



STAND MIXER SKM 600 A1

(DK)

KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

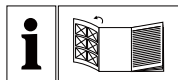
ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

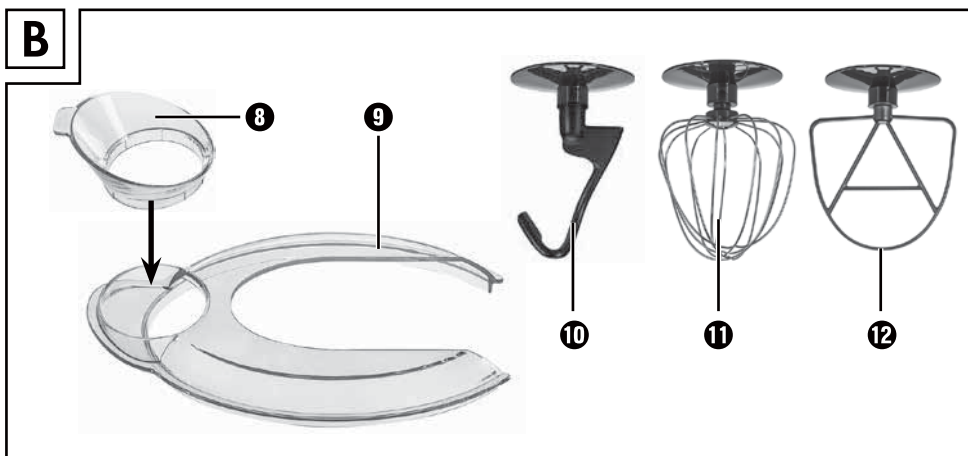
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Forberedelse	5
Hastighedstrin	5
Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog	5
Efter arbejdet	6
Rengøring og vedligeholdelse	7
Rengøring af kabinettet	7
Rengøring af tilbehør	7
Opbevaring	7
Afhjælpning af fejl	8
Tekniske data	8
Bortskaffelse	8
Garanti for Kompernass Handels GmbH	9
Service	10
Importør	10
Opskrifter	10
Grundopskrift til gærdej	10
Grundopskrift mørdej	11
Grundopskrift rørekage	11

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små husholdningsmængder.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i kommerciel sammenhæng!

Produktet er kun beregnet til privat brug i lukkede rum, der er beskyttet mod regn. Brug det ikke udendørs!

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

Pakkens indhold

Køkkenmaskine

Røreskål med låg og påfyldningshjælp

Æltekrog

Piskeris

Rørekrog

Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Svingarm
- 2 Oplåsningsknap 
- 3 Drejekontakt
- 4 Ledning
- 5 Sokkel
- 6 Røreskål
- 7 Drivaksel

Figur B:

- 8 Påfyldningshjælp
- 9 Låg
- 10 Æltekrog
- 11 Piskeris
- 12 Rørekrog

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordnet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Sørg for at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
- ▶ Hold ledningen borte fra varme overflader.
- ▶ Foretag ikke reparationer på produktet. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug!
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.



Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse.
Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og fører til farlige situationer!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Hæld kun ingredienserne, der skal tilberedes, i skålen, når maskinen kører.
- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningshjælpen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.
- ▶ Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Anvend ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!
- ▶ Hæld aldrig varme ingredienser i produktet!

Forberedelse

- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkater.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Kontrollér, at alle dele er helt tørre.
- 3) Stil produktet på en glat og ren overflade, og fastgør det med de fire sugekopper.
- 4) Sæt stikket i stikkontakten.

