

# SILVERCREST®



## KÜCHENMASCHINE SKM 550 B2

DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT CH

### ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

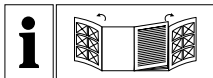
FR CH

### ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

IAN 356370\_2004

DE AT CH



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.

---

FR CH

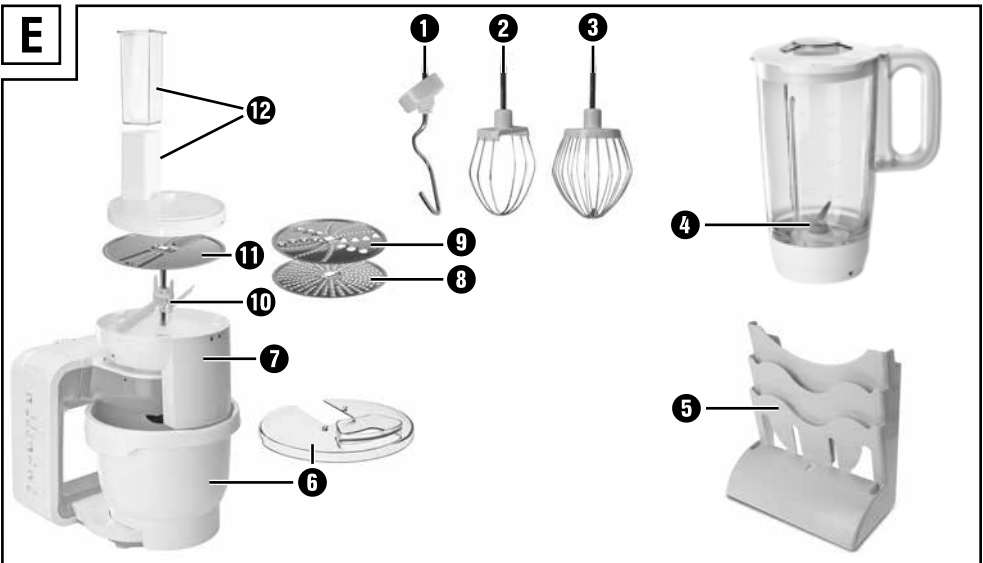
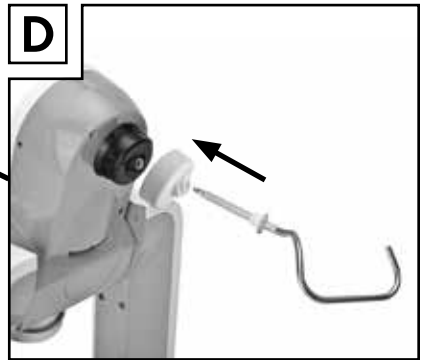
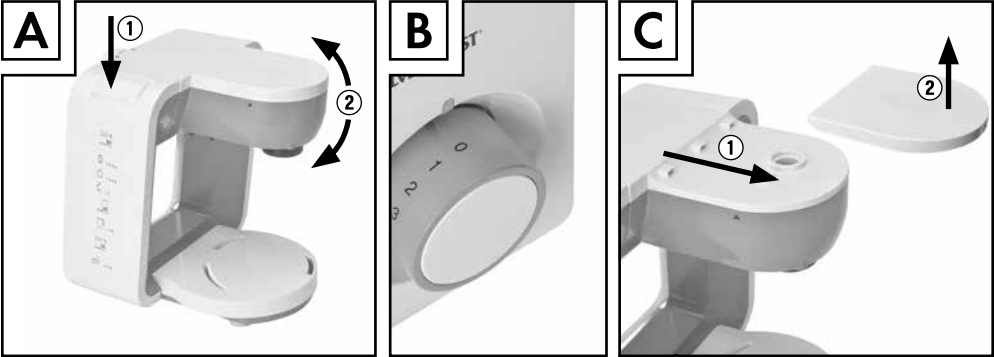
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez les deux pages contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

