SILVERCREST®

KÜCHENMASCHINE / STAND MIXER / ROBOT MULTIFONCTION SKM 650 A1

(DE) (AT) (CH)
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

(GB) (IE)
STAND MIXER
Operating instructions

(FR) (BE)
ROBOT MULTIFONCTION
Mode d'emploi

(NL) (BE)
KEUKENMACHINE
Gebruiksaanwijzing

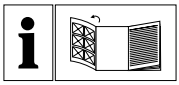
(PL)
ROBOT KUCHENNY
Instrukcja obsługi

(CZ)
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

(SK)
KUCHYNSKÝ ROBOT
Návod na obsluhu

IAN 349708/349709_2001

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



(DE) (AT) (CH)

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

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(PL)

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

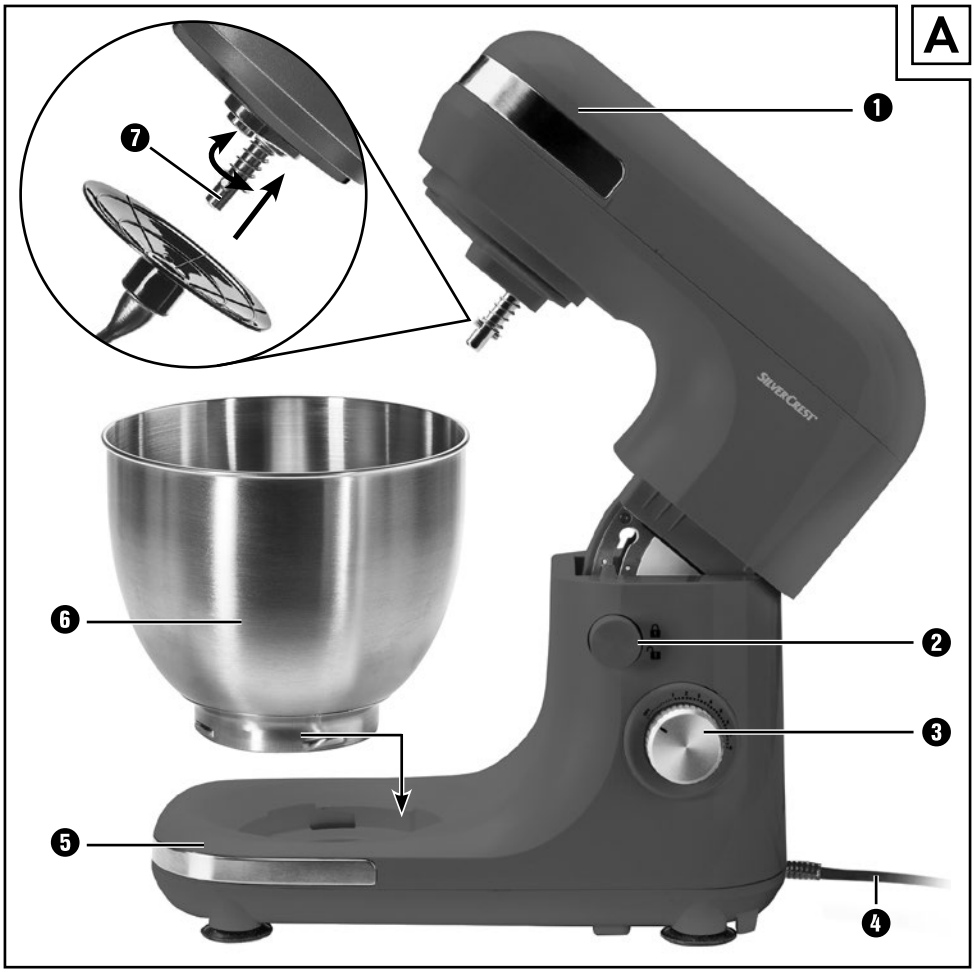
(CZ)

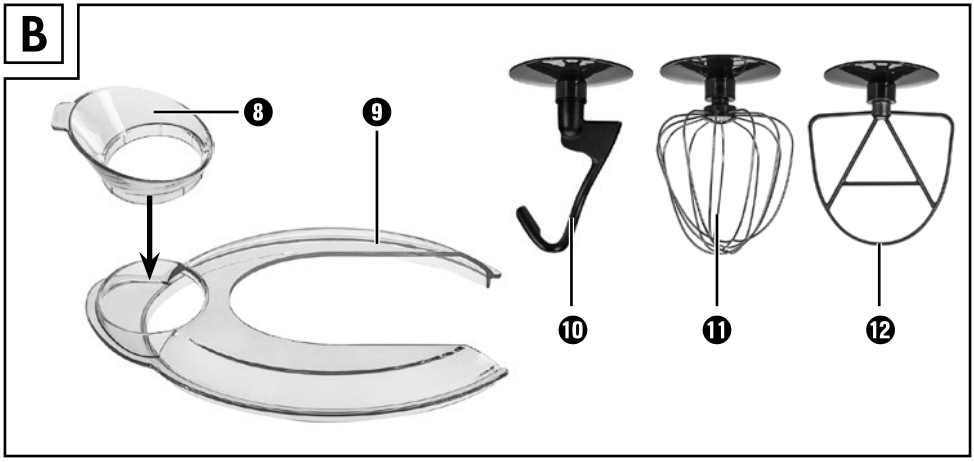
Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	13
FR / BE	Mode d'emploi	Page	25
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
PL	Instrukcja obsługi	Strona	51
CZ	Návod k obsluze	Strana	63
SK	Návod na obsluhu	Strana	75


A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST


B
8
9
10
11
12

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Lieferumfang 2

Gerätebeschreibung 2

Sicherheitshinweise 3

Vorbereitungen 5

Geschwindigkeitsstufen 5

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer 5

Nach der Arbeit 6

Reinigen und Pflegen 7

Gehäuse reinigen 7

Zubehör reinigen 7

Aufbewahrung 7

Fehler beheben 8

Technische Daten 8

Entsorgung 8

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 9

Service 10

Importeur 10

Rezepte 11

Grundrezept Hefeteig 11

Grundrezept Mürbeteig 11

Grundrezept Rührkuchen 12

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 und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungstaste
❸ Drehschalter
❹ Netzkabel
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Antriebsachse

Abbildung B:

❽ Einfüllhilfe
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Flachrührer

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠ 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.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für …
1 – 3	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3 – 5	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3 – 4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5 – 7	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7 – 8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷ 🔓. Der Schwenkarm ❶ bewegt sich nach oben.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❻ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❻ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole 🔓 und 🔒 am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
3) Wählen Sie den passenden Einsatz ⑩ ⑪ ⑫:
   - Den Schneebesen ⑪ zum Schlagen von Sahne,
   - den Flachrührer ⑫ zum Rühren von Rührteig,
   - den Knethaken ⑩ zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.

4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ auf der Antriebsachse ⑦:
   – Stecken Sie den Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse ⑦, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse ⑦ in die Aussparungen am Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ greifen.
   – Drücken Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ kräftig auf die Antriebsachse ⑦, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung 🔓).
   – Lassen Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse ⑦.
5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ⑥, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	500 g Mehl
Rührteig	N/A	400 g Mehl
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	N/A	400 g Mehl
Sahne	200 ml	1000 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!
  Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass während des Knet- bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel ⑥ an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel ⑥ bis zum Rand voll!

6) Drücken Sie die Entriegelungstaste ② 🔓 und schieben Sie den Schwenkarm ① mit dem montierten Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ nach unten in die Arbeitsposition.

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ⑧ am Deckel ⑨ montieren:
  – Drücken Sie die Einfüllhilfe ⑧ in die Aussparung am Deckel ⑨.

Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.

