

SILVERCREST®



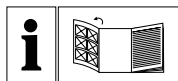
STAND MIXER SKM 650 A1

DK
KØKKENMASKINE
Betjeningsvejledning

DE AT CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 367922/367923_2101

DK



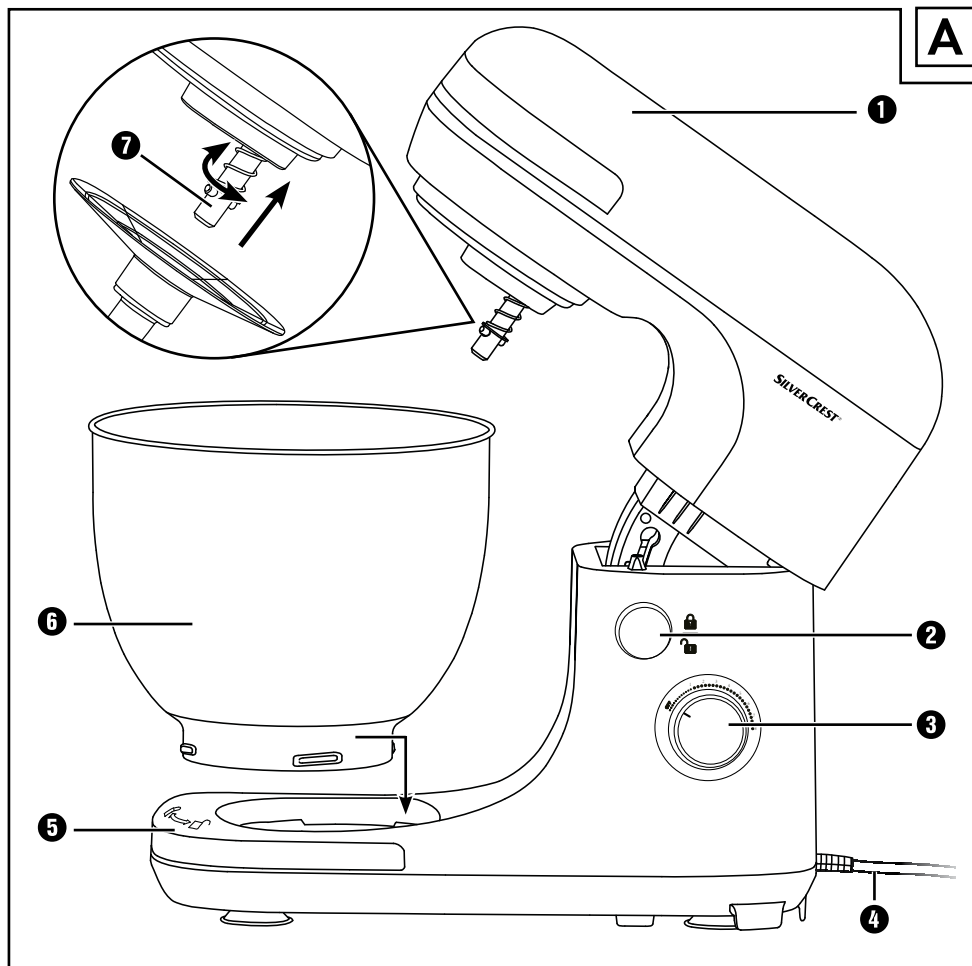
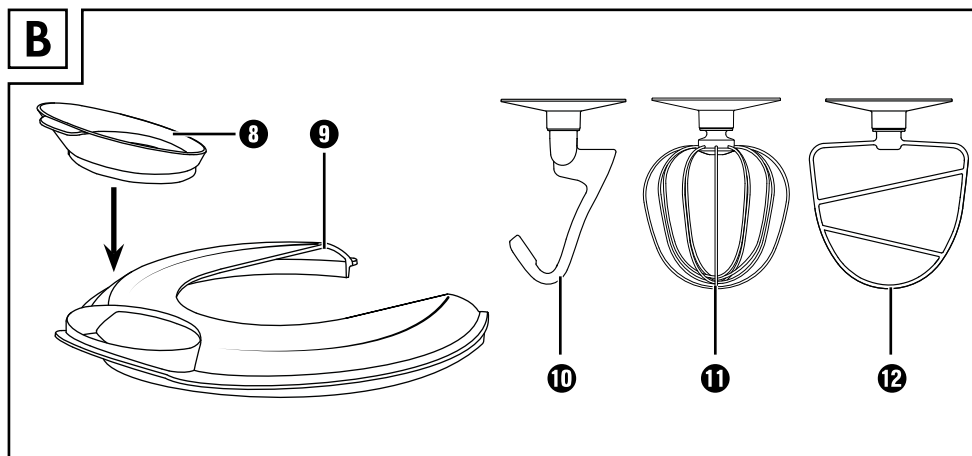
DK

