

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ROBOT DE CUISINE SKMP 1300 D4

(FR) (BE)

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

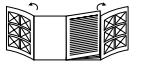
(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 297858/304132

(FR)



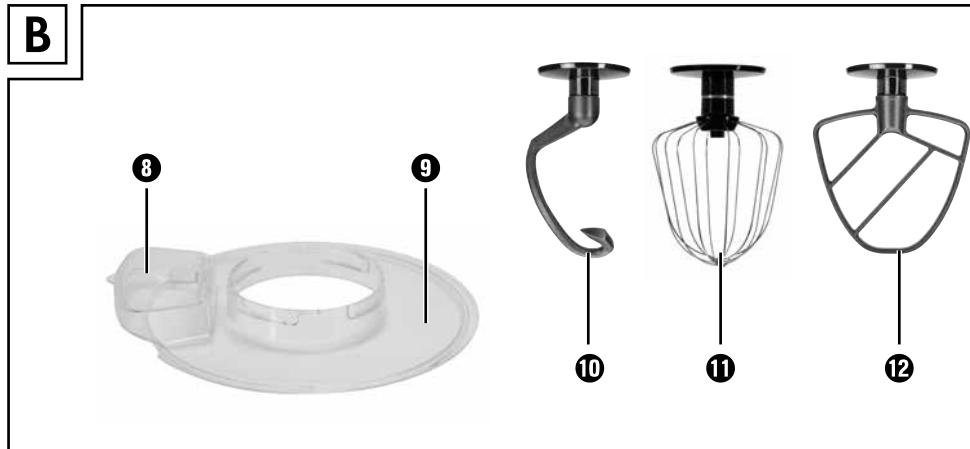
(FR) (BE)

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

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten 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	17



C

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.....	6
Fonctions.....	6
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	7
Ajouter les ingrédients	8
Après le travail.....	8
Travailler avec le mixeur.....	9
Ajouter les ingrédients	10
Après le travail.....	10
Nettoyage et entretien	11
Nettoyage de l'appareil	11
Nettoyer les accessoires	11
Nettoyer le mixeur	11
Stockage.....	13
Dépannage.....	13
Caractéristiques techniques	13
Recyclage	14
Garantie de Kompernass Handels GmbH	14
Service après-vente	16
Importateur	16

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 dans des 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 de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

Livret de recettes

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

Dépliez les volets des couvertures avant et arrière de ce mode d'emploi :

Volet dépliant avant

Figure A :

- ❶ Bras pivotant
- ❷ Levier de déverrouillage
- ❸ Commutateur rotatif
- ❹ Touche PULSE
- ❺ Socle
- ❻ Bol mélangeur
- ❼ Axe d'entraînement

Figure B :

- ❽ Goulotte
- ❾ Couvercle
- ❿ Crochet de pétrissage
- ❾ Fouet
- ❿ Batteur plat

Volet dépliant arrière :

Figure C :

- ❿ Petit gobelet gradué
- ❻ Verrouillage du couvercle
- ❾ Couvercle du mixeur
- ❿ Mixeur
- ❿ Lame
- ❿ Couvercle de protection de l'entraînement
- ❿ Enroulement du câble
- ❿ Entrainement du mixeur

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 électrique, lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de dérangement. Mettre l'appareil à l'arrêt n'est pas suffisant en raison de 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, lorsque 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 de raccordement 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 !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage 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 de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ 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'appareil est à l'arrêt et que la fiche secteur est débranchée ! Après l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée !
- ▶ 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, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.

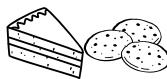
ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Préparations

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Déroulez le cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ⑯.
- 4) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les quatre ventouses.
- 5) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Fonctions

Accessoires	Niveau	adapté(s) pour...
 Fouet ⑪	8 - 10	 <ul style="list-style-type: none"> - Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
 Batteur plat ⑫	3 - 7	 <ul style="list-style-type: none"> - Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée - Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
 Crochet de pétrissage ⑩	1 - 4	 <ul style="list-style-type: none"> - Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plutôt fermes - Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
 Mixeur ⑯	8 - 10 Pulse	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides

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 dû aux 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 MATERIELS !

