujte vruty do hmoždinek tak, aby mezi stěnou a hlavou vrutu zůstalo ještě tolik místa, abyste tam mohli nasadit držák příslušenství **5**.
 - 11) Nasadíte držák příslušenství **5** na vruty a zatlačte ho dolů tak, aby držák příslušenství **5** na vruty pevně dosedal.

Pracovní polohy

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

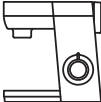



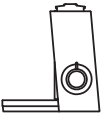

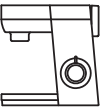

- ▶ Přístroj použijte pouze tehdy, když je příslušenství nasazeno dle této tabulky a je v pracovní poloze. Přístroj nikdy nepoužívejte bez potravin.

	Poloha	Příslušenství
1		
2		
3		
4		Umístění míchací mísy 6 vsazení hnětacího háku 1 , šlehací metly 3 a míchací metly 2
5		Přidávání velkých množství potravin ke zpracování

Pracovní rychlosti

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Poloha	Příslušenství	Stupeň rychlosti
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do míchací misky **6**! Nebezpečí zranění rotujícími díly!
- 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 ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

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

- 1) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitola „Pracovní polohy“) (obrázek A).
- 2) Nasadte míchací misku **6**. Dbejte na to, aby spodek míchací misky **6** zaskočil do drážek **17** na přístroji.
- 3) Pokud chcete použít hnětací hák **1**, nasuňte odstraňovač těsta na hnací ústrojí **16** (obrázek D). Dbejte při tom, aby se otvor, kterým je veden hnětací hák, kryl s upínacím otvorem na hnacím ústrojí **16**.
- 4) Podle požadavků zastrčte hnětací hák **1**, šlehací metlu **3** nebo míchací metlu **2** do hnacího ústrojí **16**, až zaaretují.
- 5) Dejte do míchací misky **6** potraviny, které chcete zpracovat.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mějte na zřeteli, že během hnětení nebo míchání těsto v míchací míse **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Dodržujte proto údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.
- 6) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 1 (obrázek A).
 - 7) Na míchací mísu **6** nasuňte víko tak, aby aretace na kyvném ramenu **15** zapadly.
 - 8) Nastavte otočný přepínač **14** na požadovaný stupeň (obrázek B).

Doplňování surovin

■ Během provozu doplňujte suroviny otvorem ve víku. Nebo:

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem **14**.
- 2) Sejměte víko.
- 3) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 5.
- 4) Vložte potraviny do mísy.

Po práci

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem **14**.
- 2) Sejměte víko.
- 3) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4.
- 4) Sejměte příslušenství z hnacího ústrojí **16**.
- 5) Vyjměte míchací mísu **6**.
- 6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Práce s průběhovým krouhačem**⚠ 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 zranění 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 ze 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 kyvném ramenu **15** nejsou umístěny hnětací hák **1**, šlehací metla **3** ani míchací metla **2**.

Chcete-li přístroj připravit na práci s průběhovým krouhačem **7**, postupujte takto:

- 1) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitola „Pracovní polohy“).
- 2) Nasadíte míchací mísu **6**. Podstavec míchací mísy **6** musí být umístěn v drážkách **17** na přístroji.
- 3) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 1.
- 4) Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí průběhového krouhače (obrázek C).
- 5) Zastrčte průběhový krouhač **7** do otvoru hnacího ústrojí (značka „**6**“ na průběhovém krouhači **7** na značce „**▲**“ na kyvném ramenu **15**). Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud průběhový krouhač **7** zřetelně nezaaretuje (značka „**7**“ na průběhovém krouhači **7** na značce „**▲**“ na kyvném ramenu **15**).
- 6) Nasadíte hnací hřídelku **10**.
- 7) Podle požadavku nasadíte krájecí **11**, krouhací **9** nebo strouhací kotouč **8** na hnací hřídelku **10** průběhového krouhače **7**.
- 8) Nasadíte víko s pěchovadlem **12** na průběhový krouhač **7** (značka „**▼**“ na víku **12** na značce „**●**“ na průběhovém krouhači **7**) a víko zajistíte (značka „**▼**“ na víku **12** na značce „**7**“ na průběhovém krouhači **7**).
- 9) Nastavíte otočný přepínač **14** na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Do průběhového krouhače **7** nevlačujte příliš mnoho surovin. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.
- 10) Suroviny přidávejte přes plnicí trubici pomocí pěchovadla.