7) Schieben Sie den Deckel ⑨ auf die Rührschüssel ⑥.
8) Stellen Sie den Drehschalter ③ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

► Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

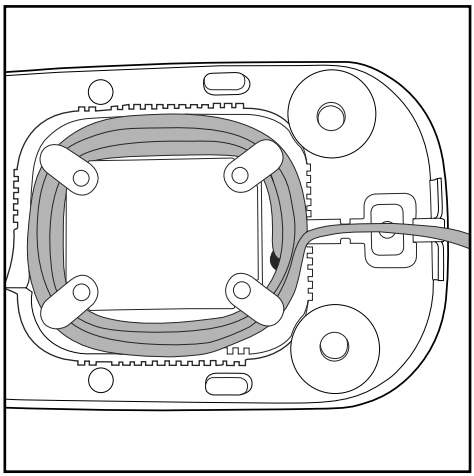
■ Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽ und den Knethaken ❿, den Schneebesen ⓫ und den Flachrührer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

Die Rührschüssel ❻, der Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽, der Knethaken ❿, der Schneebesen ⓫ und der Flachrührer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

■ Wickeln Sie das Netzkabel ❹ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes:



■ 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 ❸ auf „OFF“ stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
  - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ❶ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme:	650 W
Schutzklasse:	II / ⧈ (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen Rührschüssel ❻:	ca. 5 l

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25 Minuten abkühlen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät kommen.

Entsorgung

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

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

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

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

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.
Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten 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) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

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

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

IAN 349708_2001
349709_2001

Importeur

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

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

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

60 g Butter

1 Prise Salz

200 – 250 ml lauwarme Milch

2 Eier

Zubereitung

- Alle Zutaten in die Rührschüssel ❻ geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken ❿ kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. In der Rührschüssel ❻ 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 ❻ geben und mit dem Flachrührer ⓬ 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 ❻ geben und mit dem Flachrührer ⓬ auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- Eier nacheinander hinzugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.
- Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- Bei 180 °C (Unter/-Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Contents

Introduction 14

Intended use 14

Package contents 14

Appliance description 14

Safety information 15

Preparations 17

Speed settings 17

Working with the kneading hook, beater and whisk 17

After you have finished using your appliance 18

Cleaning and care 19

Cleaning the housing 19

Cleaning the accessories 19

Storage 19

Troubleshooting 20

Technical data 20

Disposal 20

Kompernass Handels GmbH warranty 21

Service 22

Importer 22

Recipes 23

Basic recipe for yeast dough 23

Basic recipe for shortcrust pastry 23

Basic recipe for sponge cake 23

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.
The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified.
Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

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

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Stand mixer

Mixing bowl with lid and filling accessory

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

NOTE

- ► Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

❶ Swivel arm
❷ Release button
❸ Rotary switch
❹ Power cable
❺ Base
❻ Mixing bowl
❼ Drive shaft

Figure B:

❽ Filling accessory
❾ Lid
❿ Kneading hook
⓫ Whisk
⓬ Beater

Safety information

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs to the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Just switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the mains power socket.
- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.
  The appliance will restart after any power outage!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- Never leave the appliance unattended!
- Before replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling accessory.
- Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the “Cleaning and care” section.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!

Preparations

1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
3) Place the appliance on a clean and level surface and attach it firmly in place with the suction cups.
4) Insert the power plug into the mains socket.

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 – 3	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
3 – 5	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 – 4	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
5 – 7	Beater ⑫	- Cake mix - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 – 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never place your hands or fingers in the mixing bowl ❻ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- Do not change accessories unless the drive is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit will continue to run for a short time.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- When working with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, we recommend letting the appliance cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

Please proceed as follows to prepare the appliance for operation with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

1) Press the release button ❷ . The swivel arm ❶ moves upwards.
2) Insert the mixing bowl ❻ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ❻ grip into the recesses in the base ❺. Turn the mixing bowl ❻ clockwise (see and symbols on the base ❺) so that it is locked and firmly held in place.
3) Select the appropriate attachment ⑩ ⑪ ⑫:
   - The whisk ⑪ for whipping cream.
   - The beater ⑫ for stirring cake mixture.
   - The kneading hook ⑩ for kneading heavy dough such as yeast dough.
4) Depending on what you want to do, attach the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫ to the drive shaft ❼:

– Fit the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫ (referred to in the following as "the attachment") to the drive shaft ❼ in such a way that the two metal pins on the drive shaft ❼ engage in the recesses of the attachment ⑩ ⑪ ⑫.
– Push the attachment ⑩ ⑪ ⑫ firmly onto the drive shaft ❼ so that the spring compresses, and rotate the attachment ⑩ ⑪ ⑫ anti-clockwise a little way (towards 🔓).
– Let go of the attachment ⑩ ⑪ ⑫. It is now sitting firmly on the drive shaft ❼.

5) Put the ingredients into the mixing bowl ❻, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	400 g flour
Cream	200 ml	1000 ml
Egg white (weight class M)	2	12
Adapt the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.		

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not exceed the specified maximum filling quantities!
Otherwise the appliance will be overloaded.
► If the appliance is labouring: Switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

NOTE

► Please note that during the kneading or stirring process, the mixture in the mixing bowl ❻ increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl ❻ right up to the top!

6) Press the release button ❷ 🔓 and press the swivel arm ❶ with the mounted attachment ⑩ ⑪ ⑫ downwards into the working position.

NOTE

► If you wish, you can fit the filling accessory ❽ onto the lid ❾:
– Press the filling accessory ❽ into the cut-out on the lid ❾.

Now you can add ingredients even during operation.

7) Push the lid ❾ onto the mixing bowl ❻.
8) Turn the rotary switch ❸ to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

1) Turn the appliance off using the rotary switch ❸ (Position "OFF").
2) Remove the lid ❾ from the mixing bowl ❻.
3) Push the release button ❷ 🔓 and move the swivel arm ❶ to the highest position.
4) Remove the attachment ⑩ ⑪ ⑫ from the drive shaft ❼ by pushing the attachment ⑩ ⑪ ⑫ against the drive shaft ❼ and turning clockwise (direction 🔓) at the same time. Then you can remove the attachment ⑩ ⑪ ⑫.
5) Remove the mixing bowl ❻ by turning it anti-clockwise and then pulling it upwards.
6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

Never immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces.

NOTE

- We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

Cleaning the housing

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

Cleaning the accessories

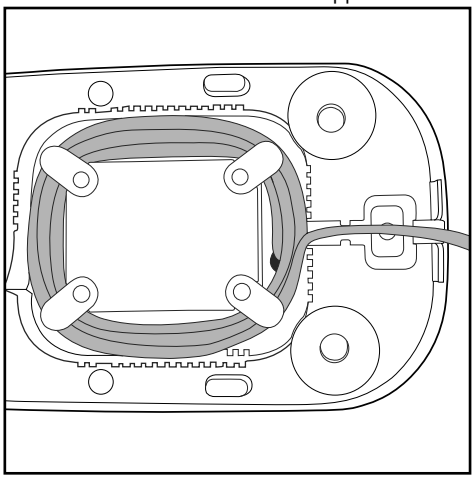
- Clean the mixing bowl ❻, the lid ❾, the filling accessory ❽ and the kneading hook ❿, the whisk ⓫ and the beater ⓬ in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

The mixing bowl ❻, the lid ❾, the filling accessory ❽, the kneading hook ❿, the whisk ⓫ and the beater ⓬ are also dishwasher-compatible. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise deformation or stress cracking may occur.

Storage

- Wind the power cable ❹ around the cable retainer on the underside of the appliance.



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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
  - Turn the rotary switch ❸ to "OFF".
  - Remove the plug from the wall socket.
  - Allow the appliance to cool for 25 minutes.
  - If the appliance has not yet cooled off completely after 25 minutes, it will not start.
  - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance cannot be switched on.

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check whether the swivel arm ❶ is in the correct position.

Technical data

Input voltage:	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz
Power consumption:	650 W
Protection class:	II / ⧈ (double insulation)
Max. capacity	
Mixing bowl ❻:	approx. 5 l

All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook ❿, whisk ⓫ or beater ⓬, allow the appliance to cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Disposal

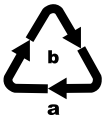
Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

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

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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 349708_2001
349709_2001

Importer

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

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

Recipes

Basic recipe for yeast dough

Ingredients

500 g wheat flour (type 550)

1 cube fresh yeast

60 g butter

Pinch of salt

200–250 ml lukewarm milk

2 eggs

Preparation

- Place all ingredients in the mixing bowl ❻. Knead for 1 minute at level 1 using the kneading hook ❿ and then for 5 minutes at level 4. Leave to rise in the mixing bowl ❻ for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- Roll out the dough on a baking tray and add toppings as required.
- Bake at 200°C (bottom/top heat) for 25–30 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients

250 g plain flour

125 g cold butter

Pinch of salt

1 egg

150 g sugar

Preparation

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

Basic recipe for sponge cake

Ingredients

250 g butter

250 g sugar

1 sachet of vanilla sugar

250 g plain flour

4 eggs

½ sachet baking powder

Preparation

- Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl ❻ and stir with the beater ⓬ at level 3–5 until fluffy.
- Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- Add the flour and baking powder and mix everything into a smooth dough.
- Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm) and add the dough.
- Bake at 180°C (bottom/top heat) for approx. 50–60 min.