- 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.

REMARQUE

- Lorsque vous travaillez avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ doit être en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne démarera pas.

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) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 2) Montez le couvercle ⑨ sur le bras pivotant ① :
 - Placez le couvercle ⑨ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bras pivotant ① pointe sur le milieu de la flèche ←→ sur le couvercle ⑨ (fig. 1). La goulotte ⑧ indique le devant de l'appareil.

- Tournez le couvercle ⑨ dans le sens anti-horaire (sens ↗) jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

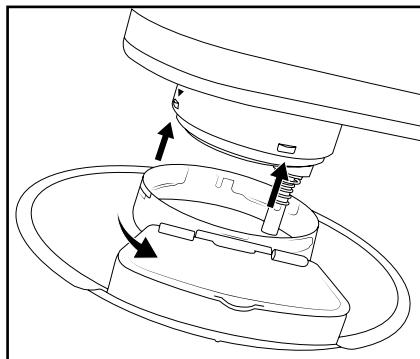


Fig. 1

- 3) 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.
- 4) 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/D	1000 g de farine
Pâte à biscuit	N/D	900 g de farine
Pâte lourde (par ex. pâte sablée)	N/D	900 g de farine
Crème	200 ml	1500 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 dépassiez pas les quantités de remplissage maximales indiquées pour ne pas sursolliciter l'appareil.
Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.
- 5) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦ :
 - Positionnez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ 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 dans le sens antihoraire (sens ).
 - Relâchez l'insert. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d'entraînement ⑦.

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) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et glissez le bras pivotant ① avec l'insert monté vers le bas en position de travail.
- 7) Amenez le commutateur rotatif ③ sur le niveau souhaité (voir chapitre «Fonctions»).

Ajouter les ingrédients

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans la goulotte ⑧ durant le fonctionnement !

Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant le fonctionnement, ouvrez la goulotte ⑧ sur le couvercle ⑨.

Ajoutez lentement d'autres ingrédients dans la goulotte ⑧.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne passez pas d'objets, comme des fourchettes ou cuillères, dans la goulotte ⑧ !
- Si vous ajoutez des ingrédients durant le fonctionnement, des aliments risquent de gicler.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif ③.
- 2) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 3) 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 horaire (sens ). Vous pouvez alors retirer l'insert.
- 4) Retirez le couvercle ⑨ du bras pivotant ① en le tournant dans le sens horaire (sens ) et en le retirant.
- 5) Retirez le bol mélangeur ⑥ en le tournant dans le sens antihoraire et en le retirant par le haut.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours les liquides chauds revenir à une température tiède (env. 30-40 °C) avant de les verser dans le mixeur ⑯.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES ACÉRÉES / L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ⑯ !
- Ne retirez le mixeur ⑯ qu'après que la lame ⑯ soit immobilisée.
- Utilisez le mixeur ⑯ uniquement avec le couvercle du mixeur ⑮ et le verrouillage du couvercle ⑯ en place et équipé du gobelet gradué ⑯.
- 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 MATERIELS !

- L'axe d'entraînement pour les inserts ⑩ ⑪ tourne lors de l'utilisation du mixeur ⑯. N'utilisez jamais le bol mélangeur ⑯ et le mixeur ⑯ en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !
- Lors du travail avec le mixeur ⑯, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Pour préparer l'appareil au fonctionnement avec le mixeur ⑯, veuillez procéder comme suit. Aidez-vous de la figure C sur le volet dépliant arrière.

- 1) Appuyez le levier de déverrouillage ② vers le haut et glissez le bras pivotant ① vers le bas en position de travail.
- 2) Retirez le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ par la droite (voir figure C/volet dépliant).

