

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D4

DK

KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

NL BE

PROFESSELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

FR BE

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

DE AT CH

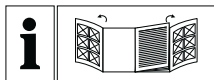
PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 297858/304132

DK

BE



DK

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

FR BE

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

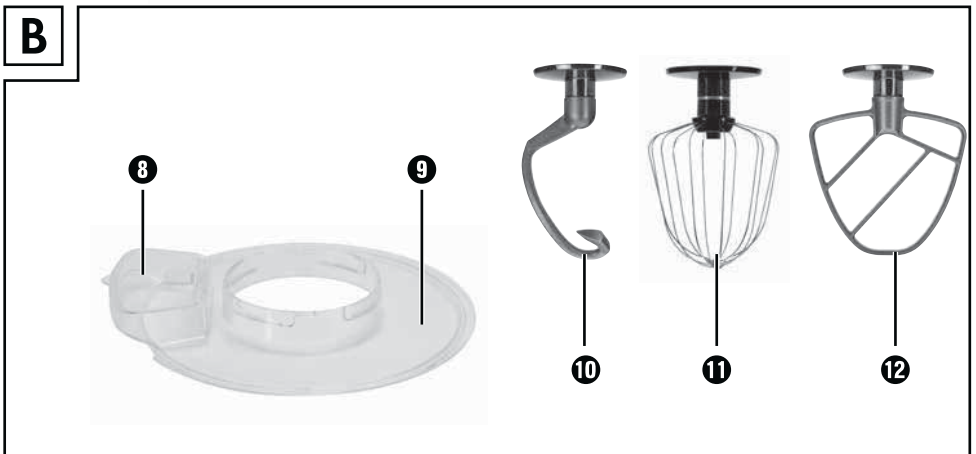
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	17
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

C



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Forberedelse	6
Funktioner	6
Arbejde med æltekrog, piskeris og fladt piskeris	7
Påfyldning af ingredienser	8
Efter arbejdet	8
Arbejde med blenderen	8
Påfyldning af ingredienser	10
Efter arbejdet	10
Rengøring og vedligeholdelse	10
Rengøring af produktet	11
Rengøring af tilbehør	11
Rengøring af blenderen	11
Opbevaring	12
Afhjælpning af fejl	13
Tekniske data	13
Bortskaffelse	13
Garanti for Kompernass Handels GmbH	14
Service	15
Importør	15

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Anvendelsesområde

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

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

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

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

Pakkens indhold

Køkkenmaskine

Røreskål med låg

Blender med låg og målebæger

Æltekrog

Piskeris

Fladt piskeris

Betjeningsvejledning

Kort vejledning

Opskriftshæfte

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet

Åbn fold-ud-siderne foran og bag i denne betjeningsvejledning:

Forreste fold-ud-side

Figur A:

- 1 Svingarm
- 2 Oplåsningsarm
- 3 Drejekontakt
- 4 Knappen PULSE
- 5 Sokkel
- 6 Røreskål
- 7 Drivaksel

Figur B:

- 8 Påfyldningshjælp
- 9 Låg
- 10 Æltekrog
- 11 Piskeris
- 12 Fladt piskeris

Bageste fold-ud-side:

Figur C:

- 13 Lille målebæger
- 14 Lås til låget
- 15 Blenderlåg
- 16 Blender
- 17 Kniv
- 18 Beskyttelseslåg til motor
- 19 Kabelopvikling
- 20 Blendermotor

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

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



Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse.
Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og fører til farlige situationer!
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Forsigtig: Kniven er meget skarp!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af kniven!

⚠ ADVARSEL! AFARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Forsigtig: Kniven er meget skarp! Vær forsigtig, når blenderkanden tages af.
- ▶ Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre endnu et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Når produktet kører, må du kun hælde ingredienserne, der skal bearbejdes, i røreskålen eller blenderen.
- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningshjælpen eller i blenderen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.




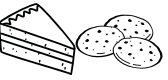



OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Sæt ikke produktet i gang uden ingredienser! Fare for overophedning!
- ▶ Fyld aldrig varme ingredienser i produktet!

Forberedelse

- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkat.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Kontrollér, at alle dele er helt tørre.
- 3) Vikl kablet af kabelopvikleren **19**.
- 4) Stil produktet på en glat og ren overflade, og fastgør det med de fire sugeskopper.
- 5) Sæt strømstikket i stikkontakten.

