

SILVERCREST®



ROBOT MULTIFONCTION SKM 650 A1

FR BE

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 367922/367923_2101

FR



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.

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

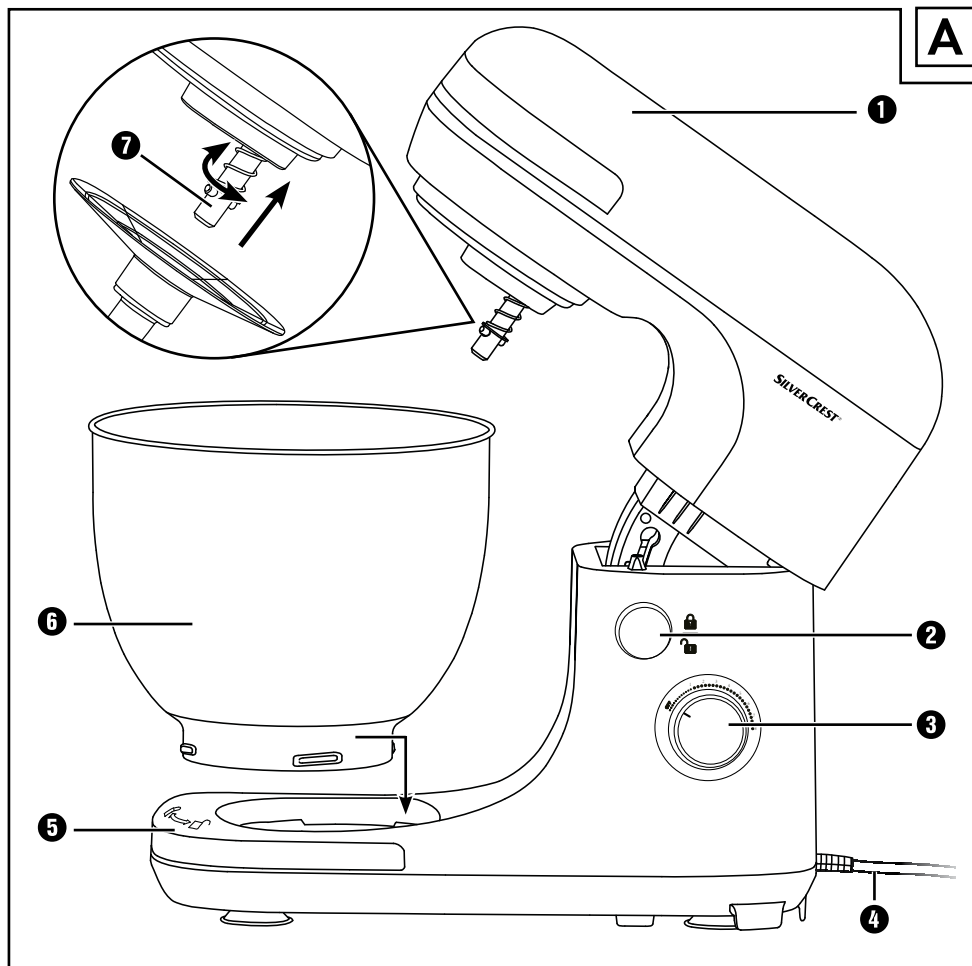
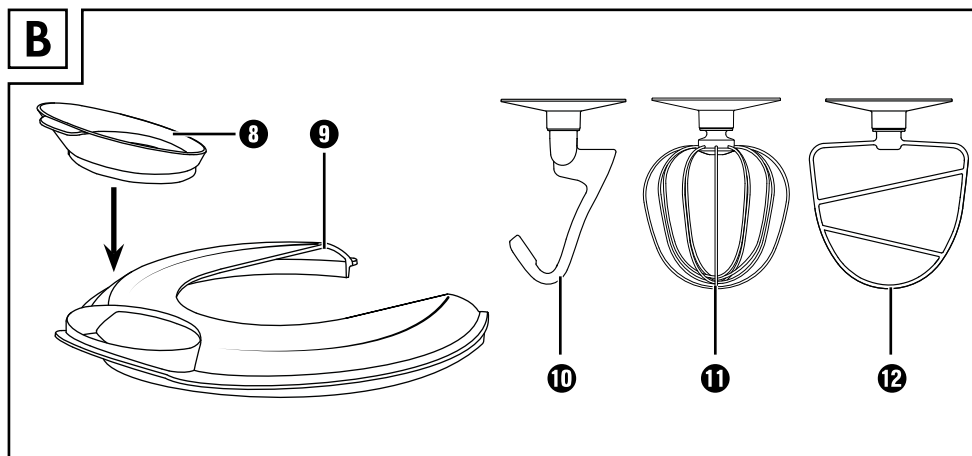
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Consignes de sécurité	3
Préparations	5
Niveaux de vitesse	5
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	5
Après le travail	7
Nettoyage et entretien	7
Nettoyer le boîtier	8
Nettoyer les accessoires	8
Stockage	8
Dépannage	8
Caractéristiques techniques	9
Mise au rebut	9
Garantie de Kompernass Handels GmbH	10
Service après-vente	12
Importateur	12
Recettes	12
Recette de base de la pâte levée	12
Recette de base de la pâte sablée	13
Recette de base du quatre-quarts	13

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 matériel d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les ventouses.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur ⑥ durant le fonctionnement ! Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement fonctionne encore brièvement.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage .
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** (Fig. 1) :
- 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**.