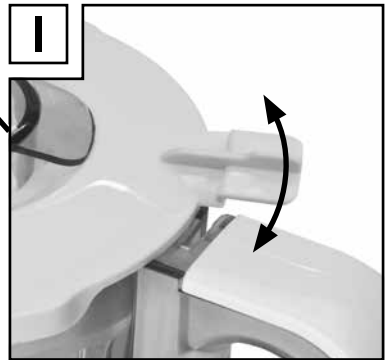
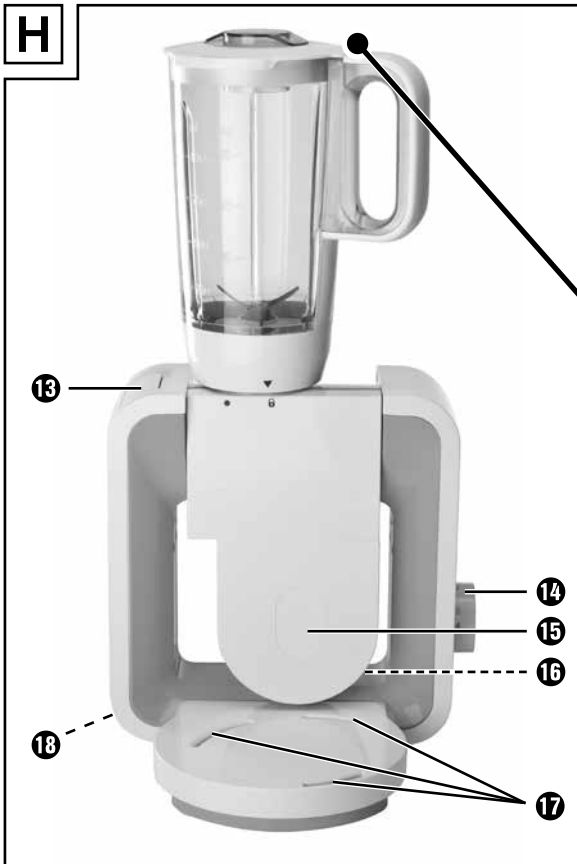
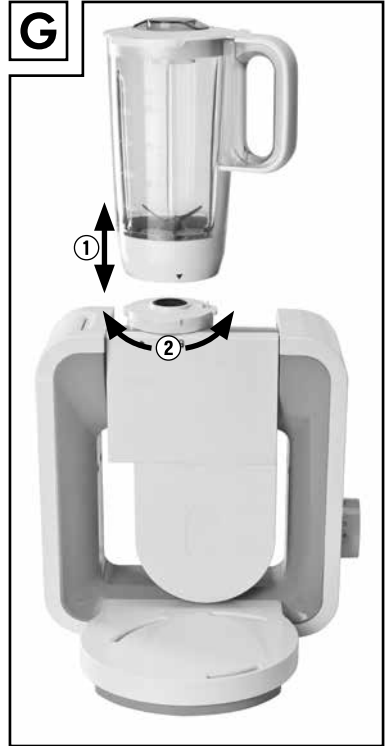
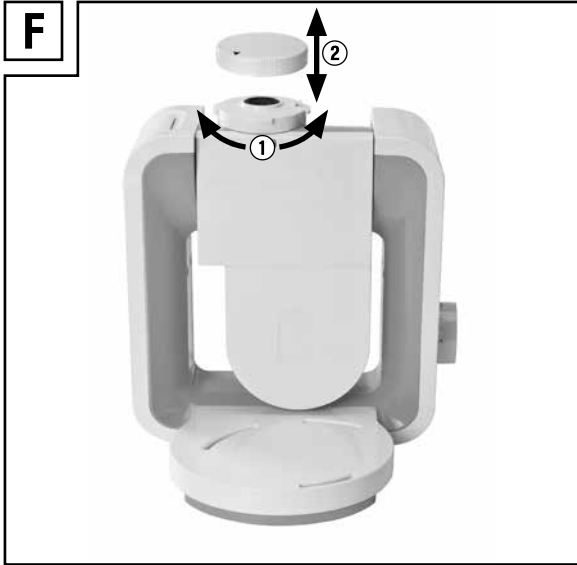
---