REMARQUE

- Veuillez à ce que le commutateur rotatif ③ se trouve sur "0" avant de placer le mixeur ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur ⑯ est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯ de manière à ce que les crans sous le mixeur ⑯ entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur ⑯. La flèche ▼ sur le mixeur ⑯ doit pointer sur la flèche ▲ sur l'appareil. Tournez le mixeur ⑯ jusqu'en butée dans le sens horaire (sens ⑥) jusqu'à ce qu'il s'enclenche d'une manière audible.
- 4) Versez les ingrédients.
- 5) Montez le couvercle du mixeur ⑮ :
 - Positionnez le couvercle du mixeur ⑮ de manière à ce que les lèvres sur le couvercle du mixeur ⑮ obtiennent le bec verseur.
 - Positionnez le verrouillage du couvercle ⑯ de manière à ce que les crans d'arrêt du verrouillage du couvercle ⑯ glissent dans les évidements sur le couvercle du mixeur ⑮. La languette large portant les symboles de cadenas (⑥ ⑦ ⑧) doit pointer sur l'échelle européenne (ml/litre) (fig. 2).



Fig. 2

- Tournez le verrouillage du couvercle **14** de 90° dans le sens horaire (sens ). Le verrouillage du couvercle **14** se déplace d'un côté au-dessus du bec verseur et de l'autre côté dans la poignée du mixeur **16** (fig. 3).

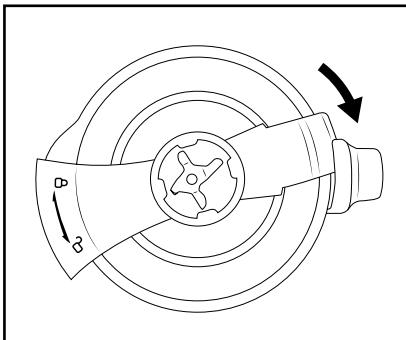


Fig. 3

- Poussez le gobelet gradué **13** aussi loin que possible dans le verrouillage du couvercle **14**.
- 6) Réglez le commutateur rotatif **3** sur le niveau souhaité.

REMARQUE

- La vitesse idéale dépend de la consistance des ingrédients à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer vite.
- Pour un fonctionnement à impulsions court et puissant, placez le commutateur rotatif **3** au moins sur le niveau 1 et appuyez en même temps sur la touche PULSE **4**. La touche PULSE **4** ne s'enclenche pas pour ne pas surcharger le moteur. Maintenez la touche PULSE **4** de ce fait le moins longtemps possible dans cette position.

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif **3**.
- 2) Retirez le couvercle du mixeur **15** :
 - Tournez le verrouillage du couvercle **14** de 90° dans le sens antihoraire (sens ) et sortez-le par le haut.
 - Retirez le couvercle du mixeur **15** du mixeur **16**.
- 3) Versez les ingrédients.
ou
- 4) Sortez le gobelet gradué **13**, qui se trouve dans le couvercle du mixeur **15** tout droit par le haut. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure dans la goulotte.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif **3**.
- 2) Tournez le mixeur **16** dans le sens antihoraire (sens ) de manière à ce que la flèche ▼ sur le mixeur **16** pointe sur la flèche ▲ sur l'appareil et retirez-le.

REMARQUE

- Nettoyez le mixeur **16** de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCU-TION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Vous encourez un 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 !

REMARQUES

- Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- Lors de la transformation de denrées alimentaires riches en colorants, comme par exemple les carottes, les éléments en plastique peuvent se colorer. Ces colorations s'éliminent facilement avec un peu d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil

- Essuyez l'appareil 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**, le couvercle du mixeur **15** avec verrouillage du couvercle **14** et le gobelet gradué **13**, la lame **17**, le couvercle de protection de l'entraînement **18** et les inserts **10** **11** **12** dans de l'eau chaude avec un peu de produit 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

-  Les inserts **10** **11** **12**, le couvercle **9** / **8**, le bol mélangeur **6**, le mixeur **16**, le couvercle du mixeur **15** et le gobelet gradué **13** ainsi que la lame **17** et la bague d'étanchéité vont également au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de laver toutes les pièces à la main.
- Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne pas toucher la lame **17** avec les mains nues.
- Démontez la lame **17** pour pouvoir nettoyer soigneusement le mixeur **16** :
 - Retirez le couvercle du mixeur **15** du mixeur **16**, si nécessaire, comme décrit au chapitre «Travailler avec le mixeur».