Table des matières

Introduction **26**

Utilisation conforme à l'usage prévu **26**

Matériel livré **26**

Description de l'appareil **26**

Consignes de sécurité **27**

Préparations **29**

Niveaux de vitesse **29**

Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat **29**

Après le travail 30

Nettoyage et entretien **31**

Nettoyer le boîtier 31

Nettoyer les accessoires 31

Stockage **31**

Dépannage **32**

Caractéristiques techniques **32**

Mise au rebut **32**

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique **33**

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France **34**

Service après-vente **36**

Importateur **36**

Recettes **36**

Recette de base de la pâte levée 36

Recette de base de la pâte sablée 37

Recette de base du quatre-quarts 37

Introduction

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

Matériel livré

Robot multifonction

Bol mélangeur avec couvercle et goulotte

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

REMARQUE

- Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

❶ Bras pivotant
❷ Touche de déverrouillage
❸ Sélecteur rotatif
❹ Cordon d'alimentation
❺ Socle
❻ Bol mélangeur
❼ Axe d'entraînement

Figure B :

❽ Goulotte
❾ Couvercle
❿ Crochet de pétrissage
⓫ Fouet
⓬ Batteur plat

Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'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 !

- 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas 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 les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne mettez que les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur.
- N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte afin d'éviter des blessures et d'endommager l'appareil.
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre «Nettoyage et entretien».

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Préparations

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 lisse et propre et fixez-le avec les ventouses.
4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

Niveau	Insert	adapté(s) pour...
1–3	Crochet de pétrissage ⑩ Batteur plat ⑫	- Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plutôt fermes
3–5	Batteur plat ⑫	- Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée - Mélange de pâte sablée
3–4	Crochet de pétrissage ⑩	- Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
5–7	Batteur plat ⑫	- Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
7–8	Fouet ⑪	- Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse

Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat

⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !

- ► Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur ❻ durant le fonctionnement ! Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- ► Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement fonctionne encore brièvement.
- ► En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ► Lors du travail avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement pendant env. 25 minutes.

Pour préparer l'appareil à l'emploi avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, procédez comme suit :

1) Appuyez sur la touche de déverrouillage ❷ . Le bras pivotant ❶ se déplace vers le haut.
2) Positionnez le bol mélangeur ❻ de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur ❻ entrent dans l'évidement du socle ❺. Tournez le bol mélangeur ❻ dans le sens horaire (voir les symboles et sur le socle ❺) de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.
3) Choisissez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ adapté :
   - Le fouet ⑪ pour fouetter la crème.
   - Le batteur plat ⑫ pour mélanger la pâte à biscuit.
   - Le crochet de pétrissage ⑩ pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.
4) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ❼ :

- Positionnez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ (ci-après «insert») sur l'axe d'entraînement ❼ de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe d'entraînement ❼ entrent dans les évidements sur l'insert ⑩ ⑪ ⑫.
- Appuyez fortement l'insert ⑩ ⑪ ⑫ sur l'axe d'entraînement ❼, de manière à ce que le ressort s'enfonce, et tournez en même temps légèrement l'insert ⑩ ⑪ ⑫ dans le sens antihoraire (sens 🔓).
- Relâchez l'insert ⑩ ⑪ ⑫. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d'entraînement ❼.

5) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur ❻, observez cependant le tableau suivant indiquant les quantités de remplissage recommandées :

Quantités de remplissage pour ...	min.	max.
Pâte levée	N/A	500 g de farine
Pâte à biscuit	N/A	400 g de farine
Pâte lourde (par ex. pâte sablée)	N/A	400 g de farine
Crème	200 ml	1 000 ml
Blanc d'œuf (Œufs de la catégorie de poids M)	2	12
Adaptez le reste des ingrédients de la recette à la quantité maximale respective.		

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ► Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées ! Dans le cas contraire, l'appareil est surchargé.
- ► Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.

REMARQUE

- ► Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur ❻, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Ne remplissez de ce fait jamais le bol mélangeur ❻ jusqu'au bord !

6) Appuyez sur la touche de déverrouillage ❷ 🔓 et poussez le bras pivotant ❶ avec l'insert ⑩ ⑪ ⑫ monté vers le bas en position de travail.

REMARQUE

- ► Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte ❽ sur le couvercle ❾ :
  - Poussez la goulotte ❽ dans l'évidement sur le couvercle ❾.

Vous pouvez maintenant verser des ingrédients même durant le fonctionnement.

7) Glissez le couvercle ❾ sur le bol mélangeur ❻.

8) Amenez le sélecteur rotatif ❸ sur le niveau souhaité (voir chapitre « Niveaux de vitesse »).

Après le travail

1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ❸ (position « OFF »).

2) Retirez le couvercle ❾ du bol mélangeur ❻.

3) Appuyez sur la touche de déverrouillage ❷ 🔓 et amenez le bras pivotant ❶ en position supérieure.

4) Retirez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ de l'axe d'entraînement ❼, en appuyant l'insert ⑩ ⑪ ⑫ contre l'axe d'entraînement ❼ et en le tournant simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre (sens 🔒). Vous pouvez ensuite retirer l'insert ⑩ ⑪ ⑫.

5) Retirez le bol mélangeur ❻ en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et en le retirant par le haut.

6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !
RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

► Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les restes alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

Nettoyer le boîtier

■ Essuyez le boîtier 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 les accessoires

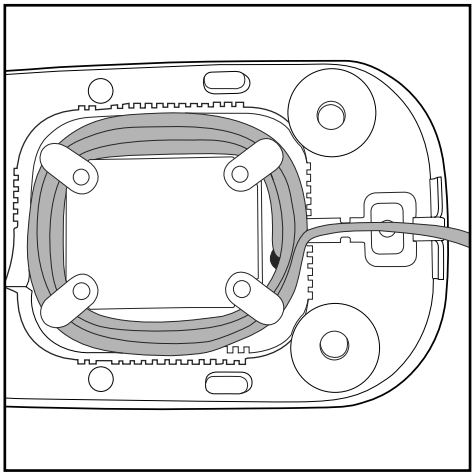
■ Nettoyez le bol mélangeur ❻, le couvercle ❾, la goulotte ❽ et le crochet de pétrissage ❿, le fouet ⓫ et le batteur plat ⓬ dans l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE

Le bol mélangeur ❻, le couvercle ❾, la goulotte ❽, le crochet de pétrissage ❿, le fouet ⓫ et le batteur plat ⓬ vont également au lave-vaisselle. Placez si possible toutes les pièces (aussi celles partiellement) en plastique dans le panier du haut du lave-vaisselle en veillant ce faisant à ne pas coincer ces pièces. Il y a sinon un risque de déformations et de fissurations.

Stockage

■ Enroulez le cordon d'alimentation ❹ dans l'enrouleur de câble sous l'appareil.



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

Dépannage

Si l'appareil stoppe subitement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et le dispositif d'arrêt automatique s'est activé.
  - Amener le sélecteur rotatif ❸ sur « OFF ».
  - Retirer la fiche secteur de la prise.
  - Laissez refroidir l'appareil pendant 25 minutes.
  - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 25 minutes, il ne s'allumera pas.
  - Attendre 15 minutes de plus et l'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 que le bras pivotant ❶ se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz
Puissance absorbée :	650 W
Classe de protection :	II / ⧈ (double isolation)
Capacité max. Bol mélangeur ❻ :	env. 5 l

Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage ❿, le fouet ⓫ ou le batteur plat ⓬, laissez refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement pendant env. 25 minutes.