Funktioner

Tilbehørsdele	Trin	egnet til...
 Piskeris 11	8 - 10	 - Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Piskning af smør til skum
 Fladt piskeris 12	3 - 7	 - Røring af tyk røredej - Røring af smør og mel - Røring af gærdej - Kagedej - Piskning af smør og sukker - Småkagedej
 Æltekrog 10	1 - 4	 - Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser - Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej
 Blender 16	8 - 10 Pulse	- Blendning og findeling af bløde eller flydende ingredienser

Arbejde med æltekrog, piskeris og fladt piskeris

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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


OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Ved arbejde med æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller det flade piskeris **12** anbefaler vi, at maskinen afkøles efter 10 minutters drift.

BEMÆRK

- ▶ Når du arbejder med æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller det flade piskeris **12**, skal beskyttelseslåget til motoren **13** være sat på. Ellers starter produktet ikke.

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

- 1) Stil oplåsningsarmen **2** op, og drej svingarmen **1** til den højeste position.
- 2) Sæt låget **9** på svingarmen **1**:
 - Sæt låget **9** på, så pilen ▼ på svingarmen **1** peger mod midten af pilen ↔ på låget **9** (fig. 1). Påfyldningshjælpen **8** vender dermed mod forsiden af produktet.
 - Drej låget **9** mod urets retning (retning ) , indtil det sidder fast.

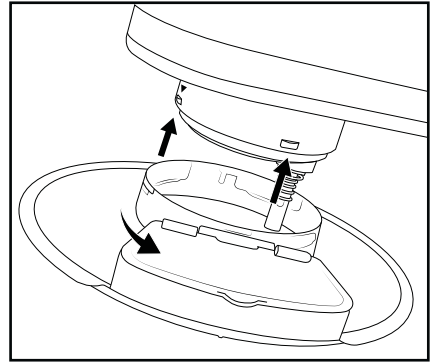




Fig. 1


- 3) Sæt røreskålen **6** i, så låsemekanismerne på røreskålen **6** går ind i udskæringen på soklen **5**. Drej røreskålen **6** i urets retning (se symbolerne  og  på soklen **5**), så røreskålen låser og sidder fast.
- 4) Hæld ingredienserne i røreskålen **6**, og overhold den følgende tabel med anbefalede påfyldningsmængder:

Påfyldningsmængde til...	min.	maks.
Gærdej	IKKE RELEVANT	1000 g mel
Røredej	IKKE RELEVANT	900 g mel
Tung dej (f.eks. mørdej)	IKKE RELEVANT	900 g mel
Fløde	200 ml	1500 ml
Æggeghvide (Æg af vægtklasse M)	2	12

Tilpas resten af opskriftens ingredienser efter den maksimale mængde.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Overskrid ikke de angivne maksimale påfyldningsmængder, så produktet ikke overbelastes.
Hvis produktet kører tungt: Sluk for produktet, tag halvdelen af dejen ud, og ælt den anden halvdel for sig selv.

- 5) Sæt æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller det flade piskeris **12** på drivakslen **7** afhængigt af, hvad du skal lave:
 - Sæt æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller det flade piskeris **12** på drivakslen **7**, så begge metalstifter på drivakslen **7** går ind i udskæringerne på røreværktøjet **10 11 12**.
 - Sæt røreværktøjet **10 11 12** på drivakslen **7**, så fjederen trykkes sammen, og drej samtidigt røreværktøjet en lille smule imod urets retning (i retningen ).
 - Slip røreværktøjet. Nu sidder det fast på drivakslen **7**.

BEMÆRK

- Bemærk, at dejens volumen vokser i røreskålen **6**, mens du ælter eller rører - den kan også presses op på grund af bevægelsen. Fyld derfor aldrig røreskålen **6** helt op til kanten!
- 6) Stil oplåsningsarmen **2** opad, og stil svingarmen **1** med det monterede røreværktøj ned til arbejdspositionen.
 - 7) Stil drejekontakten **3** på det ønskede trin (se kapitlet "Funktioner").

Påfyldning af ingredienser

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningshjælpen **8**, når maskinen kører!



Hvis du ønsker at fylde flere ingredienser på, når maskinen kører, skal du åbne påfyldningshjælpen **8** på låget **9**.

Hæld langsomt ingredienserne ned gennem påfyldningshjælpen **8**.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Stik ikke skarpe genstande som gaffler eller skeer gennem påfyldningshjælpen **8**!
- Ved efterfølgende påfyldning af ingredienser kan der sprøjte levnedsmidler ud.

Efter arbejdet

- 1) Sluk produktet på drejekontakten **3**.
- 2) Stil oplåsningsarmen **2** op, og drej svingarmen **1** til den højeste position.
- 3) Tag røreværktøjet **10 11 12** af drivakslen **7** ved at sætte røreværktøjet **10 11 12** på drivakslen **7** og trykke til og samtidig dreje i urets retning (i retning ). Du kan nu tage røreværktøjet af.
- 4) Tag låget **9** af svingarmen **1** ved at dreje det i urets retning (i retning ) og tage det af.
- 5) Drej røreskålen **6** mod urets retning, og tag den af.
- 6) Rengør alle dele (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

Arbejde med blenderen

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Varme væsker skal altid afkøles til håndvarm temperatur (ca. 30 - 40 °C), før de hældes i blenderen **16**.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER PÅ GRUND AF SKARPE KNIVE/ROTARENDE DREV!

