



KÜCHENMASCHINE SKM 600 A1

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT CH

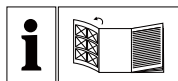
ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

FR CH

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi



DE AT CH

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

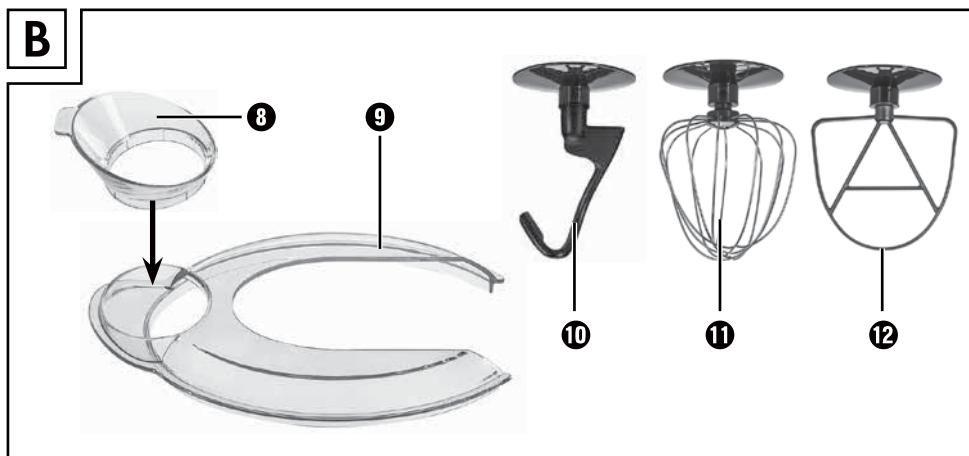
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	13
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	25

A**B**

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:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 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	Schnee- besen 11	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! 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 **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen. Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole und am Sockel **5**), 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 **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8** und den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Flachrührer **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

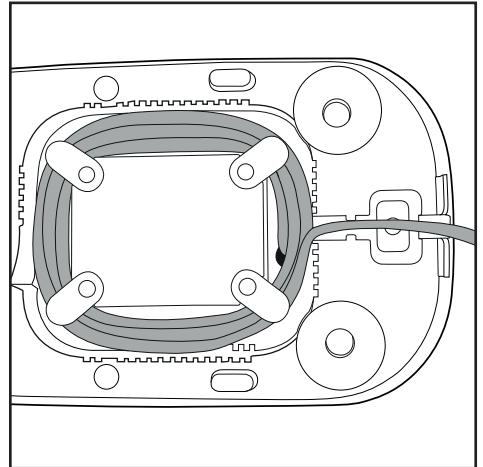
HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Flachrührer **12** 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 **4** 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 **3** 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 **1** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Schutzklasse:	II / □ (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	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 **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** 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.



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/Mobildfunknetz)
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.,
Mobildfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

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 **6** geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

250 g Mehl

125 g kalte Butter

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Zucker

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **12** auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **1** geben und mit dem Flachrührer **12** 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.

Table des matières

Introduction	14
Utilisation conforme à l'usage prévu	14
Matériel livré	14
Description de l'appareil	14
Consignes de sécurité	15
Préparations	17
Niveaux de vitesse	17
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	17
Après le travail	18
Nettoyage et entretien	19
Nettoyer le boîtier	19
Nettoyer les accessoires	19
Stockage	19
Dépannage	20
Caractéristiques techniques	20
Mise au rebut	20
Garantie de Kompernass Handels GmbH	21
Service après-vente	22
Importateur	22
Recettes	23
Recette de base de la pâte levée	23
Recette de base de la pâte sablée	23
Recette de base du quatre-quarts	24

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 :

- 1 Bras pivotant
- 2 Touche de déverrouillage 
- 3 Sélecteur rotatif
- 4 Cordon d'alimentation
- 5 Socle
- 6 Bol mélangeur
- 7 Axe d'entraînement

Figure B :

- 8 Goulotte
- 9 Couvercle
- 10 Crochet de pétrissage
- 11 Fouet
- 12 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 ⑥ 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 ② . Le bras pivotant ① se déplace vers le haut.
- 2) Positionnez le bol mélangeur ⑥ de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur ⑥ entrent dans l'évidement du socle ⑤. Tournez le bol mélangeur ⑥ dans le sens horaire (voir les symboles  et  sur le socle ⑤) 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 ⑦ :

- Positionnez le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12** (ci-après «insert») sur l'axe d'entraînement **7** de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe d'entraînement **7** entrent dans les évidements sur l'insert **10 11 12**.
 - Appuyez fortement l'insert **10 11 12** sur l'axe d'entraînement **7**, 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 **7**.
- 5) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur **6**, 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 **6**, 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 **6** jusqu'au bord !