En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe.

Mise au rebut

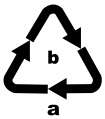
Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

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

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

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

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



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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 349708_2001
349709_2001

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

Recettes

Recette de base de la pâte levée

Ingrédients

500 g de farine de blé de type 550
1 cube de levure fraîche
60 g de beurre
1 pincée de sel
200 – 250 ml de lait tiède
2 œufs

Préparation

- Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur ❻.
  Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage ❿ au niveau 1 pendant env. 1 minute, puis au niveau 4 pendant 5 minutes.
  Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur ❻. Former une boule avec la pâte.
- Étaler la pâte sur une plaque de cuisson et garnir selon vos 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 ❻ et pétrir avec le batteur plat ⓬ 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 ❻ et battre en mousse avec le batteur plat ⓬ au niveau 3 – 5.
- 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 manqué (env. 30 cm) et y verser la pâte.
- Cuire à 180 °C (chaleur de sole/voûte) pendant env. 50 – 60 minutes.

Inhoud

Inleiding **40**

Gebruik in overeenstemming met bestemming **40**

Inhoud van het pakket **40**

Apparaatbeschrijving **40**

Veiligheidsvoorschriften **41**

Voorbereidingen **43**

Snelheidsstanden **43**

Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde **43**

Na de werkzaamheden 44

Reiniging en onderhoud **45**

Behuizing reinigen 45

Accessoires reinigen 45

Opbergen **45**

Problemen oplossen **46**

Technische gegevens **46**

Afvoeren **46**

Garantie van Kompernaß Handels GmbH **47**

Service 48

Importeur 48

Recepten **49**

Basisrecept gistdeeg 49

Basisrecept zandtaartdeeg 49

Basisrecept cake 49

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Keukenmachine

Mengkom met deksel en vulschacht

Kneedhaak

Draadgarde

Vlindergarde

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

❶ Zwenkarm
❷ Ontgrendelknop
❸ Draaiknop
❹ Netsnoer
❺ Sokkel
❻ Mengkom
❼ Aandrijfas

Afbeelding B:

❽ Vulschacht
❾ Deksel
❿ Kneedhaak
⓫ Draadgarde
⓬ Vlindergarde

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.
  Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Vul, terwijl het apparaat in werking is, de mengkom uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Reinig alle oppervlakken grondig, met name de delen die in aanraking komen met levensmiddelen. Raadpleeg daartoe het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!

Voorbereidingen

1) Haal alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
3) Plaats het apparaat op een effen en schone ondergrond en bevestig het met de zuignappen.
4) Steek de stekker in het stopcontact.

Snelheidsstanden

Stand	Gebruik	geschikt voor...
1–3	Kneedhaak ⑩ Vlindergarde ⑫	- Kneden en mengen van vast deeg of vastere ingrediënten
3–5	Vlindergarde ⑫	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg - Mengen van zandtaartdeeg
3–4	Kneedhaak ⑩	- Kneden van gistdeeg - Kneden van dik roerdeeg
5–7	Vlindergarde ⑫	- Taartdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg
7–8	Draadgarde ⑪	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter

Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ► Grijp tijdens het bedrijf nooit in de mengkom ❻! Letselgevaar door roterende delen!
- ► Verwissel accessoires alleen bij stilstaande aandrijving! Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even door.
- ► Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ► Tijdens werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ is het raadzaam om het apparaat na 10 minuten gebruik ca. 25 minuten te laten afkoelen.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ en vlindergarde ⑫:

1) Druk op de ontgrendelknop ❷ . De zwenkarm ❶ beweegt omhoog.
2) Plaats de mengkom ❻ zodanig, dat de nokken van de mengkom ❻ in de uitsparingen op de sokkel ❺ grijpen. Draai de mengkom ❻ met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen en op de sokkel ❺), zodat deze vergrendeld is en vastzit.
3) Kies het passende opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫:
   – De draadgarde ⑪ voor het kloppen van slagroom.
   – De vlindergarde ⑫ voor het roeren van cakedeeg.
   – De kneedhaak ⑩ voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.
4) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ op de aandrijfas ❼:
   – Steek de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ (hierna "opzetstuk" genoemd) zodanig op de aandrijfas ❼ dat de beide metalen pennen op de aandrijfas

❼ in de uitsparingen van het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ grijpen.
- Druk het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ krachtig op de aandrijfas ❼, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting 🔒).
- Laat het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ los. Het zit nu vast op de aandrijfas ❼.

5) Doe de ingrediënten in de mengkom ❻ en neem daarbij de volgende tabel met aanbevolen vulhoeveelheden in acht:

Vulhoeveelheid voor ...	Min.	Max.
Gistdeeg	N.v.t.	500 g bloem
Cakedeeg	N.v.t.	400 g bloem
Zwaar deeg (bijv. zandtaartdeeg)	N.v.t.	400 g bloem
Slagroom	200 ml	1000 ml
Eiwitten (eieren van gewichtsklasse M)	2	12
Pas de andere ingrediënten van het recept aan de desbetreffende maximale vulhoeveelheid aan.		

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Overschrijd de aangegeven maximale vulhoeveelheden niet!
  Anders wordt het apparaat overbelast.
- Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verdeel het deeg in twee porties en kneed beide porties afzonderlijk.

OPMERKING

- Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de mengkom ❻ in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de mengkom ❻ daarom nooit tot aan de rand!

6) Druk de ontgrendelknop ❷ 🔓 in en beweeg de zwenkarm ❶ met het bevestigde opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ omlaag naar de werkpositie.

OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht ❽ op het deksel ❾ bevestigen:
  - Druk de vulschacht ❽ in de opening op het deksel ❾.

Nu kunt u, ook als het apparaat in werking is, ingrediënten toevoegen.

7) Schuif het deksel ❾ op de mengkom ❻.
8) Zet de draaiknop ❸ op de gewenste stand (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ❸ (positie "OFF").
2) Haal het deksel ❾ van de mengkom ❻ af.
3) Druk op de ontgrendelknop ❷ 🔓 en breng de zwenkarm ❶ naar de hoogste positie.
4) Neem het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ van de aandrijfas ❼ af door het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ tegen de aandrijfas ❼ te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting 🔓) te draaien. Daarna kunt u het opzetstuk ❿ ⓫ ⓬ afnemen.
5) Verwijder de mengkom ❻ door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven af te nemen.
6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

► U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen levensmiddelresten gemakkelijker worden verwijderd.

Behuizing reinigen

■ Veeg de behuizing af met een vochtige doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

Accessoires reinigen

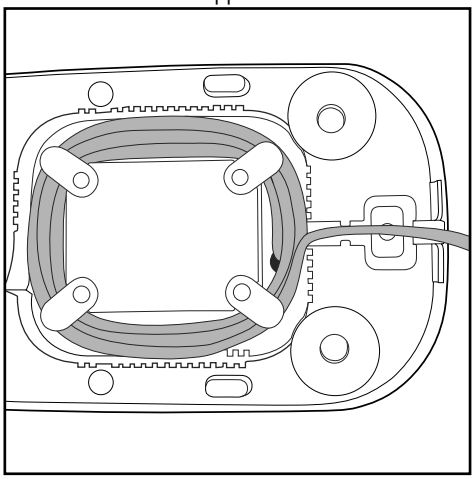
■ Reinig de mengkom ❻, het deksel ❾, de vulschacht ❽ en de kneedhaak ❿, de draadgarde ⓫ en de vlindergarde ⓬ in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

OPMERKING

De mengkom ❻, het deksel ❾, de vulschacht ❽, de kneedhaak ❿, de draadgarde ⓫ en de vlindergarde ⓬ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg zo mogelijk alle onderdelen die (ook deels) uit kunststof bestaan, in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken. Anders kunnen er vervormingen en scheuren door spanning optreden.

Opbergen

■ Wikkel het netsnoer ❹ om de kabelspoel onder de bodem van het apparaat.



■ Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
  - Zet de draaiknop ❸ op "OFF".
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Laat het apparaat 25 minuten afkoelen.
  - Als het apparaat na 25 minuten nog niet volledig is afgekoeld, kan het niet worden ingeschakeld.
  - Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de zwenkarm ❶ zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning:	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 – 60 Hz
Opgenomen vermogen:	650 W
Beschermingsklasse:	II / ⧈ (dubbel geïsoleerd)
Max. capaciteit Mengkom ❻:	ca. 5 l

Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak ❿, draadgarde ⓫ of vlindergarde ⓬ na 10 minuten gebruik ca. 25 minuten afkoele

Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken.

Afvoeren

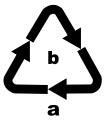
Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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

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

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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 349708_2001
349709_2001

Importeur

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

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

Recepten

Basisrecept gistdeeg

Ingrediënten

500 g tarwebloem type 550

1 blokje verse gist

60 g boter

1 snufje zout

200 - 250 ml lauwe melk

2 eieren

Bereiding

- Doe alle ingrediënten in de mengkom ❻. Kneed alles met de kneedhaak ❿ eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 5 minuten op stand 4. Laat het deeg 40 minuten in de mengkom ❻ rijzen. Vorm een bol met het deeg.
- Rol het deeg uit op een bakplaat en beleg het naar wens.
- Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 25 - 30 minuten bakken.

Basisrecept zandtaartdeeg

Ingrediënten

250 g bloem

125 g koude boter

1 snufje zout

1 ei

150 g suiker

Bereiding

- Doe alle ingrediënten voor het deeg in de mengkom ❻ en kneed ze met de vlindergarde ⓬ op stand 3 ca. 2 - 3 minuten tot een los deeg.
- Laat dit 30 minuten in de koelkast koud worden.
- Warm de oven voor op 200 °C.
- Vet de springvorm in en bestrooi hem met een beetje bloem.
- Rol het deeg tussen twee lagen vershoudfolie uit (tot een diameter van ca. 30 cm) en leg deze in de springvorm.
- Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 15 minuten bakken.

Basisrecept cake

Ingrediënten

250 g boter

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

250 g bloem

4 eieren

½ pakje bakpoeder

Bereiding

- Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de mengkom ❻ en roer ze met de vlindergarde ⓬ op stand 3 - 5 schuimig.
- Voeg een voor een de eieren toe en roer verder tot alles goed gemengd is.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer alles tot een glad deeg.
- Vet een bakvorm (ca. 30 cm) in met boter en giet het deeg erin.
- Laat op 180 °C (onder/-bovenwarmte) ca. 50 - 60 min bakken.

Spis treści

Wstęp 52

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 52

Zakres dostawy 52

Opis urządzenia 52

Wskazówki bezpieczeństwa 53

Czynności przygotowawcze 55

Stopnie prędkości 55

Praca przy użyciu końcówki do wyrabiania ciasta, ubijania i mieszania 55

Po zakończeniu pracy 56

Czyszczenie i konserwacja 57

Czyszczenie obudowy 57

Czyszczenie akcesoriów 57

Przechowywanie 57

Usuwanie usterek 58

Dane techniczne 58

Utylizacja 58

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 59

Serwis 60

Importer 60

Przepisy 61

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe 61

Przepis podstawowy na ciasto kruche 61

Przepis podstawowy na biszkopt 62

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.
Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego róswnież całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń.
Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

Zakres dostawy

Robot kuchenny

Misa do mieszania z pokrywką i lejkiem do napełniania

Hak do wyrabiania ciasta

Końcówka do ubijania piany

Końcówka do mieszania

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

❶ Ramię obrotowe
❷ Przycisk odblokowania
❸ Przełącznik obrotowy
❹ Kabel zasilający
❺ Podstawa
❻ Misa do mieszania
❼ Oś napędowa

Rysunek B:

❽ Lejek do napełniania
❾ Pokrywka
❿ Hak do wyrabiania ciasta
⓫ Końcówka do ubijania piany/śmietany
⓬ Końcówka do mieszania

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel zasilający nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
- Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku jego błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.
- Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane!
- Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
  Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- W czasie pracy urządzenia dodawaj do misy wyłącznie przetwarzane produkty.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj obcych przedmiotów do lejka do napełniania, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

Czynności przygotowawcze

1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja". Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
3) Postaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą przyssawek.
4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Stopień	Zastosowanie	nadaje się do...
1 – 3	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Końcówka do mieszania ⑫	- wyrabianie i mieszanie stałego ciasta lub twardszych składników
3 – 5	Końcówka do mieszania ⑫	- mieszanie gęstego ciasta - mieszanie masła i mąki - mieszanie ciasta drożdżowego - mieszanie ciasta kruchego
3 – 4	Hak do wyrabiania ciasta ⑩	- wyrabianie ciasta drożdżowego - wyrabianie gęstego ciasta
5 – 7	Końcówka do mieszania ⑫	- ciasto na wypieki - ubijanie masła z cukrem - ciasto na ciasteczka
7 – 8	Końcówka do ubijania piany/śmietany ⑪	- bita śmietana - białko - majonez - ubijanie masła na pianę

Praca przy użyciu końcówki do wyrabiania ciasta, ubijania i mieszania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ► W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do misy do mieszania ❻! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ► Osprzęt wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.
- ► W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, końcówki do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówki do mieszania ⑫ zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 25 minut.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, końcówki do ubijania piany/śmietany ⑪ i końcówki do mieszania ⑫, postępuj w następujący sposób:

1) Naciśnij przycisk odblokowania ❷ 🔓. Ramię obrotowe ❶ odchyli się do góry.
2) Umieść misę do mieszania ❻ w taki sposób, aby zatrzaski na misie do mieszania ❻ zablokowały się w zagłębieniu w podstawie ❺. Obróć misę do mieszania ❻ w prawo (patrz symbole 🔓 i 🔒 na podstawie ❺), aby została zablokowana i dobrze zamocowana.
3) Wybierz odpowiednią końcówkę ⑩ ⑪ ⑫:
   - Końcówka do ubijania piany/śmietany ⑪.
   - Końcówka do mieszania ⑫ rzadkiego ciasta.
   - Hak do wyrabiania ciasta ⑩ przeznaczony do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.

4) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta ⑩, końcówkę do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówkę do mieszania ⑫ na osi napędowej ⑦:
   – Załóż hak do wyrabiania ciasta ⑩, końcówkę do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówkę do mieszania ⑫ (zwaną dalej „końcówką") na oś napędową ⑦ w taki sposób, aby oba metalowe trzpienie na osi napędowej ⑦ weszły w zagłębienia w końcówce ⑩ ⑪ ⑫.
   – Wciśnij mocno końcówkę ⑩ ⑪ ⑫ na oś napędową ⑦, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym końcówkę ⑩ ⑪ ⑫ nieco w lewo (kierunek 🔒).
   – Puść końcówkę ⑩ ⑪ ⑫. Jest ona teraz mocno osadzona na osi napędowej ⑦.
5) Włóż składniki do misy do mieszania ⑥, ale zwróć uwagę na poniższą tabelę z zalecanymi ilościami napełnienia:

Ilości napełnienia dla...	min.	maks.
Ciasto drożdżowe	bd.	500 g mąki
Rzadkie ciasto	bd.	400 g mąki
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	bd.	400 g mąki
Śmietana	200 ml	1000 ml
Białko (jaja klasy wagowej M)	2	12
Dostosuj pozostałe składniki przepisu do danej maksymalnej ilości.		

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej ilości napełnienia!
  W przeciwnym razie dojdzie do przeciążenia urządzenia.
- Jeśli urządzenie działa z trudem: wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i wyrabiaj każdą połowę oddzielnie.

WSKAZÓWKA

- Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania ⑥ zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj misy do mieszania ⑥ po brzegi!

6) Naciśnij przycisk odblokowania ② 🔓 i przesuń ramię obrotowe ❶ wraz z zamontowaną końcówką ⑩ ⑪ ⑫ w dół, w położenie robocze.

WSKAZÓWKA

- W razie potrzeby można zamontować lejek do napełniania ⑧ na pokrywce ⑨:
  – Zaczep lejek do napełniania ⑧ w szczelinie w pokrywce ⑨.

Możesz teraz dodawać składniki nawet w czasie pracy.

7) Załóż pokrywkę ⑨ na misę do mieszania ⑥.
8) Ustaw przełącznik obrotowy ❸ na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział „Poziomy prędkości").