IT CH

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37





# Inhaltsverzeichnis

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

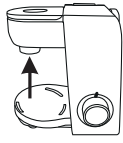

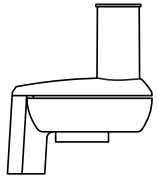

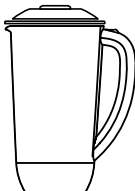
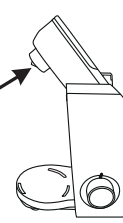
### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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!

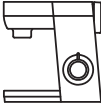



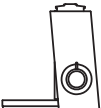

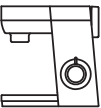

- Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel <b>6</b> Einsetzen von Knehtaken <b>1</b> , Schlag- und Rührbesen <b>2</b> <b>3</b>
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 Speisöl 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 dazugehörige 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 <b>4</b>	3 Minuten
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	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 <b>4</b>	-	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 <b>7</b>		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 *1	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 Sek.	2, 3, 4
		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. 2. Rührvorgang: 10 Min.	1 2
Rührschüssel <b>6</b>		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 Sek. 2. Rührvorgang: ca. 10 Min.	1 2, 3, 4
		Eischnnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4
		Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühlschranktemperatur)	200 ml	ca. 6 Min.	4
			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.**

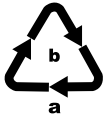
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können 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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 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](http://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.



# Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>20</b>
<b>Usage conforme</b> .....	<b>20</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>20</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>20</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>21</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>24</b>
<b>Positions d'opération</b> .....	<b>24</b>
<b>Vitesses de fonctionnement</b> .....	<b>25</b>
<b>Travailler avec le crochet à pétrir, le fouet à fils et le batteur plat</b> .....	<b>25</b>
<b>Travailler avec le hachoir</b> .....	<b>26</b>
<b>Travailler avec le mixeur</b> .....	<b>27</b>
Ajouter les ingrédients .....	28
Après le travail .....	28
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>28</b>
Nettoyage de l'appareil .....	29
Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, hachoir, couvercle avec poussoir, couvercle du mixeur et accessoires .....	29
Nettoyer le mixeur .....	29
<b>Entreposage</b> .....	<b>29</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>30</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>30</b>
<b>Quantités de remplissage conseillées</b> .....	<b>31</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>33</b>
<b>Garantie de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>33</b>
Service après-vente .....	34
Importateur .....	34
<b>Recettes</b> .....	<b>35</b>
Recette de base de la pâte levée .....	35
Recette de base de la pâte sablée .....	35
Recette de base du quatre-quarts .....	36

## 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 !

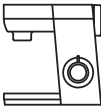



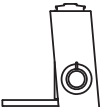

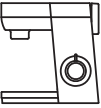

- ▶ Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais utiliser sans ingrédients.

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

## 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 "7" 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").

- 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).
- 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).

- 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".

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

### Ajouter les ingrédients

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

### Après le travail

- Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif 14.
- 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 <b>4</b>	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 <b>6</b>		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.**

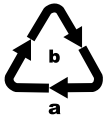
Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



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



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 de Kompersnass Handels GmbH

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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 356370\_2004.