- 6) Appuyez sur la touche de déverrouillage **2**  et poussez le bras pivotant **1** avec l'insert **10 11 12** monté vers le bas en position de travail.

REMARQUE

- Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte **8** sur le couvercle **9** :
 - Poussez la goulotte **8** dans l'évidement sur le couvercle **9**.

Vous pouvez maintenant verser des ingrédients même durant le fonctionnement.

- 7) Glissez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **6**.
- 8) Amenez le sélecteur rotatif **3** sur le niveau souhaité (voir chapitre « Niveaux de vitesse »).

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position « OFF »).
- 2) Retirez le couvercle **9** du bol mélangeur **6**.
- 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage **2**  et amenez le bras pivotant **1** en position supérieure.
- 4) Retirez l'insert **10 11 12** de l'axe d'entraînement **7**, en appuyant l'insert **10 11 12** contre l'axe d'entraînement **7** 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 **6** 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 **6**, le couvercle **9**, la goulotte **8** et le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12** 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.

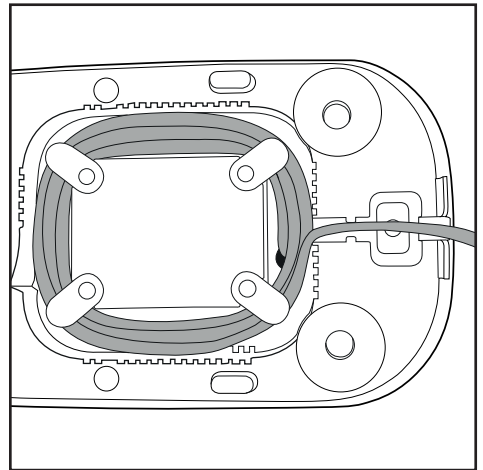
REMARQUE



Le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, la goulotte **8**, le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12** 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 **4** 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 **3** 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.

Si'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 **1** se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension secteur : 220 – 240 V ~
(courant alternatif),
50 – 60 Hz

Puissance absorbée : 600 W

Classe de protection : II /  (double isolation)

Capacité max.

Bol mélangeur **6** : 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 **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12**, 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 assujéti 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.



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 de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légal 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 12345) 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

CH Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

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 **6**.
Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage **10** au niveau 1 pendant env. 1 minute, puis au niveau 4 pendant 5 minutes.
Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur **6**. 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 **6** et pétrir avec le batteur plat **12** au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte sablée.
- ◆ La mettre 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C.
- ◆ Graisser le moule démontable et le fariner légèrement.
- ◆ Étaler la pâte entre deux films alimentaires (sur env. 30 cm de diamètre) et la placer dans le moule démontable.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de sole/voûte) pendant 15 minutes.

Recette de base du quatre-quarts

Ingrédients

250 g de beurre

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

4 œufs

½ sachet de levure chimique

Préparation

- ◆ Verser le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur **6** et battre en mousse avec le batteur plat **12** 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.

Indice

Introduzione	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura	26
Descrizione dell'apparecchio	26
Indicazioni di sicurezza	27
Preparativi	29
Livelli di velocità	29
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	29
Dopo il lavoro	30
Pulizia e manutenzione	31
Pulizia dell'alloggiamento	31
Pulizia degli accessori	31
Conservazione	31
Eliminazione dei guasti	32
Dati tecnici	32
Smaltimento	32
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	33
Assistenza	34
Importatore	34
Ricette	35
Pasta lievitata (ricetta base)	35
Pasta frolla (ricetta base)	35
Torta (ricetta base)	36

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

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

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

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

Volume della fornitura

Robot da cucina

Ciotola con coperchio e ausilio di riempimento

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

NOTA

- Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Tasto di sbloccaggio 
- 3 Selettore rotativo
- 4 Cavo di rete
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Asse motore

Figura B:

- 8 Ausilio di riempimento
- 9 Coperchio
- 10 Ganci da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
- Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre mai le mani o oggetti estranei nell'ausilio di riempimento.
- ▶ Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio.

Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio, eventuali pellicole di protezione e adesivi.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Collocare l'apparecchio su un sottofondo piano e pulito e fissarlo con le ventose.
- 4) Inserire la spina nella presa di rete.

Livelli di velocità

Livello	Impiego	adatto per...
1-3	Gancio da impasto ⑩ Frullino ⑫	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
3-5	Frullino ⑫	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata - Mescolamento di pasta frolla
3-4	Gancio da impasto ⑩	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di impasto spesso
5-7	Frullino ⑫	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
7-8	Frusta ⑪	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a spuma del burro

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Quando si lavora con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ o frullino ⑫, consigliamo di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo circa 25 minuti di esercizio.

Per preparare l'apparecchio all'uso con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ e frullino ⑫, procedere come segue:

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio ② . Il braccio girevole ① si sposta verso l'alto.
- 2) Inserire la ciotola ⑥ in modo tale che i fermi della ciotola ⑥ si inseriscano nell'incavo della base ⑤. Ruotare la ciotola ⑥ in senso orario (v. simboli  e  presenti sulla base ⑤) in modo da bloccarla e inserirla saldamente.
- 3) Selezionare l'inserito ⑩ ⑪ ⑫ adatto:
 - Frusta ⑪ per montare la panna.
 - Frullino ⑫ per lavorare impasti.
 - Gancio da impasto ⑩ per impastare impasti densi, come ad es. pasta lievitata.
- 4) A seconda del lavoro da svolgere, montare il gancio da impasto ⑩, la frusta ⑪ o il frullino ⑫ sull'asse motore ⑦:
 - Applicare il gancio da impasto ⑩, la frusta ⑪ o il frullino ⑫ (di seguito denominato "inserto") all'asse motore ⑦ in modo tale che entrambi i perni di metallo dell'asse motore ⑦ si inseriscano negli intagli presenti sull'inserto ⑩ ⑪ ⑫.

- Premere saldamente l'inserto **10 11 12** sull'asse motore **7** in modo da comprimere la molla e ruotare nel contempo l'inserto **10 11 12** leggermente in senso antiorario (direzione .
 - Quindi rilasciare l'inserto **10 11 12**.
A questo punto, l'inserto è saldamente fissato all'asse motore **7**.
- 5) Versare gli ingredienti nella ciotola **6** attenendosi alla seguente tabella con le quantità di riempimento consigliate:

Quantità di riempimento per...	min.	max.
Pasta lievitata	n.d.	500 g di farina
Impasto per dolci	n.d.	400 g di farina
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	n.d.	400 g di farina
Panna	200 ml	1000 ml
Albume d'uovo (uova cat. M)	2	12
Adattare i restanti ingredienti della ricetta alle rispettive quantità massime.		

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non superare le quantità massime indicate. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi.
- Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

NOTA

- Ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto nella ciotola **6** può aumentare di volume o venire spinto verso l'alto dal movimento. Non riempire quindi mai la ciotola **6** fino al bordo!

- 6) Premere il tasto di sbloccaggio **2**  e spostare verso il basso in posizione di lavoro il braccio orientabile **1** con l'inserto **10 11 12**.

NOTA

- Se lo si desidera, si può montare la vaschetta di riempimento **8** sul coperchio **9**:
 - Premere l'ausilio di riempimento **8** nell'intaglio al coperchio **9**.

A questo punto è possibile aggiungere gli ingredienti, anche mentre l'apparecchio è in funzione.

- 7) Collocare il coperchio **9** sulla ciotola **6**.
 8) Portare l'interruttore rotante **3** al livello desiderato (v. capitolo "Livelli di velocità").

Dopo il lavoro

- 1) Spegner l'apparecchio al selettore **3** (posizione "OFF").
- 2) Rimuovere il coperchio **9** dalla ciotola **6**.
- 3) Premere il tasto di sbloccaggio **2**  e portare il braccio orientabile **1** nella posizione più elevata.
- 4) Per rimuovere l'inserto **10 11 12** dall'asse motore **7**, spingere l'inserto **10 11 12** contro l'asse motore **7** e ruotarlo contemporaneamente in senso orario . Quindi è possibile rimuovere l'inserto **10 11 12**.
- 5) Prelevare la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 6) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scosse elettriche!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, in quanto possono danneggiare le superfici.