Hastighedstrin

Trin	Redskab	egnet til...
1-3	Æltekrog 10 Rørekrog 12	- Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser
3-5	Rørekrog 12	- Røring af tyk røredej - Røring af smør og mel - Røring af gærdej - Røring af mørdej
3-4	Æltekrog 10	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej
5-7	Rørekrog 12	- Kagedej - Piskning af smør og sukker - Småkagedej
7-8	Piskeris 11	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Piskning af smør til skum

Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Stik aldrig fingrene ned i røreskålen 6, når produktet er i brug! Fare for personskader på grund af roterende dele!
- Skift kun tilbehøret, når motoren er slukket! Når du slukker for maskinen, bliver motoren ved med at køre i kort tid.
- Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Ved arbejde med æltekrogen 10, piskeriset 11 eller det flade piskeris 12 anbefaler vi, at maskinen afkøles i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift.

Gå frem på følgende måde for at gøre produktet klar til brug med æltekrog 10, piskeris 11 og rørekrog 12:

- 1) Tryk på oplåsningsknappen 2 . Svingarmen 1 bevæger sig op.
- 2) Sæt røreskålen 6 ind, så låsemekanismerne på røreskålen 6 går ind i udskæringen på soklen 5. Drej røreskålen 6 i urets retning (se symbolerne  og  på soklen 5), så røreskålen låser og sidder fast.
- 3) Vælg det ønskede redskab 10 11 12:
 - Piskeris 11 til piskning af fløde.
 - Rørekrog 12 til røring af røredej.
 - Æltekrog 10 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.
- 4) Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørekrogen 12 på drivakslen 7 afhængigt af, hvad du skal lave:
 - Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørekrogen 12 (efterfølgende "redskabet" på drivakslen 7), så begge metalstifter på drivakslen 7 går ind i udskæringerne på redskabet 10 11 12.

- Sæt redskabet **10 11 12** godt fast på drivakslen **7**, så fjederen trykkes sammen, og drej samtidig redskabet **10 11 12** en smule mod urets retning (i retningen .
 - Slip redskabet **10 11 12**. Nu sidder det fast på drivakslen **7**.
- 5) Hæld ingredienserne i røreskålen **6**, og overhold de anbefalede påfyldningsmængder i den følgende tabel:

Påfyldningsmængde til...	min.	maks.
Gærdej	Ikke relevant	500 g mel
Røredej	Ikke relevant	400 g mel
Tung dej (f.eks. mørdej)	Ikke relevant	400 g mel
Fløde	200 ml	1000 ml
Æggehvide (Æg af vægtklasse M)	2	12
Tilpas resten af opskriftens ingredienser efter den maksimale mængde.		

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Overskrid ikke det angivne maksimale omdrejningstal! Ellers overbelastes produktet.
- Hvis produktet kører tungt: Sluk for produktet, tag halvdelen af dejen ud, og ælt hver halvdel for sig.

BEMÆRK

- Bemærk, at dejens volumen tiltager i røreskålen **6**, mens du ælter eller rører - den kan også presses op på grund af bevægelsen. Fyld derfor aldrig røreskålen **6** helt op til kanten!

- 6) Tryk på oplåsningsknappen **2** , og stil svingarmen **1** med det monterede redskab **10 11 12** ned i arbejdsposition.

BEMÆRK

- Efter ønske kan du montere påfyldningshjælpen **8** på låget **9**:
 - Tryk påfyldningshjælpen **8** ind i udkæringen på låget **9**.

Du kan nu hælde ingredienser i skålen samtidig med, at produktet kører.

- 7) Sæt låget **9** på røreskålen **6**.
- 8) Stil drejekontakten **3** på det ønskede trin (se kapitel "Hastighedstrin").

Efter arbejdet

- 1) Sluk for maskinen med drejekontakten **3** (stillingen "OFF").
- 2) Tag låget **9** af røreskålen **6**.
- 3) Tryk på oplåsningsknappen **2** , og drej svingarmen **1** til den højeste position.
- 4) Tag redskabet **10 11 12** af drivakslen **7** ved at trykke redskabet **10 11 12** mod drivakslen **7** og samtidig dreje i urets retning (i retning ). Derefter kan du tage redskabet **10 11 12** af.
- 5) Fjern røreskålen **6** ved at dreje den mod urets retning, og tag den ud oppefra.
- 6) Rengør alle dele (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladerne!