Po práci

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem **14**.
- 2) Průběhovým krouhačem **7** otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 3) Demontujte průběhový krouhač **7** a vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Práce s mixérem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30 - 40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru **4**.

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

- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru **4**!
- Sejměte mixér **4** pouze tehdy, až se zastaví nůž.
- Mixér **4** používejte pouze s nasazeným víkem.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

Chcete-li přístroj připravit na práci s mixérem **4**, postupujte takto:

- 1) Uvolňovací tlačítko **13** zatlačte dolů a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 3 (viz kapitola „Pracovní polohy“).

- 2) Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru (natočte značku „▼“ na ochranném krytu hnacího ústrojí mixéru na značku „●“ na základním přístroji) (obrázek F).
- 3) Nasadte mixér 4 (značka „▼“ na mixéru 4 na značce „●“ na základním přístroji). Otáčejte mixérem až na doraz proti směru hodinových ručiček (značka „▼“ na mixéru 4 na značce „6“ na základním přístroji) (obrázek G).
- 4) Vložte suroviny do nádoby:
 - Maximální množství: cca 1 litr;
 - pěnové tekutiny maximálně 0,5 litru;
 - optimální množství zpracovávaných tuhých potravin: 50 – 100 g.

UPOZORNĚNÍ

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

- 5) Víko s odměrkou nasadte trochu posunutě a otáčejte jím, dokud nezaskočí (obrázek I).
- 6) Nastavte otočný přepínač 14 na požadovaný stupeň.

Doplňování potravin

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem 14.
- 2) Víkem mixéru 4 trochu pootočte (obrázek I), sejměte je a přidejte suroviny nebo
- 3) Pootočte odměrkou o 90° a odeberte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

Po práci

- 1) Vypněte přístroj otočným přepínačem 14.
- 2) Mixérem 4 otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte mixér 4 nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrchy!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Poté lze zbytky potravin lépe odstranit.
- ▶ Při zpracování potravin obsahujících barvivo, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochou stolního oleje.

Čištění přístroje

- Očistěte přístroj vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Očistěte zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vyfýčte do sucha.

Čištění míchací mísy s víkem, průběhového krouhače, víka s pěchovadlem, víka mixéru a příslušenství

- Veškeré příslušenství, míchací mísu s víkem **6**, víko mixéru **4** s odměrkou, ochranný kryt hnacího ústrojí, průběhový krouhač **7**, příslušné víko s pěchovadlem **12** a strouhací kotouč **8**, krouhací otočný kotouč **9** a krájecí otočný kotouč **11** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly řádně suché.

UPOZORNĚNÍ



Příslušenství, míchací mísu s víkem **6**, víko mixéru **4** s odměrkou, ochranný kryt hnacího ústrojí, průběhový krouhač **7**, příslušné víko s pěchovadlem **12** a strouhací kotouč **8**, krouhací otočný kotouč **9** a krájecí otočný kotouč **11** lze také mýt v myčce na nádobí.

- ▶ Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k sevření plastových dílů. V opačném případě by se mohly zdeformovat!
- ▶ Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Čištění mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nože mixéru se nikdy nedotýkejte holýma rukama.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixér **4** není vhodný pro čištění v myčce na nádobí. Čištění v myčce na nádobí způsobuje na mixéru **4** nenapravitelné škody.

- Mixér **4** 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 dostačující hygienické čistění přímo po použití přístroje následující alternativou:

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

Uložení

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

Odstraňování závad

Pokud se přístroj najednou zastaví:


- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
 - Otočný prepínač **14** nastavte do polohy 0.
 - Zástrčku vytáhněte ze sítě.
 - Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
 - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
 - Vyčkejte dalších 15 minut a znovu jej zapněte.