NOTA

- Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

Pulizia dell'alloggiamento

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

Pulizia degli accessori

- Pulire la ciotola **6**, il coperchio **9**, l'ausilio di riempimento **8** e il gancio da impasto **10**, la frusta **11** e il frullino **12** in acqua calda con un po' di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

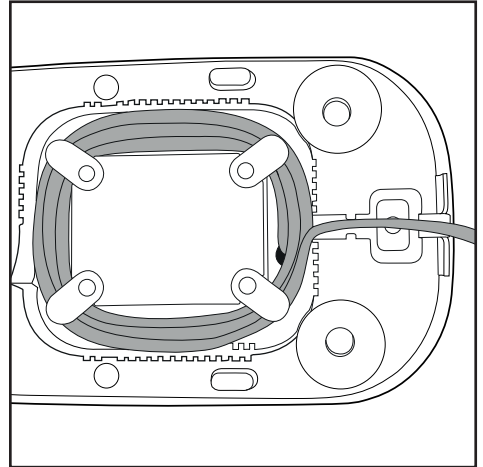
NOTA



La ciotola **6**, il coperchio **9**, l'ausilio di riempimento **8**, il gancio da impasto **10**, la frusta **11** e il frullino **12** sono idonei anche al lavaggio in lavastoviglie. Disporre possibilmente tutti i pezzi, che sono anche parzialmente in plastica, nel cestello superiore della lavastoviglie assicurandosi che questi componenti non si incastrino. In caso contrario potrebbero verificarsi deformazioni e crepe da tensione.

Conservazione

- Avvolgere il cavo **4** intorno all'apposito dispositivo sul fondo dell'apparecchio.



- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

- L'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
 - Portare il selettore ❸ su "OFF".
 - Staccare la spina dalla presa.
 - Fare raffreddare l'apparecchio per 25 minuti.
 - l'apparecchio non si accenderà, se non si è ancora completamente raffreddato dopo 25 minuti.
 - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

- Controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il braccio girevole ❶ si trovi nella posizione corretta.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 – 60 Hz
Assorbimento di potenza:	600 W
Classe di protezione:	II /  (isolamento doppio)
Capacità max	
Ciotola ❹:	circa 5 l



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di esercizio:

Quando si lavora con gancio da impasto ❿, frusta ❶ o frullino ❷, dopo 10 minuti di esercizio lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 25 minuti.

Trascorso questo periodo di tempo, l'apparecchio può surriscaldarsi e danneggiarsi.

Smaltimento



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

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



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



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Pasta lievitata (ricetta base)

Ingredienti

500 g di farina di frumento tipo 550
1 cubetto di lievito fresco
60 g di burro
1 pizzico di sale
200 - 250 ml di latte tiepido
2 uova

Preparazione

- ◆ Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **6**. Impastare il tutto con il gancio da impasto **10** per circa 1 minuto alla velocità 1, quindi per 5 minuti alla velocità 4. Fare lievitare nella ciotola **6** per 40 minuti. Formare una palla con l'impasto.
- ◆ Stendere l'impasto su una teglia da forno e condire a piacimento.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25 - 30 minuti.

Pasta frolla (ricetta base)

Ingredienti

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

Preparazione

- ◆ Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola **6** e lavorarli con il frullino **12** per 2 - 3 minuti alla velocità 3 fino ad ottenere un impasto friabile.
- ◆ Mettere l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
- ◆ Preriscaldare il forno a 200 °C.
- ◆ Imburrare e infarinare uno stampo.
- ◆ Stendere l'impasto tra due fogli di pellicola (a un diametro di circa 30 cm) e foderare lo stampo.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 15 minuti.

Torta (ricetta base)**Ingredienti**

250 g di burro

250 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

250 g di farina

4 uova

½ bustina di lievito in polvere

Preparazione

- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e montare con il frullino **12** alla velocità 3 - 5.
- ◆ Aggiungere le uova una alla volta continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare finché l'impasto non risulterà liscio.
- ◆ Imburrare uno stampo a cassetta (circa 30 cm) e versarvi l'impasto.
- ◆ Cuocere al forno a 180 °C (calore superiore/inferiore) per circa 50 - 60 minuti.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01 / 2020 · Ident.-No.: SKM600A1-012020-1

IAN 331069/339191/339204/339205_1910