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

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	7
Rengøring og vedligeholdelse	7
Rengøring af kabinettet	7
Rengøring af tilbehør	7
Opbevaring	8
Afhjælpning af fejl	8
Tekniske data	8
Bortskaffelse	9
Garanti for Kompernass Handels GmbH	9
Service	11
Importør	11
Opskrifter	11
Grundopskrift til gærdej	11
Grundopskrift mørdej	12
Grundopskrift rørekage	12

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

Rørerkrog

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 Oplåsingsknap 
- 3 Drejekontakt
- 4 Ledning
- 5 Sokkel
- 6 Røreskål
- 7 Drivaksel

Figur B:

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordet 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 Rørekrug 12	- Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser
3-5	Rørekrug 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	Rørekrug 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 rørekrug

⚠ 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 rørekrug **12**:

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

- 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**.

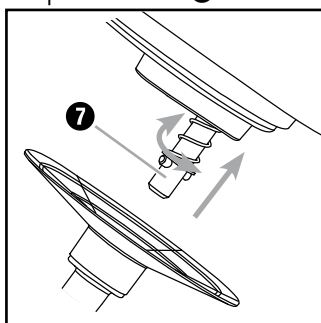


Fig.1 Montering af indsatserne

- 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

Påfyldningsmængde til...	min.	maks.
Gærdej	Ikke relevant	500 g mel
Røredej	Ikke relevant	400 g mel
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** (Fig.2):
 - Tryk påfyldningshjælpen **8** ind i udsæringen på låget **9**.

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

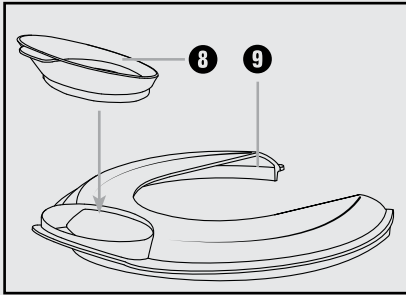


Fig.2 Montering af påfyldningshjælpen

- 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 snavset 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 røre krogen **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.

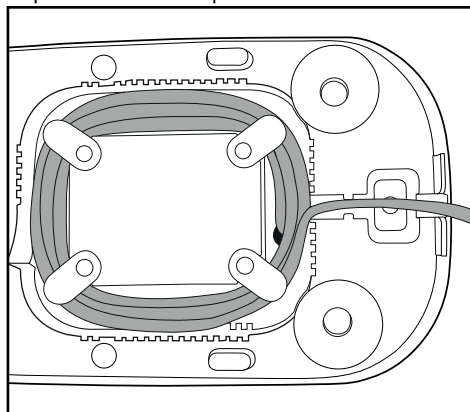


Fig. 3: Ledningsopvikling

- 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 **1** er i den rigtige position.

Tekniske data

Netspænding: 220 – 240 V ~
(vekselstrøm),
50 – 60 Hz

Effektforbrug: 650 W

Beskyttelsesklasse: II /  (dobbeltisolering)

Maks. indhold

Røreskål **6**: ca. 5 l

maks. påfyldningsmængde gærdej: ca. 829 g

maks. påfyldningsmængde røredej: ca. 1600 g



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 **10**, piskeriset **11** eller det flade piskeriset **12**.