Nedá-li se přístroj zapnout:

- Zkontrolujte, jestli je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru **4**, průběhový krouhač **7** a míchací mísa **6** jsou správně nasazené a zaaretované.
- Zkontrolujte, zda se kyvné rameno **15** nalézá v potřebné pracovní poloze (viz kapitola „Pracovní polohy“).

Pokud by popsaná opatření nepomohla, je přístroj vadný. Nechte přístroj opravit v autorizované servisní provozovně nebo v zákaznickém servisu.

Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	550 W
Doba nepřetržitého provozu mixéru 4	3 minuty
Max. kapacita	
Míchací mísa:	cca 3,8 l
Mixér:	cca 1 l
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Doba nepřetržitého provozu









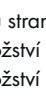
Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Doporučujeme následující provozní doby pro práce s průběhovým krouhačem **7** a míchací mísou **6**:

Přístroj nechte po 10 minutách cca 15 minut ochladit.

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

Doporučená množství

Nástavec	Příslušenství	Potraviny	Množství	Čas	Stupeň
Mixer ④	-	šřáva	400 g potravin + 600 ml vody	30 s	3, 4
	-	kostky ledu	110 g	10 s	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 s	3, 4
Průběhový krouhač ⑦		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	50 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	40 s	2, 3, 4
Míchací mísa ⑥		kynuté těsto	500 g mouky, 1 vejce, 80 ml oleje (pokojová teplota), 80 g cukru, 200–250 ml teplého mléka, 25 g čerstvých kvasnic nebo 1 balíček suchého droždí, 1 špetka soli *3	1. míchání: 1 min.	1
	2. míchání: 10 min.			2	
		těsto na stříkané pečivo	125 g másla (pokojová teplota), 100–125 g cukru, 1 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky *4	1. míchání: 30 s	1
	2. míchání: cca 10 min.			2, 3, 4	
		sněh z bílků	8 bílků	2–3 min.	4
	šlehačka (obsah tuku 30 %, Teplota chladničky)	200 ml	cca 6 min.	4	
600 ml		cca 3 min.	4		

*1: Použijte hrubou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče ⑪.

*2: Použijte jemnou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče ⑪.

*3: Maximální množství mouky činí 500 g.

*4: Maximální množství pro těsto na stříkané pečivo je 1,5 až 2násobek uvedeného receptu.

Příloha



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

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



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



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



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



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně.

Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,

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.

Vztahují-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 (např. IAN 123456_7890) 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 poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách 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) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 356370_2004 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 356370_2004

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

Recepty

Základní recept pro kynuté těsto

Přísady

500 g pšeničné mouky, typu 550

1 vejce

80 ml oleje (pokojová teplota)

80 g cukru

200–250 ml vlažného mléka

25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí

1 špetka soli

Příprava

- ♦ Všechny přísady vložte do míchací mísy **①**. Vše míchejte hnětacím hákem **①** 1 minutu rychlostním stupněm 1 a poté 10 minut rychlostním stupněm 2. V míchací míse **①** nechte kynout 40 minut. Vytvarujte těsto do tvaru koule.
- ♦ Vyválejte těsto na pečicím plechu a dle libosti jej obložte.
- ♦ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 25–30 minut.

Základní recept pro křehké těsto

Přísady

250 g mouky

125 g studeného másla

1 špetka soli

1 vejce

150 g cukru

Příprava

- ♦ Všechny přísady pro těsto vložte do míchací mísy **①** a uhněťte míchací metlou **②** na stupni 3 cca 2–3 minuty do křehkého těsta.
- ♦ Těsto nechte odstát v chladu 30 minut v ledničce.
- ♦ Pečicí troubu předehřejte 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.
- ♦ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 15 minut.

Základní recept pro třené těsto

Přísady

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.