- Stik aldrig fingrene ind i blenderen **16**, når den sidder på maskinen!
- Tag kun blenderen **16** af, når knivene **17** står stille.
- Anvend kun blenderen **16** med påsat låg **15**, låsen til låget **14** og målebægeret **13**.
- Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for maskinen og trække stikket ud, så det undgås, at maskinen kan tændes ved en fejltagelse.


OBS! MATERIELLE SKADER!


- ▶ Drivakslen til røreværktøjet **10** **11** **12** drejer med, når blenderen **16** er i brug. Brug aldrig røreskålen **6** og blenderen **16** samtidig! Dette vil overbelaste motoren!
- ▶ Ved arbejde med blenderen **16** anbefaler vi at lade maskinen afkøle efter 3 minutters drift.

For at forberede maskinen til brug med blenderen **16** skal du gøre følgende. Brug figur C på den bageste fold-ud-side som hjælp.

- 1) Stil oplåsningsarmen **2** op, og stil svingarmen **1** ned til arbejdsposition.
- 2) Tag beskyttelseslåget **18** til motoren af fra højre side (se fig. C/fold-ud-siden).

BEMÆRK

- ▶ Kontroller, at drejekontakten **3** står på "0", før du stiller blenderen **16** på blendermotoren **20**. Ellers starter maskinen med det samme, når blenderen **16** klikkes fast.
- 3) Stil blenderen **16** på blendermotoren **20**, så låsemekanismen på undersiden af blenderen **16** går ind i udskæringerne på blendermotoren **20**. Pilen ▼ på blenderen **16** skal pege mod pilen ▲ på produktet. Drej blenderen **16** i urets retning (retning ) , indtil den klikker mærkbart fast.
 - 4) Hæld ingredienserne i.
 - 5) Sæt blenderlåget **15** på:
 - Sæt blenderlåget **15** på, så kanten af blenderlåget **15** lukker hældetuden.

- Sæt låsen til låget **14** på, så låsemekanismerne på låsen til låget **14** går gennem udskæringerne på blenderlåget **15**. Den brede flap med låsesymbolerne () skal pege mod den europæiske skala (ml/liter) (fig. 2).

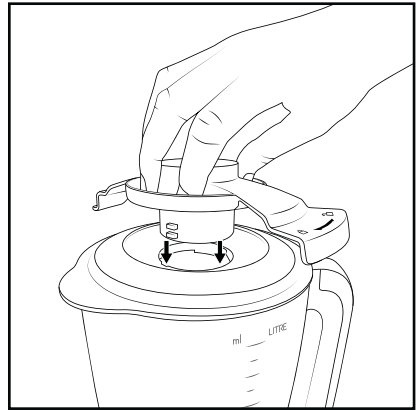



Fig. 2

- Drej låsen til låget 90° i urets retning (retning ). Låsen til låget **14** skubbes derved hen over hældetuden på den ene side og ind i blenderens **16** håndtag på den anden side (fig. 3).

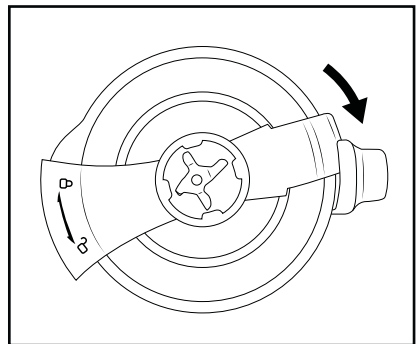



Fig. 3

- Skub målebægeret **13** så langt ind i låsen til låget **14** som muligt.
- 6) Drej drejekontakten **3** til det ønskede trin.


BEMÆRK

- ▶ Den ideelle hastighed afhænger af konsistensen for ingredienserne, der skal blandes. Jo mere flydende indholdet er, jo hurtigere kan du blende.
- ▶ Til kort og kraftig impulsdrift skal du som minimum dreje drejekontakten **3** til trin 1 og samtidig trykke på knappen PULSE **4**. Knappen PULSE **4** låser ikke fast, da det kan overbelaste motoren. Hold derfor kun knappen PULSE **4** i denne position i et kort øjeblik.

