

SILVERCREST®



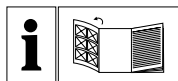
STAND MIXER SKM 650 A1

SE
KÖKSASSISTENT
Bruksanvisning

DE AT CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 349708/349709_2001

SE



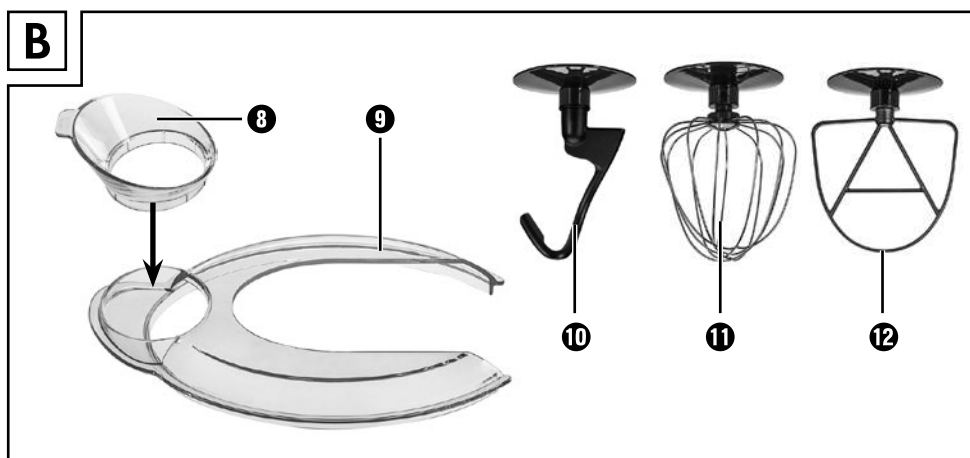
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	2
Beskrivning	2
Säkerhetsanvisningar	3
Förberedelser	5
Hastigheter	5
Arbeta med degkrok och vispar	5
När du arbetat färdigt	6
Rengöring och skötsel	7
Rengöra höljet	7
Rengöra tillbehören	7
Förvaring	7
Åtgärda fel	8
Tekniska data	8
Kassering	8
Garanti från Kompernass Handels GmbH	9
Service	10
Importör	10
Recept	11
Grundrecept på jäsdeg	11
Grundrecept på mördeg	11
Grundrecept på sockerkaka	11

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet.

Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt!

Produkten är endast avsedd för privat bruk i skyddade utrymmen som inte utsätts för regn. Den får inte användas utomhus!

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

Leveransens innehåll

Köksassistent

Blandarskål med lock och påfyllningshjälp

Degkrok

Ballongvisp

Grovvisp

Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Fällbar arm
- 2 Upplåsningsknapp 
- 3 Skruvreglage
- 4 Strömkabel
- 5 Sockel
- 6 Blandarskål
- 7 Drivaxel

Bild B:

- 8 Påfyllningshjälp
- 9 Lock
- 10 Degkrok
- 11 Ballongvisp
- 12 Grovvisp

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
- ▶ Håll kabeln på avstånd från heta ytor.
- ▶ Försök inte själv reparera produkten. Alla reparationer måste utföras av kundtjänst eller kvalificerad fackpersonal.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när produkten rengörs eller vid eventuella fel. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten!
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.



Du får absolut inte doppa ner produkten i vatten eller andra vätskor.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen helt när du ska sätta på eller ta av tillbehör. Då kan produkten inte sättas på av misstag. Efter ett strömavbrott sätter produkten igång igen!
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan ge upphov till olyckor!
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Då finns risk för personskador!
- ▶ Byt endast tillbehör då produktens drivenhet stannat och kontakten är utdragen! Produkten fortsätter gå en stund efter att den stängts av!
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- ▶ När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas tillsättas i blandarskålen.
- ▶ Stick aldrig in fingrar eller andra föremål i påfyllningshjälpn, du kan skada både dig själv och produkten.
- ▶ Rengör alla ytor noga, i synnerhet de som kommer i kontakt med livsmedel. Läs kapitel Rengöring och skötsel.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan ingredienser! Risk för överhettning!
- ▶ Fyll aldrig produkten med heta ingredienser!

Förberedelser

- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
- 2) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
- 3) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med sugkopparna.
- 4) Sätt kontakten i ett eluttag.

Hastigheter

Läge	Tillbehör	Passar för att...
1-3	Degkrok ⑩ Grovisp ⑫	- knåda och blanda fasta degar och hårdare ingredienser
3-5	Grovisp ⑫	- blanda tjock smet - blanda smör och mjöl - blanda jäsdeg - blanda mördeg
3-4	Degkrok ⑩	- knåda jäsdeg - knåda tjock smet
5-7	Grovisp ⑫	- göra kaksmet - vispa ihop smör och socker - göra deg till småkakor
7-8	Ballongvisp ⑪	- vispa grädde - vispa äggvita - göra majonnäs - röra smör pösigt

Arbeta med degkrok och vispar

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stoppa aldrig ner handen i blandarskålen ⑥ när produkten arbetar! Risk för personskador av roterande delar!
- Byt bara tillbehör när drivanordningen står stilla! Drivanordningen fortsätter snurra en stund efter att produkten stängts av.
- Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- När man har arbetat med degkroken ⑩, ballong- ⑪ eller grovispen ⑫ 10 minuter i sträck rekommenderar vi att man låter produkten svalna i ca 25 minuter.