Obsah

Úvod	106
Používanie v súlade s určením	106
Rozsah dodávky	106
Popis spotrebiča	106
Bezpečnostné upozornenia	107
Prvé uvedenie do prevádzky	110
Pracovné polohy	110
Pracovné rýchlosti	111
Práca s hnetacím hákom, šľahacou a miešacou metličkou	111
Práca s kontinuálnym krájačom	112
Práca s mixérom	113
Čistenie a údržba	114
Čistenie elektrického spotrebiča	115
Čistenie misky na miesenie s vekom, kontinuálneho krájača, veka so zatláčadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva	115
Čistenie mixéra	115
Skladovanie	115
Odstraňovanie chýb	116
Technické údaje	116
Odporúčané množstvá náplne	117
Príloha	118
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	118
Servis	119
Dovozca	119
Recepty	120
Základný recept na kysnuté cesto	120
Základný recept na krehké cesto	120
Základný recept na jednoduchý miešaný koláč	120

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového elektrického spotrebiča.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento elektrický spotrebič slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Tento elektrický spotrebič je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

Tento elektrický spotrebič je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho v exteriéri!

Elektrický spotrebič sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

Kuchynský robot

Miska na miesenie (miešanie) s vekom

Mixér s vekom a odmerkou

Krájač so zatlačadlom

Výmenný kotúč na krájanie (hrubé a tenké)

Výmenný kotúč na strúhanie (hrubé a stredne jemné)

Strúhací kotúč (jemný)

Hnetací hák s oddeľovačom cesta

Šľahacie metličky

Miešacie metličky

Držiak príslušenstva

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!
- ▶ Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis spotrebiča

Vyklopte roztváracie strany na prednej a zadnej obálke tohto návodu na obsluhu:


Obrázok E:

- 1 Hnetací hák s oddeľovačom cesta
- 2 Miešacia metlička
- 3 Šľahacia metlička
- 4 Mixér s vekom a odmerkou
- 5 Držiak príslušenstva
- 6 Miska na miesenie (miešanie) s vekom
- 7 Kontinuálny krájač
- 8 Strúhací kotúč
- 9 Výmenný kotúč na strúhanie
- 10 Hnací hriadel' kontinuálneho krájača
- 11 Výmenný kotúč na krájanie
- 12 Veko so zatlačadlom pre kontinuálny krájač

Obrázok H:

- 13 Uvoľňovacie tlačidlo
- 14 Otočný prepínač
- 15 Sklopné rameno
- 16 Pohon
- 17 Vyhĺbeniny pre misku na miesenie
- 18 Odkladacia priehradka na kábel

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

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie sa musí zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
 - ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Vedzte ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
 - ▶ Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
 - ▶ 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!
 - ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
 - ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
-  Za žiadnych okolností nesmiete prístroj ponárať do vody ani iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemuselo byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzoric-
kými 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.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode
na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťo-
vej zástrčke! Prístroj je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas
prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej
sieťe.
- ▶ Zatiaľ čo prístroj beží, podávajúte spracovávané prísady výlučne do misky
na miesenie, kontinuálneho krájača alebo mixéra.
- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniaceho hrdla alebo
mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodenia prístroja.
- ▶ Pozor: nôž mixéra je veľmi ostrý! Pri odoberaní nádoby mixéra preto
postupujte opatrne.
- ▶ Pozor: strúhacie, plátkovacie resp. škrabacie kotúče, ako aj nôž mixéra,
sú veľmi ostré!
- ▶ Pri nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení strúhacích, plátkovacích resp.
škrabacích kotúčov a noža mixéra postupujte mimoriadne opatrne!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné prístroj zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja.
Po výpadku prúdu sa prístroj znova rozbehne!
- ▶ 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.

Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu, odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a etikety.
- 2) Vyčistite všetky diely elektrického spotrebiča podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
- 3) Elektrický spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
- 4) Elektrický spotrebič upevnite k podložke štyrmi prísavkami.
- 5) Z odkladacej priehradky pre kábel **18** vytiahnite sieťový kábel.
- 6) Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Hnetací hák **1**, miešaciu metličku **2**, šľahaciu metličku **3** škrabací kotúč **8**, výmenný kotúč na strúhanie **9** a výmenný kotúč na krájanie **11** môžete uložiť do držiaka príslušenstva **5**.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Ak chcete držiak príslušenstva **5** pripevniť dodanými montážnymi súčiastkami na stenu, pred vŕtáním sa presvedčte, že sa na danom mieste nenachádzajú žiadne v stene vedúce vedenia pod napätím, káble alebo potrubia!