Po zakończeniu pracy

1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 3 (pozycja „OFF").
2) Zdejmij pokrywkę ⑨ z misy do mieszania ⑥.
3) Naciśnij przycisk odblokowania ② 🔓 i przesuń ramię obrotowe ❶ w najwyższe położenie.
4) Zdejmij wkład ⑩ ⑪ ⑫ z osi napędowej ⑦, wciskając wkład ⑩ ⑪ ⑫ w kierunku osi napędowej ⑦ i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek 🔓). Można teraz zdjąć końcówkę ⑩ ⑪ ⑫.
5) Zdejmij misę do mieszania ⑥, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
6) Oczyść wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

WSKAZÓWKA

► Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

Czyszczenie obudowy

■ Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

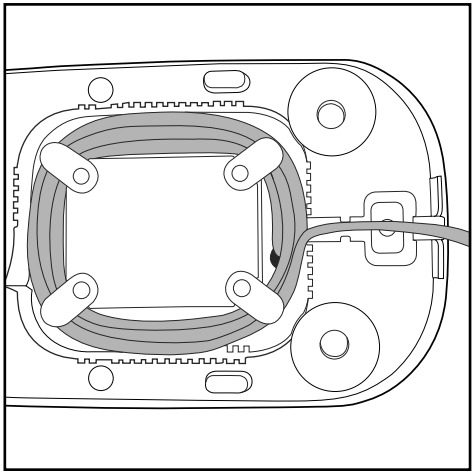
■ Misę do mieszania ❻, pokrywkę ❾, lejek do napełniania ❽ i hak do wyrabiania ciasta ❿, końcówkę do piany/śmietany ⓫ oraz końcówkę do mieszania ciasta ⓬ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKA

Misa do mieszania ❻, pokrywka ❾, lejek do napełniania ❽, hak do wyrabiania ciasta ❿, końcówka do ubijania piany/śmietany ⓫ i końcówka do mieszania ⓬ są przystosowane również do mycia w zmywarce. W miarę możliwości wszystkie części wykonane (również częściowo) z tworzywa sztucznego wkładaj do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania. W przeciwnym razie mogą wystąpić deformacje i pęknięcia naprężeniowe.

Przechowywanie

■ Kabel zasilający należy schować w schowku na kabel zasilający ❹ znajdującym się od spodu urządzenia.



■ Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
  - Ustaw przełącznik obrotowy ❸ na „OFF".
  - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
  - Pozostaw urządzenie na 25 minut do ostygnięcia.
  - Jeśli robot po 25 minutach nadal nie ostygł, nie będzie można go można jeszcze uruchomić.
  - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy ramie wychylne ❶ znajduje się w prawidłowym położeniu.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Pobór mocy:	650 W
Klasa ochrony:	II / ⧈ (podwójna izolacja)

maks. pojemność
Misa do mieszania ❻: ok. 5 l

Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❿, końcówki do ubijania piany/śmietany ⓫ lub końcówki do mieszania ⓬ po 10 minutach pracy pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 25 minut.

W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Utylizacja

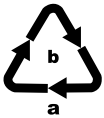
W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

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

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

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

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

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

IAN 349708_2001
349709_2001

Importer

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

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

Przepisy

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

Składniki

500 g mąki pszennej, typ 550

1 kostka świeżych drożdży

60 g masła

1 szczypta soli

200–250 ml letniego mleka

2 jajka

Przygotowanie

- Włóż wszystkie składniki do misy do mieszania ❻.
  Ugniataj hakiem do wyrabiania ciasta ❿ przez około 1 minutę na stopniu 1, a następnie przez 5 minut na stopniu 4.
  Pozostaw do wyrośnięcia w misie do mieszania ❻ na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i połóż na nim dodatki wedle uznania.
- Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–30 minut.

Przepis podstawowy na ciasto kruche

Składniki

250 g mąki

125 g zimnego masła

1 szczypta soli

1 jajko

150 g cukru

Przygotowanie

- Włóż wszystkie składniki ciasta do misy do mieszania ❻ i ugniataj łopatką do mieszania ⓬ na stopniu 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta.
- Tak wyrobione ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.
- Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- Nasmaruj tortownicę tłuszczem i posyp lekko mąką.
- Rozwałkuj ciasto między dwiema warstwami folii spożywczej (na ok. 30 cm średnicy) i włóż do tortownicy.
- Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 15 minut.

Przepis podstawowy na biszkopt

Składniki

250 g masła

250 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

250 g mąki

4 jajka

½ opakowania proszku do pieczenia

Przygotowanie

- Włóż masło, cukier i cukier waniliowy do misy do mieszania ❻ i wymieszaj końcówką do mieszania ⓬ na stopniu 3–5 aż do uzyskania piany.
- Dodaj jajka i kontynuuj mieszanie do czasu, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
- Dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnego ciasta.
- Nasmaruj formę (ok. 30 cm) tłuszczem i wlej ciasto.
- Piecz w temperaturze 180°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez ok. 50–60 min.

Obsah

Úvod **64**

Použití v souladu s určením **64**

Rozsah dodávky **64**

Popis přístroje **64**

Bezpečnostní pokyny **65**

Přípravy **67**

Rychlostní stupně **67**

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou **67**

Po ukončení práce 68

Čištění a údržba **69**

Čištění krytu 69

Čištění příslušenství 69

Skladování **69**

Odstraňování závad **70**

Technické údaje **70**

Likvidace **70**

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **71**

Servis 72

Dovozce 72

Recepty **72**

Základní recept pro kynuté těsto 72

Základní recept pro křehké těsto 73

Základní recept pro třené těsto 73

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

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

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

Přístroj se smí používat výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem a pěchovadlem

hnětací háky

šlehací metla

míchací metla

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

► Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

❶ otočné rameno
❷ uvolňovací tlačítko
❸ otočný spínač
❹ síťový kabel
❺ podstavec
❻ míchací mísa
❼ hnací hřídel

Obrázek B:

❽ plnicí pomůcka
❾ víko
❿ hnětací hák
⓫ šlehací metla
⓬ míchací metla

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Kabel veďte tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje.
  Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento přístroj nesmí používat děti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy.
- Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru ruce ani cizí předměty.
- Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění a údržba“.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

Přípravy

1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
2) Všechny díly přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba". Ujistěte se, zda jsou všechny díly úplně suché.
3) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí přísavek.
4) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
1–3	Hnětací hák ⑩ Míchací metla ⑫	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
3–5	Míchací metla ⑫	- míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta - míchání křehkého těsta
3–4	Hnětací hák ⑩	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
5–7	Míchací metla ⑫	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
7–8	Šlehací metla ⑪	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ❻! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout asi 25 minut.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací ⑪ a míchací metlou ⑫, postupujte takto:

1) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷ 🔓. Otočné rameno ❶ se vytočí směrem nahoru.
2) Míchací mísu ❻ nasaďte tak, aby aretace na míchací míse ❻ zapadly do drážek na podstavci ❺. Otáčejte míchací mísou ❻ ve směru hodinových ručiček (viz symboly 🔓 a 🔒 na podstavci ❺) tak, aby se zablokovala a dobře dosedla.
3) Zvolte vhodný nástavec ⑩ ⑪ ⑫:
   – šlehací metlu ⑪ na šlehání šlehačky.
   – míchací metlu ⑫ na míchání třeného těsta.
   – hnětací hák ⑩ pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.
4) Podle druhu činnosti upevněte hnětací hák ⑩, šlehací metlu ⑪ nebo míchací metlu ⑫ na hnací hřídel ❼:
   – Zastrčte hnětací hák ⑩, šlehací metlu ⑪ nebo míchací metlu ⑫ (dále jako „nástavec") na hnací hřídel ❼ tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli ❼ zapadly do vybrání na nástavci ⑩ ⑪ ⑫.

– Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ silně natlačte na hnací hřídel ❼ tak, aby se stlačila pružina, a pootočte přitom nástavcem ⑩ ⑪ ⑫ mírně proti směru hodinových ručiček (směr 🔒).
– Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ pusťte. Nástavec nyní dosedá pevně na hnací hřídel ❼.