## Service après-vente

### (FR) Service France

Tel.: 0800 919270

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

### (CH) Service Suisse

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

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

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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



# Indice

<b>Introduzione</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Uso conforme</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Volume della fornitura</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Prima messa in funzione</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Posizioni di esercizio</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Velocità di lavoro</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Impiego del tritatutto</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Lavorare con il mixer</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	<b>46</b>
Pulizia dell'apparecchio . . . . .	47
Pulire la ciotola con il coperchio, il tritatutto, il coperchio con la pressa, il coperchio del mixer e gli accessori . . . . .	47
Pulizia del mixer . . . . .	47
<b>Conservazione</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Dati tecnici</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Quantità di riempimento consigliate</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>Appendice</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>50</b>
Assistenza . . . . .	51
Importatore . . . . .	51
<b>Ricette</b> . . . . .	<b>52</b>
Pasta lievitata (ricetta base) . . . . .	52
Pasta frolla (ricetta base) . . . . .	52
Torta (ricetta base) . . . . .	52

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per lavorare cibi in piccole quantità. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo a fini commerciali.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto!

L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

## Volume della fornitura

Robot da cucina

Ciotola con coperchio

Mixer con coperchio e misurino

Tritatutto con pressa

Disco da taglio (grosso e sottile)

Disco da grattugia (grossa e medio-fine)

Disco da tritatura (fine)

Gancio da impasto con deflettore

Frusta

Frullino

Porta-accessori

2 viti (3,5 x 22 mm)

2 tasselli (6 mm)

Istruzioni per l'uso

## AVVERTENZA

- ▶ Uno dei dischi da taglio per il tritatutto è già premontato nel tritatutto al momento della consegna!
- ▶ Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

## Descrizione dell'apparecchio

Aprire i fogli ripiegabili presenti nella copertina anteriore e posteriore di queste istruzioni.

Figura E:


- 1 Gancio da impasto con deflettore
- 2 Frullino
- 3 Frusta
- 4 Mixer con coperchio e misurino
- 5 Porta-accessori
- 6 Ciotola con coperchio
- 7 Tritatutto
- 8 Disco da tritatura
- 9 Disco da grattugia
- 10 Albero motore tritatutto
- 11 Disco da taglio
- 12 Coperchio con pressa per il tritatutto

Figura H:

- 13 Tasto di sbloccaggio
- 14 Interruttore rotante
- 15 Braccio girevole
- 16 Motore
- 17 Intagli per la ciotola
- 18 Vano porta-cavo

## Indicazioni relative alla sicurezza

### PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
  - ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi.
  - ▶ Tenere il cavo di rete lontano dalle superfici surriscaldate.
  - ▶ Non effettuare riparazioni all'apparecchio. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dall'assistenza clienti o da personale specializzato qualificato.
  - ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente durante la pulizia dell'apparecchio o in caso di guasti. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
  - ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente!
  - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
  - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola, nel tritatutto o nel frullatore esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Per evitare lesioni alla persona e danni all'apparecchio, non inserire mai le mani o altri oggetti nel pozzetto di riempimento o nel frullatore.
- ▶ Attenzione: la lama del frullatore è molto affilata! Procedere con cautela quando si rimuove il bicchiere del frullatore.
- ▶ Attenzione: i dischi di tritatura, taglio e grattugia e la lama del frullatore sono molto affilati!
- ▶ Procedere con cautela nell'inserimento e nella rimozione, nonché nella pulizia dei dischi di tritatura, taglio e grattugia e della lama del frullatore!

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.  
Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

**ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio!
- ▶ Il mixer non è adatto a **sminuzzare** carne, erbe aromatiche, cipolle, noci, mandorle o altri alimenti duri.  
Questi alimenti possono essere solo **mescolati** nel mixer insieme ad altri ingredienti, ad esempio liquidi.

## Prima messa in funzione

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Collocare l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.
- 4) Fissare l'apparecchio sul piano tramite le quattro ventose.
- 5) Estrarre il cavo dal vano porta-cavo **18**.
- 6) Inserire la spina di rete nella presa.

### AVVERTENZA

- È possibile conservare il gancio da impasto **1**, il frullino **2**, la frusta **3** nonché il disco da tritatura **8**, il disco da grattugia **9** e il disco da taglio **11** nel porta-accessori **5**.