- Placez le mixeur **16** tête en bas.
- À l'aide du verrouillage du couvercle **14**, retirez la lame **17**. Placez pour cela le verrouillage du couvercle **14** dans les crans d'arrêt en dessous de la lame **17** et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la lame **17** puisse être retirée (fig. 4).

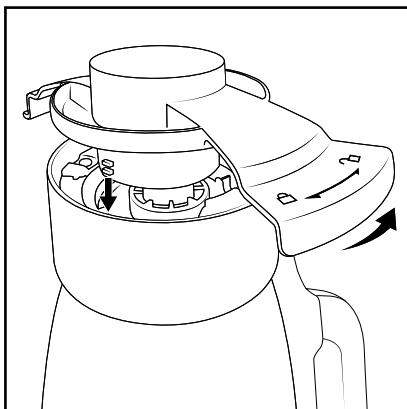


Fig. 4

- Nettoyez le mixeur **16** et la lame **17** plus la bague d'étanchéité à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.

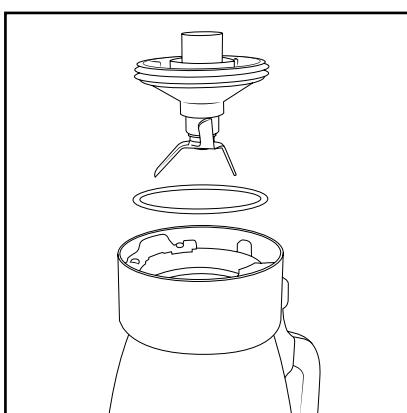


Fig. 5

- Pour remettre la lame **17** en place, veillez bien à ce que la bague d'étanchéité soit correctement positionnée (fig. 5). Positionnez maintenant la lame **17** et tournez-la à l'aide du verrouillage du couvercle **14** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique peut être obtenu après l'utilisation à l'aide de l'alternative suivante :

- Mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur **16** installé.
- Montez le couvercle du mixeur **15** comme décrit au chapitre «Travailler avec le mixeur».
- Allumez le mixeur **16** pendant quelques secondes.
- Videz l'eau de vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Rincez ensuite le mixeur **16** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

REMARQUE

- Le mixeur **16** et la lame **17** avec bague d'étanchéité conviennent au nettoyage au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de laver toutes les pièces à la main.
- Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coïncident pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Stockage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble **19** pour le ranger (fig. 6).

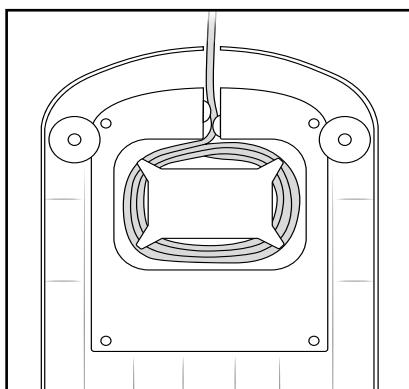


Fig. 6

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Si l'appareil stoppe subitement :

- L'appareil est en surchauffe et la protection anti-surchauffe automatique est activée.
 - Placer le commutateur rotatif **3** sur 0.
 - Retirer la fiche secteur de la prise.
 - Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
 - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 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.
- Vérifiez que le verrouillage du couvercle **14** se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~ (tension alternative) / 50 Hz
Puissance absorbée :	1300 W
Classe de protection :	II <input checked="" type="checkbox"/> (double isolation)
Capacité max.	
Bol mélangeur 6 :	env. 6,3 l
Mixeur 16 :	env. 1,5 l



Tous les éléments de cet appareil entrant en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12**, laissez refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement.

Lors du travail avec le mixeur **16**, laissez refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Recyclage



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton,
80-98 : Matériaux composites



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



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 légale 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.