5) Vložte přísady do míchací mísy ❻, dodržujte však přitom následující tabulku s doporučenými množstvími naplnění:

Množství naplnění pro...	min.	max.
Kynuté těsto	N/A	500 g mouky
Třené těsto	N/A	400 g mouky
Těžké těsto (např. křehké těsto)	N/A	400 g mouky
Šlehačka	200 ml	1000 ml
Bílky (třída hmotnosti vajec M)	2	12
Přizpůsobte zbývající přísady receptu maximálnímu množství.		

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nepřekračujte uvedená maximální množství naplnění!
Jinak se přístroj přetíží.
► Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.

UPOZORNĚNÍ

► Upozorňujeme, že během hnětení resp. míchání těsto v míchací míse ❻ nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mísu ❻ až úplně po okraj!

6) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷🔓 a posuňte otočné rameno ❶ s namontovaným nástavcem ⑩ ⑪ ⑫ dolů do pracovní polohy.

UPOZORNĚNÍ

► Podle potřeby, můžete namontovat plnicí pomůcku ❽ na víko ❾ :
– Zatlačte plnicí pomůcku ❽ do vyhloubeniny na víku ❾:

Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.

7) Nasaďte víko ❾ na míchací mísu ❻.
8) Nastavte otočný spínač ❸ na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně").

Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „OFF").
2) Sejměte víko ❾ z míchací mísy ❻.
3) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷🔓 a otočné rameno ❶ uveďte do nejvyšší polohy.
4) Odeberte nástavec ⑩ ⑪ ⑫ z hnacího hřídele ❼ zatlačením nástavce ⑩ ⑪ ⑫ proti hnacímu hřídeli ❼ a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr 🔓). Poté můžete nástavec ⑩ ⑪ ⑫ sejmout.
5) Odeberte míchací mísu ❻ jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmutím směrem nahoru.
6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba").

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

► Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

Čištění krytu

■ Kryt přístroje otřete vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytřete do sucha.

Čištění příslušenství

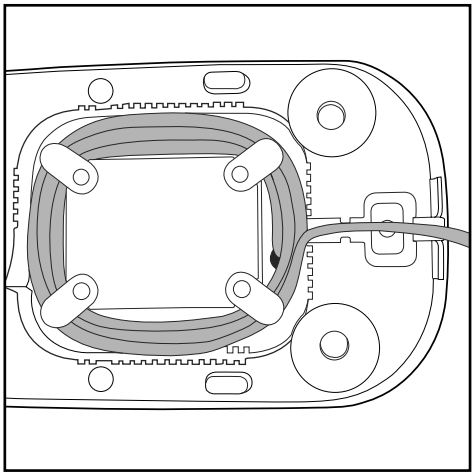
■ Míchací mísu ❻, víko ❾, plnicí pomůcku ❽ a hnětací hák ❿, šlehací ⓫ a míchací metlu ⓬ omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

UPOZORNĚNÍ

Míchací mísu ❻, víko ❾, plnicí pomůcku ❽, hnětací hák ❿, šlehací metlu ⓫ a míchací metlu ⓬ lze také mýt v myčce nádobí. Veškeré díly, sestávající (i částečně) z plastu, uložte do horního koše myčky nádobí a díly nesvírejte. V opačném případě může dojít k zdeformování a trhlinám způsobeným pnutím.

Skladování

■ Síťový kabel ❹ naviňte kolem navíjení kabelu pod dnem přístroje.



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

Odstraňování závad

Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Otočný spínač ❸ nastavit do polohy „OFF“.
  - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
  - Přístroj nechat 25 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 25 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Vyčkat dalších 15 minut a znovu jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

- Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda se otočné rameno ❶ nachází ve správné poloze.

Technické údaje

Síťové napětí:	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Příkon:	650 W
Třída ochrany:	II / ⧈ (dvojitá izolace)
Max. kapacita míchací mísy ❻:	cca 5 l

Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem ❿, šlehací metlou ⓫ nebo míchací metlou ⓬ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout asi 25 minut.

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Likvidace

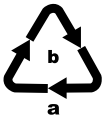
V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

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

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

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

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



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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 349708_2001
349709_2001

Dovozce

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

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

Recepty

Základní recept pro kynuté těsto

Přísady

500 g pšeničné mouky, typu 550

1 kostka čerstvého droždí

60 g másla

1 špetka soli

200–250 ml vlažného mléka

2 vejce

Příprava

- Všechny přísady vložte do míchací mísy ❻. Vše míchejte hnětacím hákem ❿ 1 minutu rychlostním stupněm 1 a poté 5 minut rychlostním stupněm 4.
  V míchací míse ❻ nechte kynout 40 minut. Vytvarujte těsto do koule.
- Vyválejte těsto na pečicím plechu a dle libosti jej obložte.
- Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 25–30 minut.

Základní recept pro křehké těsto

Přísady

250 g mouky

125 g studeného másla

1 špetka soli

1 vejce

150 g cukru

Příprava

- Všechny přísady pro těsto vložte do míchací mísy ❻ a uhněťte míchací metlou ⓬ na stupni 3 cca 2–3 minuty do křehkého těsta.
- Těsto nechte odstát v chladu 30 minut v ledničce.
- Pečicí troubu předehřejte na 200 °C.
- Formu na pečení namažte tukem a lehce ji posypte moukou.
- Těsto vyválejte mezi potravinářskými fóliemi (na průměr cca 30 cm) a dejte jej do pečicí formy.
- Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 15 minut.

Základní recept pro třené těsto

Přísady

250 g másla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g mouky

4 vejce

½ balíčku prášku do pečiva

Příprava

- Máslo, cukr a vanilkový cukr vložte do míchací mísy ❻ a vymíchejte míchací metlou ⓬ na stupni 3–5 do pěny.
- Postupně přidávejte vejce a míchejte dál, dokud není vše dobře smícháno.
- Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše smíchejte do hladkého těsta.
- Hranatou formu (cca 30 cm) vymažte tukem a dejte do ní těsto.
- Pečte při 180 °C (dolní/horní ohřev) po dobu cca 50–60 minut.

Obsah

Úvod **76**

Používanie v súlade s určením **76**

Rozsah dodávky **76**

Opis prístroja **76**

Bezpečnostné pokyny **77**

Prípravy **79**

Stupne rýchlosti **79**

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou **79**

Po ukončení práce 80

Čistenie a údržba **81**

Čistenie telesa 81

Čistenie príslušenstva 81

Uskladnenie **81**

Odstraňovanie porúch **82**

Technické údaje **82**

Likvidácia **82**

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **83**

Servis 84

Dovozca 84

Recepty **84**

Základný recept na kysnuté cesto 84

Základný recept na krehké cesto 85

Základný recept na jednoduchýmiešaný koláč 85

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

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

Tento prístroj je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho vonku!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

kuchynský robot

misa na miešanie s vekom a plniacou nálevkou

miesiaci hák

šľahacia metlička

miešacia metlička

návod na obsluhu

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

❶ výkyvné rameno
❷ odisťovacie tlačidlo
❸ otočný prepínač
❹ sieťový kábel
❺ podstavec
❻ miska na miešanie
❼ os pohonu

Obrázok B:

❽ plniaca nálevka
❾ veko
❿ miesiaci hák
⓫ šľahacia metlička
⓬ miešacia metlička

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Veďte ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
- Sieťový kábel nevystavujte vysokým teplotám.
- Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, ak sa prístroj musí vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
- Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky!
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné elektrický spotrebič v princípe odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým jeho neúmyselnému zapnutiu.
  Po výpadku prúdu sa elektrický spotrebič zase rozbehne!
- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemuselo byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do misy na šľahanie.
- Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky, aby ste predišli úrazom a poškodeniu prístroja.
- Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Do prístroja nikdy nedávajte horúce prísady!