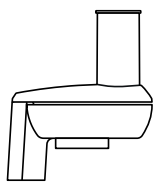

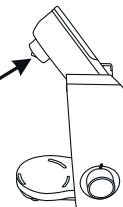
### ⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Se si desidera fissare alla parete il porta-accessori **5** con il materiale di montaggio in dotazione, prima di trapanare assicurarsi che nel punto desiderato sulla parete non vi siano linee che conducono corrente, cavi o tubi!
- 7) Contrassegnare i fori sulla parete con l'ausilio del porta-accessori **5**.
  - 8) Con un trapano con punta da 6 mm realizzare dei fori nei punti precedentemente segnati sulla parete.
  - 9) Inserire i tasselli.
  - 10) Inserire le viti nei tasselli in modo che rimanga abbastanza spazio tra la parete e la testa della vite così da poter infilare su di esse il porta-accessori **5**.
  - 11) Infilare il porta-accessori **5** sulle viti e spingerlo verso il basso in modo che il porta-accessori **5** sia saldamente collocato sulle viti.

## Posizioni di esercizio

### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

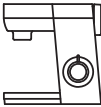



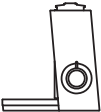

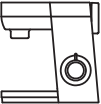

- Utilizzare l'apparecchio solo se gli accessori sono stati montati in base alla tabella e l'apparecchio è in posizione di esercizio. Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti.

	Posizione	Accessori
1		
2		
3		
4		Collocamento della ciotola <b>6</b> Inserimento del gancio da impasto <b>1</b> , del frullino <b>3</b> e della frusta <b>2</b>
5		Aggiunta di grosse quantità di lavorazione

## Velocità di lavoro

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Usare l'apparecchio con i vari accessori solo con i livelli di velocità indicati. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi!

Posizione	Accessori	Livello di velocità
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

## Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino

### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Durante il funzionamento non toccare mai la ciotola **6**! Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- Sostituire gli accessori solo se il motore **16** è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore **16** continua a girare per breve tempo.
- Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

### AVVERTENZA

- Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.

Per preparare l'apparecchio all'uso con il gancio da impasto **1**, la frusta **3** e il frullino **2**, procedere come segue:

- 1) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **15** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 4 (vedi capitolo "Posizioni di esercizio") (figura A).
- 2) Inserire la ciotola **6**. Assicurarsi che la base della ciotola **6** sia inserita negli intagli **17** sull'apparecchio.
- 3) Quando si desidera usare il gancio da impasto **1**, inserire il deflettore sul motore **16** (figura D). Nello svolgere tale operazione badare che il foro attraverso il quale viene fatto passare il gancio da impasto si trovi sopra l'apertura di accoglimento situata sull'azionamento **16**.
- 4) A seconda del compito da svolgere, inserire il gancio da impasto **1**, il frullino **3** o la frusta **2** fino a farli innestare nel motore **16**.
- 5) Versare gli ingredienti da lavorare nella ciotola **6**.

**AVVERTENZA**

- ▶ Ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto nella ciotola **6** può aumentare di volume o venire spinto verso l'alto dal movimento. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo "Quantità di riempimento consigliate".
- 6) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 1 (figura A).
  - 7) Far scivolare il coperchio sulla ciotola **6** in modo che i blocchi del braccio girevole **15** si innestino.
  - 8) Portare l'interruttore rotante **14** nella posizione desiderata (figura B).

**Inserimento degli ingredienti**

- Inserire gli ingredienti durante il funzionamento attraverso l'apertura nel coperchio.

Oppure:

- 1) spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante **14**.
- 2) Rimuovere il coperchio.
- 3) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 5.
- 4) Aggiungere gli ingredienti.

**Dopo la lavorazione**

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **14**.
- 2) Rimuovere il coperchio.
- 3) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 4.
- 4) Rimuovere l'accessorio dal motore **16**.
- 5) Rimuovere la ciotola **6**.
- 6) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

**Impiego del tritatutto****⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Premere gli ingredienti solo con la pressa. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- ▶ Sostituire gli accessori solo se il motore **16** è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore **16** continua a girare per breve tempo.
- ▶ Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

**AVVERTENZA**

- ▶ Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.
- ▶ Assicurarsi che sul braccio girevole **15** non si trovi il gancio da impasto **1**, la frusta **3** o il frullino **2**.



Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il tritatutto **7**, procedere come segue:

- 1) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 4 (vedi capitolo "Posizioni di esercizio").
- 2) Inserire la ciotola **6**. La base della ciotola **6** deve inserirsi negli intagli **17** dell'apparecchio.
- 3) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 2.
- 4) Rimuovere il coperchio di protezione per il tritatutto (figura C).
- 5) Inserire il tritatutto **7** nell'apertura di automazione (tacca "6" sul tritatutto **7** sulla tacca "▲" sul braccio girevole **15**).  
Ruotare in senso orario fino a quando il tritatutto **7** non si blocca in modo percepibile (tacca "7" sul tritatutto **7** sulla tacca "▲" sul braccio girevole **15**).
- 6) Inserire l'albero motore **10**.
- 7) A seconda del compito, applicare il disco da taglio **11**, il disco da grattugia **9** o il disco da tritatura **8** sull'albero motore **10** del tritatutto **7**.
- 8) Inserire il coperchio con pressa **12** sul tritatutto **7** (tacca "▼" sul coperchio **12** sulla tacca "●" sul tritatutto **7**) e bloccare il coperchio (tacca "▼" sul coperchio **12** sulla tacca "7" sul tritatutto **7**).
- 9) Portare l'interruttore rotante **14** nella posizione desiderata.

### AVVERTENZA

- Non inserire troppi ingredienti nel tritatutto **7**. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo "Quantità di riempimento consigliate".

- 10) Immettere gli ingredienti attraverso l'imputo aiutandosi con la pressa.

### Dopo la lavorazione

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **14**.
- 2) Ruotare il tritatutto **7** in senso antiorario e rimuoverlo.
- 3) Smontare il tritatutto **7** e pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

### Lavorare con il mixer

#### ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (ca. 30-40°C) prima di versarli nel mixer **4**.

#### ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI DOVUTE ALLA LAMA AFFILATA/AL MECCANISMO ROTANTE!

- Non inserire mai le mani nel mixer **4** quando è in funzione!
- Rimuovere il mixer **4** solo con lama ferma.
- Azionare il mixer **4** solo con coperchio inserito.
- Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il mixer **4**, procedere come segue:

- 1) Spingere verso il basso il tasto di sbloccaggio **13** e portare il braccio girevole **15** nella posizione di esercizio 3 (vedi capitolo "Posizioni di esercizio").

- 2) Rimuovere il coperchio di protezione del mixer (ruotare la tacca "▼" sul coperchio di protezione del mixer sulla tacca "●" sull'apparecchio di base) (figura F).
- 3) Applicare il mixer ④ (tacca "▼" sul mixer ④ sulla tacca "●" sull'apparecchio di base). Ruotare il mixer fino alla battuta in senso antiorario (tacca "▼" sul mixer ④ sulla tacca "Ⓜ" sull'apparecchio di base) (figura G).
- 4) Immettere gli ingredienti:
  - quantità massima: ca. 1 litro;
  - liquidi schiumosi massimo 0,5 litri;
  - quantità di lavorazione ottimale solida: 50 - 100 g

### AVVERTENZA

- ▶ Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo "Quantità di riempimento consigliate".

- 5) Inserire il coperchio con il misurino leggermente sfalsato e ruotarlo in modo che il coperchio si innesti in posizione (figura I).
- 6) Portare l'interruttore rotante 14 nella posizione desiderata.

### Inserimento degli ingredienti

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante 14.
- 2) Ruotare leggermente il coperchio del mixer ④ (figura I), estrarre il coperchio e introdurre gli ingredienti  
o
- 3) Ruotare il misurino di 90° ed estrarlo. Continuare ad aggiungere gli ingredienti solidi poco alla volta.