BEMÆRK

- Produktet skal helst rengøres lige efter brug, da det så er nemmere at fjerne fødevareresterne.

Rengøring af kabinettet

- Tør kabinettet af med en fugtig klud. Hvis snavs sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med rent vand. Tør derefter omhyggeligt produktet af.

Rengøring af tilbehør

- Rengør røreskålen **6**, låget **9**, påfyldningshjælpen **8** og æltekrogen **10**, piskeriset **11** og rørekrogen **12** i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent, varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

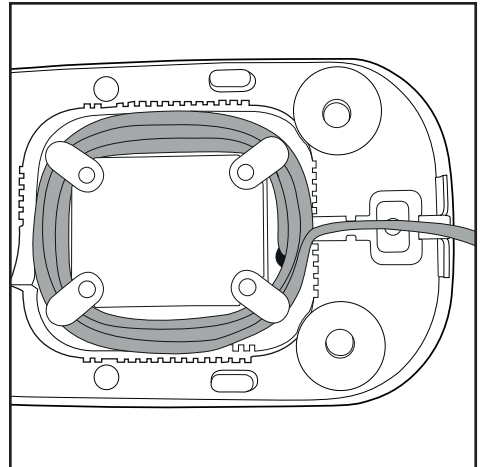
BEMÆRK



Røreskålen **6**, låget **9**, påfyldningshjælpen **8**, æltekrogen **10**, piskeriset **11** og rørekrogen **12** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt dele af plast (også delvist) i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og undgå at klemme de enkelte dele. Ellers kan de miste formen og få spændingsrevner.

Opbevaring

- Rul ledningen **4** om ledningsopviklingen på undersiden af produktet.



- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Hvis produktet pludselig standser:

- Produktet er overophedet, og den automatiske sikkerhedsfrakobling er aktiveret.
 - Stil drejekontakten ③ på "OFF".
 - Træk stikket ud af stikkontakten.
 - Lad produktet afkøle i 25 minutter.
 - Hvis produktet ikke er helt afkølet efter de 25 minutter, vil det ikke starte.
 - Vent 15 minutter mere, og tænd igen.

Hvis produktet ikke kan tændes:

- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, om svingarmen ❶ er i den rigtige position.

Tekniske data

Netspænding:	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50 – 60 Hz
Effektforbrug:	600 W
Beskyttelsesklasse:	II / □ (dobbeltisolering)
Maks. indhold	
Røreskål ❷:	ca. 5 l



Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad maskinen afkøle i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift ved arbejde med æltekrogen ❷, piskeriset ❶ eller det flade piskeris ❸.

Hvis denne driftstid overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning!

Bortskaffelse



Bortskaf ikke maskinen sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/ 19/EU.

Bortskaf maskinen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse.

Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 123456.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Grundopskrift til gærdej

Ingredienser

500 g hvedemel af typen 550

1 pakke gær

60 g smør

1 knivspids salt

200 - 250 ml lunken mælk

2 æg

Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienserne i røreskålen **6**. Ælt det hele med æltekroge **10** i ca. 1 minut på trin 1 og derefter 5 minutter på trin 4. Lad dejen hæve i 40 minutter i røreskålen **6**. Form dejen til en kugle.
- ◆ Rul dejen ud på en bageplade og læg fyld på efter ønske.
- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 25 - 30 minutter.

Grundopskrift mørdej**Ingredienser**

- 250 g mel
- 125 g koldt smør
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 150 g sukker

Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienser til dejen i røreskålen **6**, og ælt dejen til en mørdej med rørekrogen **12** på trin 3 i ca. 2-3 minutter.
- ◆ Stil derefter dejen i køleskabet i 30 minutter.
- ◆ Forvarm ovnen til 200 °C .
- ◆ Smør en springform, og drys bunden og siderne med lidt mel.
- ◆ Rul dejen ud mellem to stykker husholdningsfilm (på ca. 30 cm diameter), og læg den i springformen.
- ◆ Bag ved 200 °C (under-/overvarme) i 15 minutter.