Prípravy

1) Vyberte všetky diely zo škatule a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
2) Vyčistite všetky diely prístroja podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, že sú všetky diely úplne suché.
3) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou prísaviek.
4) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Stupne rýchlosti

Stupeň	Nadstavec	vhodný pre ...
1–3	Miesiaci hák ⑩ Miešacia metlička ⑫	– miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhých prísad
3–5	Miešacia metlička ⑫	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta - miešanie krehkého cesta
3–4	Miesiaci hák ⑩	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
5–7	Miešacia metlička ⑫	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - linecké cesto
7–8	Šľahacia metlička ⑪	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie ❻! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- Príslušenstvo vymieňajte len pri zastavenom pohone! Po vypnutí pohon ešte nejaký čas dobieha.
- V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pri prácach s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metličkou ⑪ alebo miešacou metičkou ⑫ odporúčame po 10 minútach prevádzky nechať prístroj vychladnúť na cca 25 minút.

Ak chcete prístroj pripraviť na prevádzku s miesacím hákom ⑩, šľahacou metličkou ⑪ a miešacou metličkou ⑫ postupujte nasledovne:

1) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓. Výkyvné rameno ❶ sa pohybuje nahor.
2) Vložte misku na miešanie ❻ tak, aby aretácie na miske na miešanie ❻ zaskočili do výrezu v podstavci ❺. Otočte misku na miešanie ❻ v smere hodinových ručičiek (pozri symboly 🔓 a 🔒 na podstavci ❺) tak, aby miska zapadla a pevne dosadala.
3) Vyberte vhodný nadstavec ⑩ ⑪ ⑫:
   – Šľahacie metličky ⑪ na šľahanie šľahačky.
   – Miešacia metlička ⑫ na miešanie treného cesta.
   – Miesiace háky ⑩ na miesenie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.
4) Podľa potreby namontujte miesiaci hák ⑩, šľahaciu metličku ⑪ alebo miešaciu metličku ⑫ na hnací hriadeľ ❼:

- Nasuňte miesiaci hák ⑩, šľahaciu metličku ⑪ alebo miešaciu metličku ⑫ (ďalej nadstavec) na hnací hriadeľ ❼ tak, aby obidva kovové kolíky na hnacom hriadeli ❼ zapadali do výrezov na nadstavci ⑩ ⑪ ⑫.
- Pritlačte nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ silne na hnací hriadeľ ❼ tak, aby sa pružina stlačila a otočte pritom nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ trochu proti smeru hodinových ručičiek (smer 🔒).
- Nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ pustite. Tento je teraz pevne nasadený na hnací hriadeľ ❼.

5) Prísady naplňte do misky na miešanie ❻, zohľadnite pritom nasledujúcu tabuľku s odporúčanými plniacimi množstvami:

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	500 g múky
Trené cesto	N/A	400 g múky
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	N/A	400 g múky
Šľahačka	200 ml	1000 ml
Vaječný bielok (vajcia, hmotnostná trieda M)	2	12
Zvyšné prísady receptu prispôsobte príslušnému maximálnemu množstvu.		

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ► Neprekračujte uvedené maximálne plniace množstvá!
  Inak sa prístroj preťaží.
- ► V prípade, že prístroj ťažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cesta a každú polovicu vymieste zvlášť.

UPOZORNENIE

- ► Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie ❻ zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytláča trocha nahor. Preto nikdy nenapĺňajte misku na miešanie ❻ až po okraj!

6) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓 a posuňte výkyvné rameno ❶ s namontovaným nadstavcom ⑩ ⑪ ⑫ smerom dole do pracovnej polohy.

UPOZORNENIE

- ► Podľa potreby nasaďte plniacu nálevku ❽ na veko ❾ :
  - Zatlačte plniacu nálevku ❽ do výrezu na veku ❾.

Takto môžete prísady pridávať aj počas prevádzky.

7) Nasuňte veko ❾ na misku na miešanie ❻.

8) Otočný prepínač ❸ nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Po ukončení práce

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „OFF“).

2) Veko ❾ zoberte z misky na miešanie ❻.

3) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓 a dajte výkyvné rameno ❶ do najvyššej polohy.

4) Odoberte nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ z hnacieho hriadeľa ❼ tak, že nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ pritlačíte na hnací hriadeľ ❼ a súčasne otočíte proti smeru hodinových ručičiek (smer 🔓). Potom môžete nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ odobrať.

5) Vyberte misku na miešanie ❻ tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.

6) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po používaní. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.

Čistenie telesa

- Teleso poutierajte vlhkou utierkou. V prípade silnejších nečistôt môžete dať na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom prístroj nechajte dobre vysušiť.

Čistenie príslušenstva

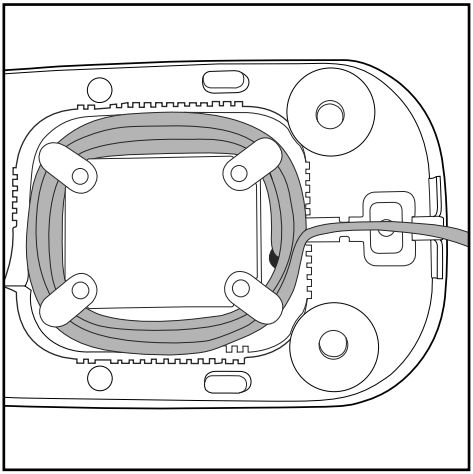
- Vyčistite misu na miešanie ❻, veko ❾, plniacu nálevku ❽ a miesiaci hák ❿, metličku na sneh ⓫ a miešaciu metličku ⓬ v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

UPOZORNENIE

Misku na miešanie ❻, veko ❾, plniacu nálevku ❽, hnetací hák ❿, šľahaciu metličku ⓫ a miešaciu metličku ⓬ sú aj na umývanie v umývačke riadu. Podľa možnosti všetky diely, ktoré (aj z časti) pozostávajú z plastu, vložte do horného koša umývačky riadu a diely nezovierajte. Inak môže dôjsť k deformáciám a napäťovým trhlinám.

Uskladnenie

- Naviňte sieťový kábel ❹ do priestoru na navinutie kábla pod dnom elektrického spotrebiča.



- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Ak sa prístroj náhle zastaví:

- Prístroj je prehriaty, aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
  - Otočný prepínač ❸ nastaviť do polohy „OFF“.
  - Vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky.
  - Prístroj nechať 25 minút vychladnúť.
  - Ak prístroj po 25 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.
  - Vyčkať ďalších 15 minút a opäť ho zapnúť.

Ak sa prístroj nedá zapnúť:

- Skontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.
- Skontrolujte, či je výkyvné rameno ❶ v správnej polohe.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Príkon:	650 W
Trieda ochrany:	II / ⧈ (dvojitá izolácia)
Max. kapacita Misa na miešanie ❻:	cca 5 l

Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom ❿, šľahacou metličkou ⓫ alebo miešacou metičkou ⓬ nechajte prístroj vychladnúť po 10 minútach prevádzky na cca 25 minút.

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia.

Likvidácia

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

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

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

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

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

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 349708_2001
349709_2001

Dovozca

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

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

Recepty

Základný recept na kysnuté cesto

Prísady

500 g pšeničnej múky, typu 550
1 kocka čerstvých kvasníc
60 g masla
1 štipka soli
200 – 250 ml vlažného mlieka
2 vajcia

Príprava

- Naplňte všetky prísady do misky na miešanie ❻. Miesiacim hákom ❿ najprv všetko vymieste 1 minútu na stupni 1, potom 5 minút na stupni 4. Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie ❻. Cesto vytvarujte do gule.
- Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a obložte ho prísadami podľa ľubovôle.
- Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 minút.

Základný recept na krehké cesto

Prísady

250 g múky

125 g studeného masla

1 štipka soli

1 vajce

150 g cukru

Príprava

- Všetky prísady dajte do misky na miešanie ❻ a vymieste miešacou metličkou ⓬ na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto.
- Cesto uložte na 30 minút do chladničky.
- Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- Roztváraciu formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracej formy.
- Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 15 minút.

Základný recept na jednoduchý miešaný koláč

Prísady

250 g masla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g múky

4 vajcia

½ balíčka prášku do pečiva

Príprava

- Maslo, cukor a vanilkový cukor dajte do misky na miešanie ❻ a vymieste miešacou metličkou ⓬ na stupni 3 – 5 minút do penista.
- Pridávajte postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejte do nej cesto.
- Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) na cca 50 – 60 min.

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacji · Stav informací · Stav informácií:
04/2020 · Ident.-No.: SKM650A1-022020-2