Etendue 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 L211-16 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 L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre 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 ;
- présenter 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 présenter 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 L211-12 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 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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 pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

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
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

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 297858/304132

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Sicherheitshinweise	19
Vorbereitungen	22
Funktionen	22
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	23
Zutaten nachfüllen	24
Nach der Arbeit	24
Arbeiten mit dem Mixer	25
Zutaten nachfüllen	26
Nach der Arbeit	26
Reinigen und Pflegen.	26
Gerät reinigen	27
Zubehör reinigen	27
Mixer reinigen	27
Aufbewahrung	28
Fehler beheben.	29
Technische Daten	29
Entsorgung	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH.	30
Service.....	31
Importeur	31

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 haushaltstypischen 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

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

Rezeptheft

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- ① Schwenkarm
- ② Entriegelungshebel
- ③ Drehschalter
- ④ Taste PULSE
- ⑤ Sockel
- ⑥ Rührschüssel
- ⑦ Antriebsachse

Abbildung B:

- ⑧ Einfüllhilfe
- ⑨ Deckel
- ⑩ Knethaken
- ⑪ Schneebesen
- ⑫ Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- ⑬ kleiner Messbecher
- ⑭ Deckelverriegelung
- ⑮ Mixer-Deckel
- ⑯ Mixer
- ⑰ Messer
- ⑱ Antriebsschutzdeckel
- ⑲ Kabelaufwicklung
- ⑳ Mixerantrieb

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR - 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.
- ▶ 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.
- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ 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 oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

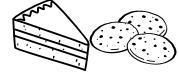
ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

- ▶ 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) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **19**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Funktionen

Zubehörteil	Stufe	geeignet für...
	8 - 10	 - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
	3 - 7	 - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
	1 - 4	 - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
	8 - 10 Pulse	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WÄRNUNG! 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 abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ⑯ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Montieren Sie den Deckel ⑨ am Schwenkarm ①:
 - Setzen Sie den Deckel ⑨ so auf, dass der Pfeil ▼ am Schwenkarm ① auf die Mitte des Pfeils ←→ am Deckel ⑨ weist (Abb.1). Die Einfüllhilfe ⑧ zeigt dabei zur Vorderseite des Geräts.
 - Drehen Sie den Deckel ⑨ gegen den Uhrzeigersinn (Richtung 🔒), bis er fest sitzt.

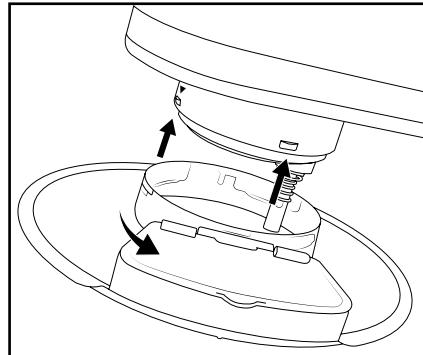


Abb.1

- 3) 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.
- 4) 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	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 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.
- 5) 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 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 ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse ⑦.

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 den Entriegelungshebel ② nach oben und schieben Sie den Schwenkarm ① mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter ③ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Funktionen“).

Zutaten nachfüllen

⚠️ WARNSCHILD! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie niemals mit der Hand bei laufendem Betrieb in die Einfüllhilfe ⑧!

Wenn Sie während des Betriebs noch Zutaten nachfüllen wollen, öffnen Sie Einfüllhilfe ⑧ am Deckel ⑨.

Geben Sie langsam weitere Zutaten durch die Einfüllhilfe ⑧.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Stecken Sie keine Gegenstände, wie Gabeln oder Löffel durch die Einfüllhilfe ⑧!
- Beim Nachfüllen von Zutaten während des Betriebes, können Lebensmittel herausspritzen.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ③ aus.
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 3) 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 abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Deckel ⑨ vom Schwenkarm ① ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen und abziehen.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel ⑥, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehnen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ WÄRNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer 16 einfüllen.