Gör så här för att förbereda produkten när du ska arbeta med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovispen ⑫:

- 1) Tryck på upplåsningsknappen ② . Den fällbara armen ① faller upp.
- 2) Sätt in blandarskålen ⑥ så att låsningarna på blandarskålen ⑥ griper fast i skåran på sockeln ⑤. Vrid blandarskålen ⑥ medsols (se symbolerna  och  på sockeln ⑤) så att den låser fast ordentligt.
- 3) Välj ett lämpligt tillbehör ⑩ ⑪ ⑫:
 - Ballongvispen ⑪ för att vispa grädde.
 - Grovispen ⑫ för att röra ihop smet.
 - Degkroken ⑩ för att knåda kompaktare degar, t ex jäsdeg.
- 4) Beroende på vad du ska göra monterar du degkroken ⑩, ballong- ⑪ eller grovispen ⑫ på drivaxeln ⑦:

- Sätt degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12** (hädanefter kallade "tillbehör") på drivaxeln **7** så att båda metallstiften på drivaxeln **7** griper tag i skärorna på tillbehöret **10 11 12**.
 - Tryck tillbehöret **10 11 12** hårt mot drivaxeln **7** så att fjädern trycks ihop och vrid samtidigt tillbehöret **10 11 12** en aning motsols (mot ) så att det fastnar.
 - Släpp sedan tillbehöret **10 11 12**.
Det sitter nu fast på drivaxeln **7**.
- 5) Fyll blandarskålen **6** med de ingredienser som ska bearbetas och observera följande tabell med rekommenderade påfyllningsmängder:

Påfyllningsmängder för...	min.	max.
Jäsdeg	N/A	500 g mjöl
Kaksmet	N/A	400 g mjöl
Kak- eller pajdeg (t ex mördeg)	N/A	400 g mjöl
Vispgrädde	200 ml	1000 ml
Äggvita (äggstorlek M)	2	12
Anpassa mängden övriga ingredienser till den maximala påfyllningsmängden.		

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges!
Annars blir produkten överbelastad.
- Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna var för sig.

OBSERVERA

- Tänk på att degens volym ökar när den knådas eller rörs i blandarskålen **6** och att den pressas upp lite mot kanterna på grund av rörelsen. Fyll därför aldrig blandarskålen **6** ända upp till kanten!

- 6) Tryck på upplåsningsknappen **2**  och flytta den fällbara armen **1** med monterat tillbehör **10 11 12** nedåt, till arbetspositionen.

OBSERVERA

- Om du vill kan du montera påfyllningshjälpen **8** på locket **9**:
 - Tryck fast påfyllningshjälpen **8** i skåran på locket **9**.

Sedan kan du fylla på ingredienser även när produkten arbetar.

- 7) Sätt locket **9** på blandarskålen **6**.
8) Sätt skruvreglaget **3** på önskat läge (se kapitel Hastigheter).

När du arbetat färdigt

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3** (läge OFF).
- 2) Ta av locket **9** från blandarskålen **6**.
- 3) Tryck på upplåsningsknappen **2**  och flytta den fällbara armen **1** till det högsta läget.
- 4) Ta bort tillbehöret **10 11 12** från drivaxeln **7** genom att trycka tillbehöret **10 11 12** mot drivaxeln **7** och samtidigt vrida det medsols (mot ). Sedan kan tillbehöret **10 11 12** tas bort.
- 5) Ta bort blandarskålen **6** genom att vrida den motsols och lyfta upp den.
- 6) Rengör alla delar (se kapitel Rengöring och skötsel).

Rengöring och skötsel

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchock!



Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. De kan skada produktens yta!

OBSERVERA

- Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

Rengöra höljet

- Torka av produkten utvändigt med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa. Torka sedan av produkten ordentligt.

Rengöra tillbehören

- Rengör blandarskålen **6**, locket **9**, påfyllningshjälpn **8**, degkroken **10**, ballong- **11** och grovvispen **12** i varmt vatten med lite diskmedel. Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och försäkra dig om att de är helt torra innan du använder dem igen.

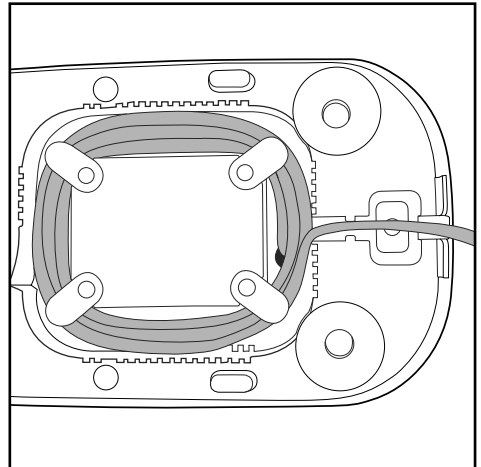
OBSERVERA



Blandarskålen **6**, locket **9**, påfyllningshjälpn **8**, degkroken **10**, ballongvispen **11** och grovvispen **12** kan också diskas i maskin. Lägg helst alla plastdelar (även om de bara delvis består av plast) löst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast. Annars kan de deformeras och få spänningssprickor.