### Dopo la lavorazione


- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante 14.
- 2) Ruotare il mixer ④ in senso orario e rimuoverlo.

### AVVERTENZA

- ▶ Pulire il mixer ④ preferibilmente subito dopo l'uso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). In tal modo è possibile rimuovere facilmente i resti di alimenti.

### Pulizia e manutenzione

#### PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

#### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Essi potrebbero danneggiare le superfici!

### SUGGERIMENTI

- ▶ L'ideale è pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.
- ▶ Nella preparazione di alimenti ricchi di coloranti, come ad esempio carote, le parti in plastica possono colorarsi. Questa colorazione può essere rimossa con un po' di olio da cucina.

## Pulizia dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente. Asciugare quindi l'apparecchio accuratamente.

## Pulire la ciotola con il coperchio, il tritatutto, il coperchio con la pressa, il coperchio del mixer e gli accessori.

- Pulire tutti gli accessori, la ciotola con il coperchio **6**, il coperchio del mixer **4** con il misurino, il coperchio di protezione, il tritatutto **7**, il coperchio associato con la pressa **12** nonché il disco per grattugiare **8**, il disco reversibile **9** e il disco per tagliare **11** in acqua tiepida con un po' di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

### AVVERTENZA



Gli accessori, la ciotola con il coperchio **6**, il coperchio del mixer **4** con il misurino, il coperchio di protezione, il tritatutto **7** e il relativo coperchio con la pressa **12** nonché il disco per grattugiare **8**, il disco reversibile **9** e il disco per tagliare **11** sono adatti anche per la pulizia in lavastoviglie.

- ▶ In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non rimangano bloccate. Altrimenti potrebbero deformarsi!
- ▶ Se possibile, collocare le parti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie.

## Pulizia del mixer

### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la lama del mixer con le mani nude.

### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Il mixer **4** non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. La pulizia nella lavastoviglie arreca danni irreparabili al mixer **4**.
- Pulire il mixer **4** in acqua calda versandovi un po' di detersivo delicato. Infine risciacquare sotto l'acqua corrente in modo da rimuovere i residui di detersivo.

Nella maggior parte dei casi si ottiene una adeguata pulizia igienica direttamente dopo l'uso con una delle seguenti alternative:

- 1) versare acqua con un po' di detersivo nel mixer **4** montato.
- 2) Inserire il coperchio con il misurino leggermente sfalsato e ruotarlo in modo che il coperchio si innesti in posizione (figura 1).
- 3) Accendere il mixer **4** per alcuni secondi.
- 4) Gettare via l'acqua di lavaggio. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino.
- 5) Lavare quindi il mixer **4** con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i residui di detersivo.

## Conservazione

- Riporre per la conservazione il cavo di rete nell'apposito vano **18**.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

## Eliminazione dei guasti

### Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:



- l'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
  - Impostare l'interruttore rotante **14** su 0.
  - Staccare la spina dalla presa.
  - Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
  - Se dopo 15 minuti l'apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accenderà.
  - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

### Se l'apparecchio non si accende:

- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Controllare che le coperture di protezione per il mixer **4** e il tritatutto **7** e la ciotola **6** siano correttamente inserite e innestate in posizione.
- Controllare che il braccio girevole **15** si trovi nella rispettiva posizione di esercizio (vedi capitolo "Posizioni di esercizio").

Se le azioni descritte non dovessero porre rimedio, significa che l'apparecchio è guasto. Fare riparare l'apparecchio da un'officina qualificata o dal centro di assistenza clienti.

## Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata) 50 Hz
Potenza nominale	550 W
Durata del funzionamento breve mixer <b>4</b>	3 minuti
Capacità max.	
Ciotola:	circa 3,8 l
Frullatore:	circa 1 l
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

### Ciclo di funzionamento breve









Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Per l'impiego del tritatutto **7** e della ciotola **6** si consigliano i seguenti tempi di funzionamento:

Dopo 10 minuti di funzionamento far raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.