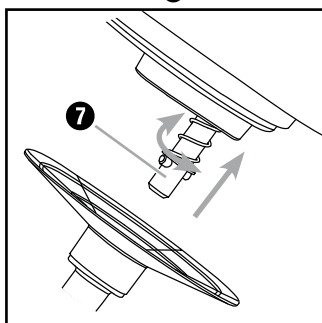


Fig. 1 : montage des accessoires

- 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** (Fig. 2) :
– Poussez la goulotte **8** dans l'évidement sur le couvercle **9**.

Vous pouvez maintenant verser des ingrédients même durant le fonctionnement.

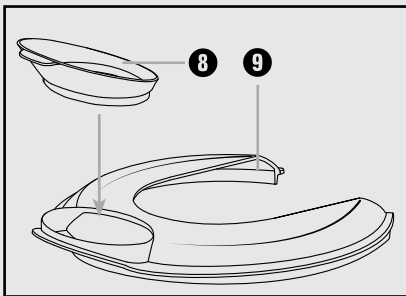


Fig. 2 : montage de la goulotte

- 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 (Fig. 3):

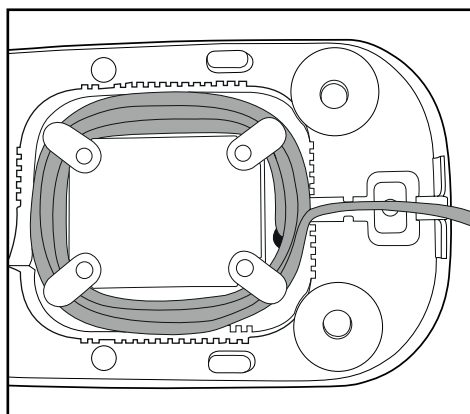


Fig. 3 : enroulement du cordon

- 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.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil :

- Assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez que le bras pivotant **1** se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

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

Puissance absorbée : 650 W

Classe de protection : II / 
(double isolation)

Capacité max.

Bol mélangeur  : env. 5 l

Quantité de remplissage max. de pâte
levée : env. 829 g

Quantité de remplissage max. de pâte
à biscuit : env. 1600 g



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

Nous recommandons les durées de fonction-
nement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage
, le fouet  ou le batteur plat , 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'ap-
pareil avec les ordures mé-
nagères normales. Ce pro-
duit est assujéti à la
directive européenne
2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermé-
diaire d'une entreprise de traite-
ment des déchets autorisée ou via
le service de recyclage de votre
commune. Respectez la réglemen-
tation en vigueur. En cas de doute,
veuillez contacter votre centre de
recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre
commune pour connaître les possi-
bilités de mise au rebut de votre
appareil usagé.



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



L'emballage est constitué de maté-
riaux écologiques que vous pou-
vez recycler par le biais des postes
de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une ma-
nière respectueuse de l'environne-
ment. Observez le marquage sur
les différents matériaux d'embal-
lage et trie-les séparément si né-
cessaire. 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) 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'auto-collant 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) 367922_2101/367923_2101.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 367922_2101
367923_2101

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 ❹.
- Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage ❶ au niveau 1 pendant env. 1 minute, puis au niveau 4 pendant 5 minutes.
- Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur ❹. 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Sicherheitshinweise	17
Vorbereitungen	19
Geschwindigkeitsstufen	19
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	19
Nach der Arbeit.	21
Reinigen und Pflegen	21
Gehäuse reinigen	21
Zubehör reinigen	22
Aufbewahrung	22
Fehler beheben.	22
Technische Daten	22
Entsorgung	23
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
Service	25
Importeur	25
Rezepte	25
Grundrezept Hefeteig	25
Grundrezept Mürbeteig	26
Grundrezept Rührkuchen	26

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	Schnee- besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ⑥! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ② . Der Schwenkarm ① bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel ⑤), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
- Den Schneebesen **11** zum Schlagen von Sahne,
 - den Flachrührer **12** zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** auf der Antriebsachse **7** (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**.

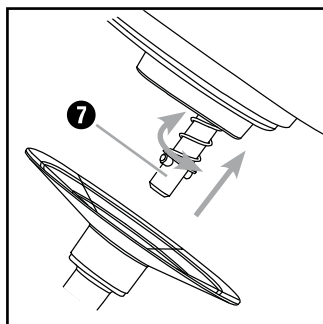


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 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.

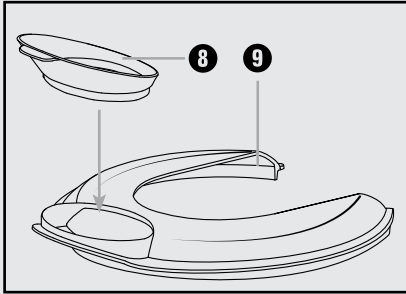


Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 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):

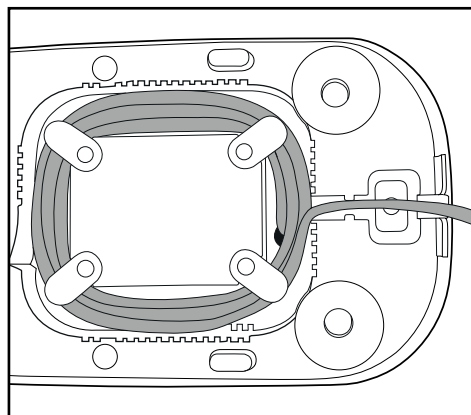


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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.



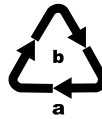
Möglichkeiten zur Entsorgung des
ausgedienten Produkts erfahren
Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadt-
verwaltung.



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



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 Kompernaß 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

Version des informations · Stand der Informationen:

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

IAN 367922/367923_2101