- 7) Pomocou držiaka príslušenstva **5** označte otvory pre vyvrtánie na stenu.
- 8) Diery vyvrtajte vrtákom priemeru 6 mm na vopred označených miestach na stene.
- 9) Hmoždinku zasuňte do diery.
- 10) Do hmoždinky zaskrutkujte skrutky tak, aby medzi stenou a hlavou skrutky bol dostatok miesta, aby ste na ne mohli držiak príslušenstva **5** nasadiť.
- 11) Na skrutky nasadte držiak príslušenstva **5** a zatlačte ho nadol tak, aby sa držiak príslušenstva **5** pevne usadil na skrutky.

Pracovné polohy

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

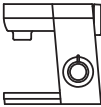



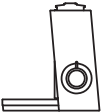

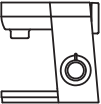

- Elektrický spotrebič prevádzkujte len vtedy, keď je príslušenstvo namontované podľa tejto tabuľky a je v pracovnej polohe. Nikdy nepracujte bez prísad.

	Poloha	Príslušenstvo
1		
2		
3		
4		Umiestnenie misky na miesenie 6 Vloženie hnetacieho háku 1 , šľahacej 3 a miešacej metličky 2
5		Pridanie väčšieho množstva spracovávaných potravín

Pracovné rýchlosti

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

Poloha	Príslušenstvo	Rýchlostný stupeň
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Práca s hnetacím hákom, šľahacou a miešacou metličkou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky nikdy nezasahujte do misky na miesenie **6**! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone **16**! Po vypnutí je pohon **16** ešte nejaký čas v prevádzke.
- V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

UPOZORNENIE

- Elektrický spotrebič smiete používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s hnetacím hákom **1**, šľahacou **3** a miešacou metličkou **2** postupujte nasledujúcim spôsobom:

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** nadol a sklopné rameno **15** uveďte do pracovnej polohy 4 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“) (obr. A).
- 2) Vložte misku na miesenie **6**. Dbajte na to, aby bol podstavec misky na miesenie **6** zasunutý do vyhlbenín **17** na spotrebiči.
- 3) Ak chcete používať hnetací hák **1**, nasuňte oddeľovač cesta na pohon **16** (obr. D). Dbajte pritom na to, aby sa otvor, cez ktorý sa hák na miesenie cesta prevádza, nachádzal nad upínacím otvorom na pohone **16**.
- 4) Podľa povahy práce nasuňte hnetací hák **1**, šľahaciu **3** alebo miešaciu metličku **2** až po zaskočenie v západke pohonu **16**.
- 5) Prísady určené pre spracovanie naplňte do misky na miesenie **6**.

UPOZORNENIE

- ▶ Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miesenie **6** zväčšuje, alebo sa vplyvom pohybu vytlačí trochu nahor. Rešpektujte preto údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.
- 6) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** nadol a sklopné rameno **15** uveďte do pracovnej polohy 1 (obr. A).
 - 7) Veko nasuňte na misku na miesenie **6** tak, aby aretácie na sklopnom ramene **15** zaskočili v západke.
 - 8) Otočný prepínač **14** nastavte na požadovaný stupeň (obr. B).

Doplňovanie prísad

- Prísady počas prevádzky plňte cez otvor na veko.

Alebo:

- 1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom **14** vypnite.
- 2) Odoberte veko.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** nadol a sklopné rameno **15** uveďte do pracovnej polohy 4.
- 4) Naplňte prísady.