In caso contrario l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e attivare il dispositivo di spegnimento di sicurezza (vedere capitolo "Risoluzione degli errori").

**Quantità di riempimento consigliate**

Elemento da inserire	Accessori	Alimento	Quantità	Tempo	Livello
Mixer <b>4</b>	-	Succo	400 g di ingredienti + 600 ml di acqua	30 sec	3, 4
	-	Cubetti di ghiaccio	110 g	10 sec	3, 4
	-	Liquidi	1000 ml	10 sec	3, 4
Tritatutto <b>7</b>		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	50 sec	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g	25 sec	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	40 sec	2, 3, 4
Ciotola <b>6</b>		Pasta lievitata	500 g di farina, 1 uovo, 80 ml di olio (a temperatura ambiente), 80 g di zucchero, 200 - 250 ml di latte caldo, 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco, 1 presa di sale *3	1° procedimento di frullatura: 1 min	1
				2° procedimento di frullatura: 10 min	2
		Pasta frolla	125 g di burro (temperatura ambiente), 100 - 125 g di zucchero, 1 uovo, 1 presa di sale, 250 g di farina *4	1° procedimento di frullatura: 30 sec	1
				2° procedimento di frullatura: ca. 10 min	2, 3, 4
		Albumi montati a neve	8 albumi	2 - 3 min	4
		Panna montata (30% di grassi, Temperatura frigorifero)	200 ml	ca. 6 min	4
	600 ml		ca. 3 min	4	

\*1: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio **11** più grosso.

\*2: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio **11** più fine.

\*3: la quantità di farina massima è di 500 g.

\*4: la quantità massima della pasta frolla è pari a 1,5 - 2 volte la ricetta indicata.

## Appendice



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.**

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per smaltire il prodotto al termine della sua vita utile, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:  
1-7: materie plastiche,  
20-22: carta e cartone,  
80-98: materiali compositi.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

### Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456\_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 356370\_2004 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

### Assistenza

#### IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

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

#### CH Assistenza Svizzera

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

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

IAN 356370\_2004

### Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com) Ricette

## Ricette

### Pasta lievitata (ricetta base)

#### Ingredienti

- 500 g di farina di frumento tipo 550
- 1 uovo
- 80 ml di olio (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 200 - 250 ml di latte tiepido
- 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- 1 pizzico di sale

#### Preparazione

- ◆ Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **6**. Impastare il tutto con il gancio da impasto **1** per circa 1 minuto alla velocità 1, quindi per 10 minuti alla velocità 2. Fare lievitare nella ciotola **6** per 40 minuti. Formare una palla con l'impasto.
- ◆ Stendere l'impasto su una teglia da forno e condire a piacimento.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25 - 30 minuti.

### Pasta frolla (ricetta base)

#### Ingredienti

- 250 g di farina
- 125 g di burro freddo
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 150 g di zucchero

#### Preparazione

- ◆ Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola **6** e lavorarli con il frullino **2** per 2 - 3 minuti alla velocità 3 fino ad ottenere un impasto friabile.
- ◆ Mettere l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
- ◆ Preriscaldare il forno a 200 °C.
- ◆ Imburrare e infarinare uno stampo.
- ◆ Stendere l'impasto tra due fogli di pellicola (a un diametro di circa 30 cm) e foderare lo stampo.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 15 minuti.

### Torta (ricetta base)

#### Ingredienti

- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 g di farina
- 4 uova
- ½ bustina di lievito in polvere

#### Preparazione

- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e montare con il frullino **2** alla velocità 3 - 4.
- ◆ Aggiungere le uova una alla volta continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare finché l'impasto non risulterà liscio.
- ◆ Imburrare uno stampo a cassetta (circa 30 cm) e versarvi l'impasto.
- ◆ Cuocere al forno a 180 °C (calore superiore/inferiore) per circa 50 - 60 minuti.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

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

---

IAN 356370\_2004

1