Grundopskrift rørekage**Ingredienser**

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 250 g mel
- 4 æg
- ½ brev bagepulver

Tilberedning

- ◆ Hæld smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen **6**, og rør det til skum med rørekrogen **12** på trin 3 - 5.
- ◆ Tilsæt æggene efter hinanden, og fortsæt med at røre, indtil det hele er blandet godt.
- ◆ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen til en glat dej.
- ◆ Smør en aflang bageform (ca. 30 cm), og hæld dejen i.
- ◆ Bag ved 180 °C (under-/overvarme) i ca. 50 - 60 min.

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 - Batre 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.

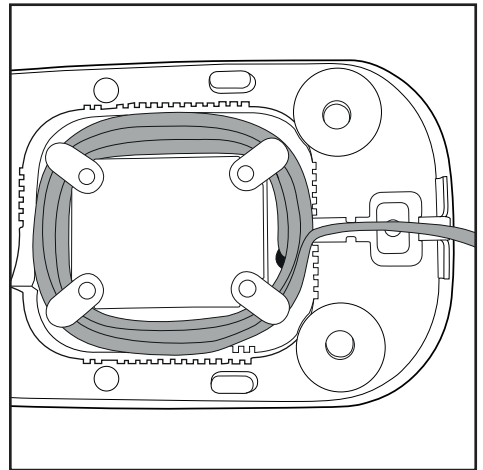
REMARQUE



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

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

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.

Inhoud

Inleiding	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Inhoud van het pakket	26
Apparaatbeschrijving	26
Veiligheidsvoorschriften	27
Vorbereidingen	29
Snelheidsstanden	29
Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde	29
Na de werkzaamheden	30
Reiniging en onderhoud	31
Behuizing reinigen	31
Accessoires reinigen	31
Opbergen	31
Problemen oplossen	32
Technische gegevens	32
Afvoeren	32
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Recepten	35
Basisrecept gistdeeg	35
Basisrecept zandtaartdeeg	35
Basisrecept cake	35

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 beschermt 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:

- 1 Zwenkarm
- 2 Ontgrendelknop 
- 3 Draaiknop
- 4 Netsnoer
- 5 Sokkel
- 6 Mengkom
- 7 Aandrijfas

Afbeelding B:

- 8 Vulschacht
- 9 Deksel
- 10 Kneedhaak
- 11 Draadgarde
- 12 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 bekneeld 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!

Vorbereidingsen

- 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	- Knenen 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	- Knenen van gistdeeg - Knenen 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 ⑥! 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 OPI! 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 ② . De zwenkarm ① beweegt omhoog.
- 2) Plaats de mengkom ⑥ zodanig, dat de nokken van de mengkom ⑥ in de uitsparingen op de sokkel ⑤ grijpen. Draai de mengkom ⑥ met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen  en  op de sokkel ⑤), 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 ⑦:
 - Steek de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ (hierna "opzetstuk" genoemd) zodanig op de aandrijfas ⑦ dat de beide metalen pennen op de aandrijfas

- 7 in de uitsparingen van het opzetstuk 10 11 12 grijpen.
- Druk het opzetstuk 10 11 12 krachtig op de aandrijfas 7, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk 10 11 12 enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting .
 - Laat het opzetstuk 10 11 12 los. Het zit nu vast op de aandrijfas 7.
- 5) Doe de ingrediënten in de mengkom 6 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! MATERIELE 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 6 in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de mengkom 6 daarom nooit tot aan de rand!

- 6) Druk de ontgrendelknop 2  in en beweeg de zwenkarm 1 met het bevestigde opzetstuk 10 11 12 omlaag naar de werkpositie.

OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht 8 op het deksel 9 bevestigen:
 - Druk de vulschacht 8 in de opening op het deksel 9.

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

- 7) Schuif het deksel 9 op de mengkom 6.
- 8) Zet de draaiknop 3 op de gewenste stand (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 3 (positie "OFF").
- 2) Haal het deksel 9 van de mengkom 6 af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop 2  en breng de zwenkarm 1 naar de hoogste positie.
- 4) Neem het opzetstuk 10 11 12 van de aandrijfas 7 af door het opzetstuk 10 11 12 tegen de aandrijfas 7 te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting ) te draaien. Daarna kunt u het opzetstuk 10 11 12 afnemen.
- 5) Verwijder de mengkom 6 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 **6**, het deksel **9**, de vulschacht **8** en de kneedhaak **10**, de draadgarde **11** en de vlindergarde **12** 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.

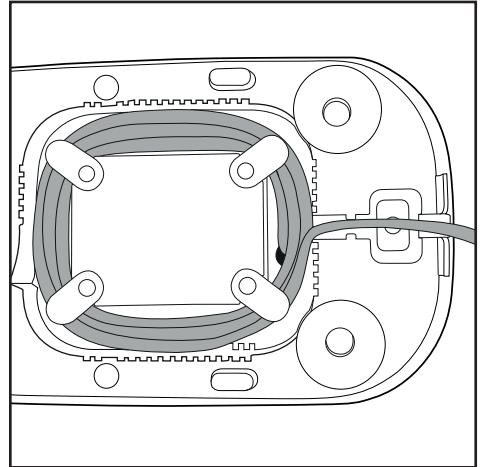
OPMERKING



De mengkom **6**, het deksel **9**, de vulschacht **8**, de kneedhaak **10**, de draadgarde **11** en de vlindergarde **12** 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 **4** 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 ③ 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 ① zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning:	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 – 60 Hz
Opgenomen vermogen:	600 W
Beschermingsklasse:	II /  (dubbel geïsoleerd)
Max. capaciteit	
Mengkom ⑥:	ca. 5 l



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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ na 10 minuten gebruik ca. 25 minuten afkoelen

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.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. 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 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 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 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

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 ⑥. Kneed alles met de kneedhaak ⑩ eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 5 minuten op stand 4. Laat het deeg 40 minuten in de mengkom ⑥ 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 ⑥ en kneed ze met de vlindergarde ⑫ 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 ⑥ en roer ze met de vlindergarde ⑫ 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Sicherheitshinweise	39
Vorbereitungen	41
Geschwindigkeitsstufen	41
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	41
Nach der Arbeit	42
Reinigen und Pflegen	43
Gehäuse reinigen	43
Zubehör reinigen	43
Aufbewahrung	43
Fehler beheben	44
Technische Daten	44
Entsorgung	44
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	45
Service	46
Importeur	46
Rezepte	47
Grundrezept Hefeteig	47
Grundrezept Mürbeteig	47
Grundrezept Rührkuchen	48

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	Schneebesen 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** 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 dehen 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.

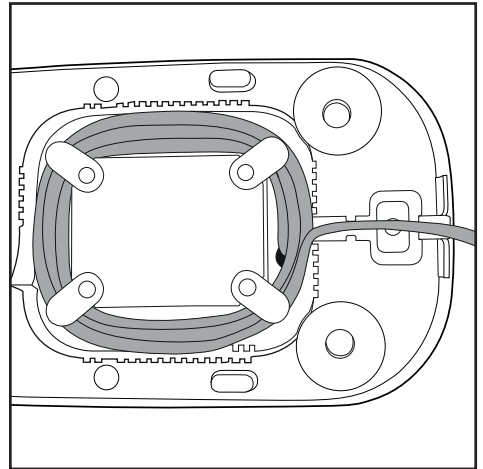
HINWEIS



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 Knet-
haken **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/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 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 331069/339191/339204/339205_1910