Po ukončení práce

- 1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom **14** vypnite.
- 2) Odoberte veko.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** nadol a sklopné rameno **15** a uveďte do pracovnej polohy 4.
- 4) Príslušenstvo odoberte z pohonu **16**.
- 5) Odoberte misku na miesenie **6**.
- 6) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

Práca s kontinuálnym krájačom

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty, aby sa zabránilo poraniam a poškodeniam elektrického spotrebiča.
- ▶ Prísady posúvajte len zatláčadlom. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone **16**! Po vypnutí je pohon **16** ešte nejaký čas v prevádzke.
- ▶ V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

UPOZORNENIE

- ▶ Elektrický spotrebič sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi pohonu.
- ▶ Presvedčte sa, že sa na sklopnom ramene **15** nenachádza ani hnetací hák **1**, ani šľahacia **3** alebo miešacia metlička **2**.

Ak chcete elektrický spotrebič pripraviť na prácu s kontinuálnym krájačom 7, postupujte nasledujúcim spôsobom:

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 13 nadol a sklopné rameno 15 uveďte do pracovnej polohy 4 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).
- 2) Vložte misku na miesenie 6. Podstavec misky na miesenie 6 musí byť zasunutý do vyhlbení 17 na elektrickom spotrebiči.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 13 nadol a sklopné rameno 15 a uveďte do pracovnej polohy 1.
- 4) Odstráňte ochranný kryt pohonu pre kontinuálny krájač (obr. C).
- 5) Kontinuálny krájač 7 zasunite do otvoru pohonu (značka „6“ na kontinuálnom krájači 7 na značku „▲“ na sklopnom ramene 15). Otočte ho v smere otáčania hodinových ručičiek, až kontinuálny krájač 7 citeľne zaskočí v západke (značka „6“ na kontinuálnom krájači 7 na značku „▲“ na sklopnom ramene 15).
- 6) Vložte hnací hriadeľ 10.
- 7) Podľa úlohy, vložte krájací 11, strúhací 9 alebo škrabací kotúč 8 na hnací hriadeľ 10 kontinuálneho krájača 7.
- 8) Na kontinuálny krájač 7 nasadte veko so zatlačadlom 12 (značka „▼“ na veku 12 na značku „●“ na kontinuálnom krájači 7) a zablokujte veko (značka „▼“ na veku 12 na značku „6“ na kontinuálnom krájači 7).
- 9) Nastavte otočný prepínač 14 na požadovaný stupeň.

UPOZORNENIE

- Do kontinuálneho krájača 7 nezatláčajte veľa prísady. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

10) Prísady plňte cez plniacu šachtu zatlačadlom.

Po ukončení práce

- 1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom 14 vypnite.
- 2) Otočte kontinuálny krájač 7 proti smeru otáčania hodinových ručičiek a odoberte ho.
- 3) Demontujte kontinuálny krájač 7 a vyčistite všetky diely tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.

Práca s mixérom

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30 - 40 °C), než ich nalejete do mixéra 4.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

- Nikdy nekladajte ruky do nasadeného mixéra 4!
- Mixér 4 odoberte len ak sa nože úplne zastavili.
- Mixér 4 prevádzkujte len s nasadeným vekom.
- V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

Elektrický spotrebič pripravte na prevádzku s mixérom 4 nasledujúcim spôsobom:

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 13 nadol a sklopné rameno 15 uveďte do pracovnej polohy 3 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).

- 2) Odoberte ochranné veko pohonu mixéra (otočte značku „▼“ na ochrannom veku pohonu mixéra na značku „●“ na základnej jednotke) (obr. F).
- 3) Nasadte mixér 4 (značka „▼“ na mixéri 4 na značke „●“ na základnej jednotke). Mixér otočte až k zarážke proti smeru otáčania hodinových ručičiek (značka „▼“ na mixéri 4 na značku „6“ na základnej jednotke) (obr. G).
- 4) Naplňte prísady:
 - maximálne množstvo cca 1 liter;
 - peniace tekutiny maximálne 0,5 litra;
 - optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50–100 g.