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.

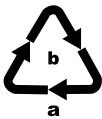
Bortskaf maskinen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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

Kompennass 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 fabriktionsfejl, 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 levering.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage 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 uhenigtsmæssig 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 123456_7890) 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 nedenævnte 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) 367922_2101/367923_2101.

Service**Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 367922_2101

367923_2101

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 æltekrogen **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 rørekro-gen **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 rørekro-gen **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.

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.	19
Reinigen und Pflegen	19
Gehäuse reinigen	19
Zubehör reinigen	20
Aufbewahrung	20
Fehler beheben.	20
Technische Daten	20
Entsorgung	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	23
Importeur	23
Rezepte	23
Grundrezept Hefeteig	23
Grundrezept Mürbeteig	24
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

Schneebecken

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 Schneebecken
- 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!
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - 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** (Abb. 1):
- 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**.

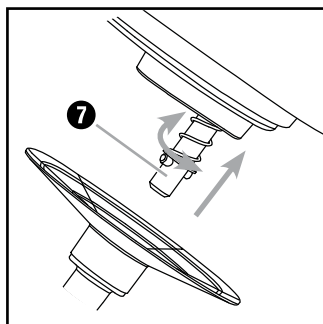


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 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 (Abb. 2):
 - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.

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

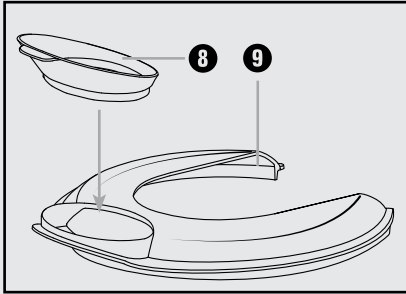


Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 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 Kneithaken **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 Kneithaken **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 (Abb. 3):

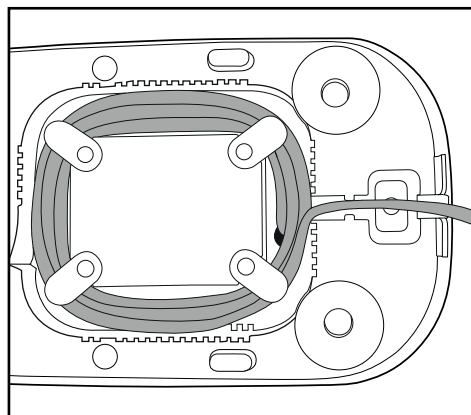


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 /  (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 829 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g



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 Minu-
ten abkühlen.

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

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät kei-
nesfalls in den normalen
Hausmüll. Dieses Produkt
unterliegt der europäischen
Richtlinie 2012/19/EU.**

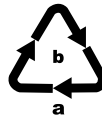
Entsorgen Sie das Gerät über ei-
nen zugelassenen Entsorgungsbe-
trieb oder über Ihre kommunale
Entsorgungseinrichtung. Beachten
Sie die aktuell geltenden Vorschrif-
ten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall
mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in
Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus um-
weltfreundlichen Materialien, die
Sie über die örtlichen Recyclingstel-
len entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung um-
weltgerecht. Beachten Sie die
Kennzeichnung auf den verschie-
denen Verpackungsmaterialien
und trennen Sie diese gegebenen-
falls gesondert. Die Verpackungs-
materialien sind gekennzeichnet
mit Abkürzungen (a) und Ziffern
(b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier
und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Ga-
rantie 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 Kaufda-
tum. 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 in-
nerhalb 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_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com 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) 367922_2101/367923_2101 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 367922_2101 367923_2101

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 weiter-rühren, 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 · Stand der Informationen:

01 / 2021 · Ident.-No.: SKM650A1-012021-1

IAN 367922/367923_2101