⚠️ WÄRNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer 16!
- Nehmen Sie den Mixer 16 nur bei Stillstand der Messer 17 ab.
- Betreiben Sie den Mixer 16 nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel 15, Deckelverriegelung 14 und Messbecher 13.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Antriebsache für die Einsätze 10 11 12 dreht sich bei Benutzung des Mixers 16 mit. Benutzen Sie jedoch niemals die Rührschüssel 6 und den Mixer 16 gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer 16 empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer 16 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel 2 nach oben und schieben Sie den Schwenkarm 1 nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel 18 nach rechts ab (siehe Abbildung C/Ausklappseite).

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter 3 auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer 16 auf den Mixerantrieb 20 stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer 16 eingerastet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer 16 so auf den Mixerantrieb 20, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers 16 in die Aussparungen am Mixerantrieb 20 greifen. Der Pfeil ▼ am Mixer 16 muss dabei auf den Pfeil ▲ am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer 16 bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Richtung ⌂), bis er spürbar einrastet.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Montieren Sie den Mixer-Deckel 15:
 - Setzen Sie den Mixer-Deckel 15 so auf, dass die Lippe am Mixer-Deckel 15 den Ausgießer verschließt.
 - Setzen Sie die Deckelverriegelung 14 so auf, dass die Arretierungen der Deckelverriegelung 14 durch die Aussparungen am Mixer-Deckel 15 gleiten. Die breite Lasche mit den Schlosssymbolen (⌂ ⌃) muss dabei auf die europäische Skala (ml/Liter) weisen (Abb. 2).

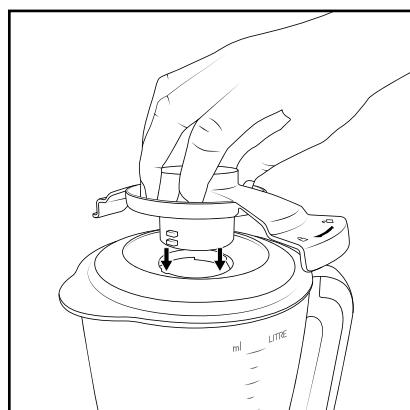


Abb. 2

- Drehen Sie die Deckelverriegelung 14 um 90° im Uhrzeigersinn (Richtung A) zu. Dabei schiebt sich die Deckelverriegelung 14 auf der einen Seite über die Ausgießnase und auf der anderen Seite in den Griff des Mixers 16.(Abb. 3).

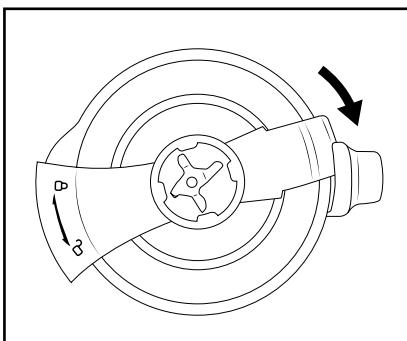


Abb. 3

- Schieben Sie den Messbecher 13 so weit wie möglich in die Deckelverriegelung 14.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter 3 auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, stellen Sie den Drehschalter 3 mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE 4. Die Taste PULSE 4 rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE 4 deshalb nur kurz in dieser Stellung.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus.
- 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel 15 ab:
 - Drehen Sie die Deckelverriegelung 14 um 90° gegen den Uhrzeigersinn (Richtung B) und ziehen Sie sie nach oben ab.
 - Ziehen Sie den Mixer-Deckel 15 vom Mixer 16 ab.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein.
oder
- 4) Ziehen Sie den Messbecher 13, der sich im Mixer-Deckel 15 befindet, gerade nach oben heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer 16 gegen den Uhrzeigersinn (Richtung B), so dass der Pfeil ▼ am Mixer 16 auf den Pfeil ▲ am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer 16 am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

- ⚠ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen!

HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Bei der Verarbeitung von farbstofffreien Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärbten. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gerät 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, den Mixer-Deckel ⑮ mit Deckelverriegelung ⑭ und Messbecher ⑬, das Messer ⑯, den Antriebsschutzdeckel ⑯ und die Einsätze ⑩ ⑪ ⑫ in warmem 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 Einsätze ⑩ ⑪ ⑫, die Rührschüssel ⑥, der Deckel ⑨ mit Einfüllhilfe ⑧, der Mixer ⑯, der Mixer-Deckel ⑮ und Messbecher ⑬ sowie das Messer ⑯ samt Dichtungsring sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen**⚠️ WAREN! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Messer ⑯ nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nehmen Sie das Messer ⑯ für eine gründliche Reinigung vom Mixer ⑯ ab:
 - Nehmen Sie ggf. den Mixer-Deckel ⑮ vom Mixer ⑯ ab, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
 - Stellen Sie den Mixer ⑯ auf den Kopf.
 - Entfernen Sie mit Hilfe der Deckelverriegelung ⑭ das Messer ⑯. Setzen Sie dazu die Deckelverriegelung ⑭ in die Arretierungen auf der Unterseite des Messers ⑯ ein und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich das Messer ⑯ abnehmen lässt (Abb. 4).

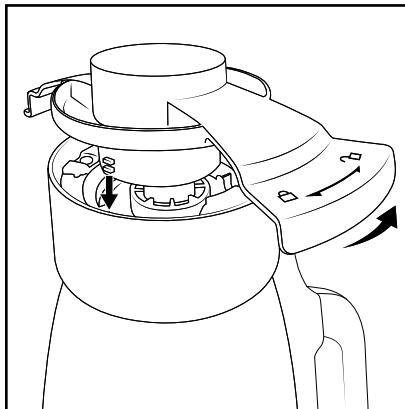


Abb. 4

- Reinigen Sie den Mixer ⑯ und das Messer ⑯ samt Dichtungsring in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

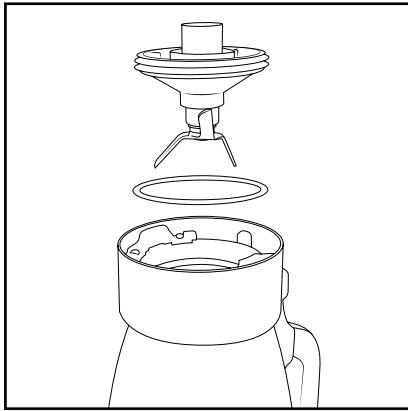


Abb. 5

- Um das Messer **17** wieder einzusetzen, achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig eingelegt ist (Abb. 5). Setzen Sie nun das Messer **17** auf und drehen Sie es mit Hilfe der Deckelverriegelung **14** im Uhrzeigersinn zu, bis es wieder fest sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **16**.
- 2) Montieren Sie den Mixer-Deckel **15**, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
- 3) Schalten Sie den Mixer **16** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **16** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

- Der Mixer **16** und das Messer **17** samt Dichtungsring sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **10** (Abb. 6).

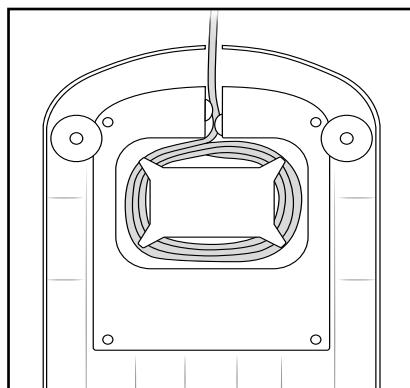


Abb. 6

- 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 der automatische Überhitzungsschutz ist aktiviert.

- Drehschalter ③ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 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 Schwenkkarm ① in der korrekten Position befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich die Deckelverriegelung ⑫ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ (Wechselspannung) / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/> (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel ⑥:	ca. 6,3 l
Mixer ⑯:	ca. 1,5 l

 Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer ⑯ nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

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.



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

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 297858/304132]

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com



KOMPENNAß HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

Version des informations · Stand der Informationen:
04 / 2018 · Ident.-No.: SKMP1300D4-042018-2

IAN 297858/304132

2