UPOZORNENIE

- ▶ Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- 5) Nasadte veko s odmerkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo v západke (obr. I).
- 6) Otočný prepínač 14 nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňovanie prísad

- 1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom 14 vypnite.
- 2) Veko mixéra 4 trochu otočte (obr. I), veko odoberte a naplňte prísady alebo
- 3) Otočte odmerku o 90° a vyberte ju. Pevné prísady doplňajte postupne cez plniaci otvor.

Po ukončení práce

- 1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom 14 vypnite.
- 2) Otočte mixér 4 v smere pohybu hodinových ručičiek a odoberte ho.

UPOZORNENIE

- ▶ Mixér 4 vyčistíte, najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Takto môžete zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

Čistenie a údržba**⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!!

- ⚡ Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch elektrického spotrebiča!

UPOZORNENIA

- ▶ Spotrebič vyčistíte najlepšie ihneď po používaní. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.
- ▶ Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, napr. mrkvy, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

Čistenie elektrického spotrebiča

- Spotrebič utierajte vlhkou handrou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom elektrický spotrebič nechajte dobre vysušiť.

Čistenie misky na miesenie s vekom, kontinuálneho krájača, veka so zatlačadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva

- V teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku vyčistíte všetky diely príslušenstva, misku na miesenie s vekom **6**, veko mixéra **4** s odmerkou, ochranné kryty pohonov, kontinuálny krájač **7**, k nemu prislúchajúce veko so zatlačadlom **12** a strúhací kotúč **8**, výmenný kotúč na strúhanie **9** a výmenný kotúč na krájanie **11**. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, že všetky diely sú pred opakovaným používaním úplne suché.

UPOZORNENIE



Diely príslušenstva, miska na miesenie s vekom **6**, veko mixéra **4** s odmerkou, ochranné kryty pohonu, kontinuálny krájač **7**, príslušné veko so zatlačadlom **12** a strúhací kotúč **8**, výmenný kotúč na strúhanie **9** a výmenný kotúč na krájanie **11** môžete umývať v umývačke riadu.

- ▶ Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu deformovať!
- ▶ Pokiaľ to je možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

Čistenie mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nechytajte nože mixéra holými rukami.

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Mixér **4** nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu. Čistenie v umývačke riadu by viedlo k neopraviteľným škodám na mixéri **4**.
- Mixér **4** vyčistíte v teplej vode a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom ho opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali príľnuté žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

Vo väčšine prípadov, môžete vykonávať alternatívne dostatočne hygienické čistenie priamo nasledujúcim spôsobom:

- 1) Do nasadeného mixéra **4** nalejte vodu s trochu umývacieho prostriedku.
- 2) Nasadte veko s odmerkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo v západke (obr. 1).
- 3) Na niekoľko sekúnd mixér **4** zapnite.
- 4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
- 5) Mixér **4** potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Skladovanie

- Sieťový kábel pre uschovanie uložte v odkladacej priehradke na kábel **18**.
- Elektrický spotrebič skladujte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie chýb

Keď sa elektrický spotrebič náhle zastaví:


- Elektrický spotrebič je prehriaty, aktivoval sa automatický bezpečnostný vypínač.
 - Otočný prepínač **14** nastavte do polohy 0.
 - Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
 - Elektrický spotrebič nechajte 15 minút vychladnúť.
 - Ak elektrický spotrebič po 15 minútach ešte nie je úplne vychladnutý, nemôžete ho spustiť.
 - Vyčkejte ďalších 15 minút a znova ho zapnite.

Keď sa elektrický spotrebič nedá zapnúť:

- Prekontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.
- Prekontrolujte, či sú ochranný kryt pohonu mixéra **4**, kontinuálny krájač **7** a miska na miesenie **6** správne vložené a či zaskočili v západke.
- Prekontrolujte, či je sklopné rameno **15** vždy v požadovanej pracovnej polohe (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).

Ak tu uvedené opatrenia nepomôžu odstrániť problém, je elektrický spotrebič pokazený. Elektrický spotrebič nechajte opraviť v odbornej opravovni alebo v zákazníckom servise.

Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	550 W
Doba krátkodobej prevádzky mixéra 4	3 minúty
max. objem	
Misky na miesenie:	cca 3,8 l
Mixéra:	cca 1 l
Trieda ochrany	II/□(dvojité izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

Čas krátkodobej prevádzky



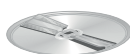



Čas krátkodobej prevádzky (KP) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

Odporúčame nasledujúce prevádzkové doby pre prácu s kontinuálnym krájačom **7** a miskou na miesenie **6**:

Spotrebič nechajte po 10 minútach prevádzky vychladnúť cca 15 minút.

Inak sa môže spotrebič prehriať a aktivovať bezpečnostné vypnutie (pozri kapitolu „Odstraňovanie porúch“).

Odporúčané množstvá náplne

Nástavec	Príslušenstvo	Potraviny	Množstvo	Čas	Stupeň
Mixér 4	-	šťava	400 g prísad + 600 ml vody	30 sek.	3, 4
	-	ľadové kocky	110 g	10 sek.	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 sek.	3, 4
Kontinuálny krájač 7		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g * ¹	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g * ²	50 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g * ¹	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g * ¹	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g * ²	40 sek.	2, 3, 4
Miska na miesenie 6		kysnuté cesto	500 g múky, 1 vajce, 80 ml oleja (izbová teplota), 80 g cukru, 200 - 250 ml teplého mlieka, 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia, štipku soli * ³	1. miesenie: 1 min.	1
				2. miesenie: 10 min.	2
		cesto na lisované koláčiky	125 g masla (izbová teplota), 100 - 125 g cukru, 1 vajce, 1 štipku soli, 250 g múky * ⁴	1. miesenie: 30 sek.	1
				2. miesenie: cca 10 min.	2, 3, 4
		snehová pena	8 bielkov	2 - 3 min.	4
		šľahačka na šľahanie (obsah tuku 30%, Teplota v chladničke)	200 ml	cca 6 min.	4
600 ml			cca 3 min.	4	

* 1: Použite hrubú stranu strúhacieho kotúča príp. výmenného kotúča na krájanie **11**.

* 2: Použite jemnú stranu strúhacieho kotúča príp. výmenného kotúča na krájanie **11**.

* 3: Maximálne množstvo múky činí 500 g.

* 4: Maximálne množstvo pre cesto na lisované koláčiky je 1,5 až 2-násobok množstva uvádzaného v recepte.

Príloha



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 pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestne zberné stredisko.



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



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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytried'te. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznička, 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 výrobnej 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. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. 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 našim 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 (napr. IAN 123456_7890) 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 si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláčny softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 356370_2004 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 356370_2004

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Recepty

Základný recept na kysnuté cesto

Prísady

- 500 g pšeničnej múky, typu 550
- 1 vajce
- 80 ml oleja (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 200 – 250 ml vlažného mlieka
- 25 g čerstvých kvasníc alebo 1 balíček sušeného droždia
- 1 štipka soli

Príprava

- ◆ Naplňte všetky přísady do misky na miesenie **6**. Hnetacím hákom **1** najprv všetko vymiešate 1 minútu na stupni 1, potom 10 minút na stupni 2. Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miesenie **6**. Cesto vytvarujte do gule.
- ◆ Cesto vyvalkajte na plechu na pečenie a obložte ho prísadami podľa ľubovôle.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 minút.

Základný recept na krehké cesto

Prísady

- 250 g múky
- 125 g studeného masla
- 1 štipka soli
- 1 vajce
- 150 g cukru

Príprava

- ◆ Všetky přísady dajte do misky na miesenie **6** a vymiešate miešacou metličkou **2** na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto.
- ◆ Cesto nechajte vychladnúť 30 minút v chladničke.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- ◆ Roztváraciú formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ◆ Cesto vyvalkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracie formy.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 15 minút.

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 miesenie **6** a vymiešate miešacou metličkou **2** na stupni 3 – 4 minút do penista.
- ◆ Pridávajte postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- ◆ Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- ◆ Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vložte do nej cesto.
- ◆ Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) cca 50 – 60 min.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

09/2020 · Ident.-No.: SKM550B2-092020-1

IAN 356370_2004