Förvaring

- Linda kabeln **4** runt kabelhållaren på produktens undersida:



- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och det automatiska säkerhetsstoppet har aktiverats.
 - Placera skruvreglaget **3** på läge OFF.
 - Dra ut kontakten ur uttaget.
 - Låt produkten svalna i 25 minuter.
 - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 25 minuter kommer den inte att starta.
 - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

Om produkten inte går att sätta på:

- Kontrollera om kontakten verkligen sitter i uttaget.
- Kontrollera om den fällbara armen **1** står i rätt position.

Tekniska data

Nätspänning:	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Effektförbrukning:	650 W
Skyddsklass:	II /  (dubbel isolering)
Max. volym	
blandarskål 6 :	ca 5 l



Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt produkten kallna i ca 25 minuter när du arbetat med degkroken **10**, ballongvispen **11** eller grovvispen **12** 10 minuter i sträck.

Om den tiden överskrids kan produkten överhettas och skadas.

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit (sammansatta material).

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 349708_2001 349709_2001

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Recept

Grundrecept på jäsdeg

Ingredienser

500 g vetemjöl (typ 550)
1 paket färsk jäst
60 g smör
1 nypa salt
200 - 250 ml ljummen mjölk
2 ägg

Gör så här

- ◆ Lägg alla ingredienser i blandarskålen **6**.
Knåda först ihop allt med degkroken **10** 1 minut på läge 1 och sedan 5 minuter på läge 4.
Låt degen jäsa 40 minuter i blandarskålen **6**.
Forma degen till en boll.
- ◆ Kavla ut degen på ett bakbord och lägg på de ingredienser du vill ha.
- ◆ Grädda i 25 - 30 minuter i 200°C (över- och undervärme).

Grundrecept på mördeg

Ingredienser

250 g mjöl
125 g kallt smör
1 nypa salt
1 ägg
150 g socker

Gör så här

- ◆ Lägg alla ingredienser i blandarskålen **6** och knåda ihop till en deg med grovvispen **12** i ca 2 - 3 minuter på läge 3.
- ◆ Låt degen vila 30 minuter i kylskåpet.
- ◆ Värm upp ugnen till 200°C.
- ◆ Smörj och mjöla en bakform med avtagbar kant.
- ◆ Kavla ut degen mellan två bitar plastfolie (ca 30 cm i diameter) och lägg degen i bakformen.
- ◆ Grädda i 15 minuter i 200°C (över- och undervärme).

Grundrecept på sockerkaka

Ingredienser

250 g smör
250 g socker
1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
250 g mjöl
4 ägg
½ kuvert bakpulver (ca 7 g)

Gör så här

- ◆ Lägg smöret, sockret och vaniljsockret i blandarskålen **6** och rör med grovvispen **12** på läge 3 - 5 tills smeten blir pösig.
- ◆ Tillsätt äggen ett i sänder och fortsätt röra så att allt blandats ordentligt.
- ◆ Tillsätt mjöl och bakpulver och rör tills smeten blir slät.
- ◆ Smörj en avlång form (ca 30 cm) och häll i smeten.
- ◆ Grädda i 180°C (över- och undervärme) ca 50 - 60 min.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Sicherheitshinweise	15
Vorbereitungen	17
Geschwindigkeitsstufen	17
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	17
Nach der Arbeit	18
Reinigen und Pflegen	19
Gehäuse reinigen	19
Zubehör reinigen	19
Aufbewahrung	19
Fehler beheben	20
Technische Daten	20
Entsorgung	20
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	22
Importeur	22
Rezepte	23
Grundrezept Hefeteig	23
Grundrezept Mürbeteig	23
Grundrezept Rührkuchen	24

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 - Majonnaise - 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.

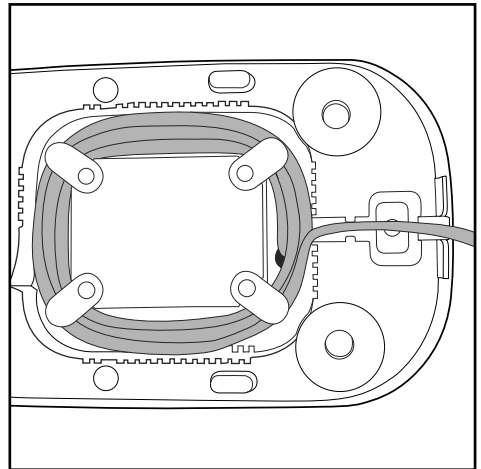
HINWEIS



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:	650 W
Schutzklasse:	II /  (Doppelisolation)
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/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 349708_2001 349709_2001

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
60 g Butter
1 Prise Salz
200 – 250 ml lauwarme Milch
2 Eier

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **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 **6** 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

Informationsstatus · Stand der Informationen:

04/2020 · Ident.-No.: SKM650A1-022020-2

IAN 349708/349709_2001