Påfyldning af ingredienser

- 1) Sluk produktet på drejekontakten **3**.
- 2) Tag blenderlåget **15** af:
 - Drej låsen til låget **14** 90° imod urets retning (retning ) og tag det af oppefra.
 - Tag blenderlåget **15** af blenderen **16**.
- 3) Hæld ingredienserne i.
eller
- 4) Tag målebægeret **13**, der sidder på blenderlåget **15**, af oppefra. Hæld gradvist ingredienserne ned gennem påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet


- 1) Sluk produktet på drejekontakten **3**.
- 2) Drej blenderen **16** mod urets retning , så pilen ▼ på blenderen **16** peger mod pilen ▲ på produktet, og tag den af.

BEMÆRK

- ▶ Rengør helst blenderen **16** lige efter brug (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse"). Der ved er det lettere at fjerne fødevareresterne.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE - ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

ANVISNINGER

- ▶ Produktet skal helst rengøres lige efter brug, da det gør det nemmere at fjerne fødevareresterne.
- ▶ Ved forarbejdning af farverige levnedsmidler som eksempelvis gulerødder kan plastdelene blive misfarvede. Disse misfarvninger kan fjernes med en lille smule spiseolie.


Rengøring af produktet

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

Rengøring af tilbehør

- Rengør røreskålen **6**, låget **9**, blenderlåget **15** med låsen til låget **14** og målebægeret **13**, kniven **17**, motorbeskyttelseslåget **18** og røreværktøjerne **10 11 12** i varmt vand med en lille smule opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent, varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

BEMÆRK

- ▶  Røreværktøjerne **10 11 12**, låget **9**/**8**, røreskålen **6**, blenderen **16**, blenderlåget **15** og målebægeret **13** samt kniven **17** og pakningsringen tåler også maskinopvask. Vi anbefaler dog, at man vasker alle dele op i hånden.
- ▶ Ved brug af opvaskemaskine skal du passe på, at plastdelene ikke kommer i klemme. Ellers er der risiko for, at de ændrer form!
- ▶ Læg alle plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

Rengøring af blenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Rør ikke ved kniven **17** med de bare hænder.
- Tag kniven **17** af blenderen **16** for at gøre den grundigt ren:
 - Tag blenderlåget **15** af blenderen **16**, som beskrevet under "Arbejde med blenderen".
 - Stil blenderen **16** på hovedet.
 - Fjern kniven **17** ved hjælp af låsen til låget **14**. Sæt låsen til låget **14** ind i fastlåsningerne på undersiden af kniven **17** og drej mod urets retning, indtil kniven **17** kan tages af (fig. 4).

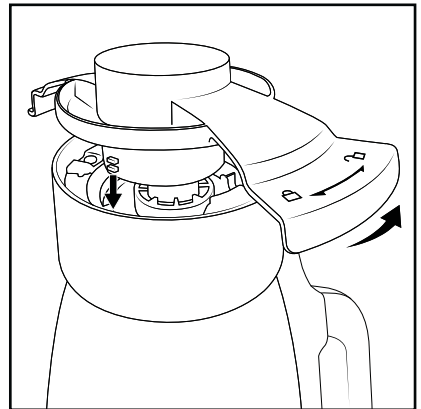


Fig. 4

- Rengør blenderen **16**, kniven **17** og pakningsringen i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter af med rent vand, så der ikke sidder rester af opvaskemiddel på delene.

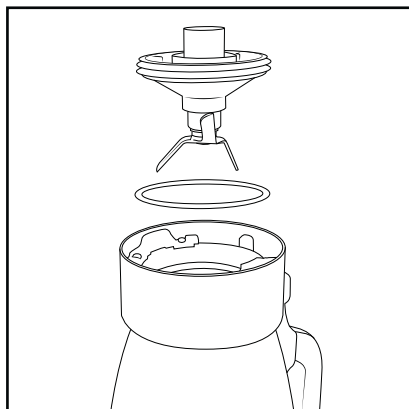



Fig. 5

- For at kunne sætte kniven **17** i igen, skal pakningsringen være sat korrekt på (fig. 5). Sæt nu kniven **17** på, og drej den ved hjælp af låsen til låget **14** i urets retning, indtil den sidder fast igen.

I de fleste tilfælde kan der opnås en tilstrækkelig hygiejnisk rengøring ved hjælp af følgende alternative måde:

- 1) Hæld vand med lidt opvaskemiddel i blenderen **16**, mens den sidder på maskinen.
- 2) Montér blenderlåget **15**, som beskrevet under "Arbejde med blenderen".
- 3) Tænd blenderen **16** i nogle sekunder.
- 4) Hæld vandet ud. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste.
- 5) Skyl blenderen **16** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

BEMÆRK

- ▶  Blenderen **16** og kniven **17** samt pakningsringen tåler maskinopvask. Vi anbefaler dog, at man vasker alle dele op i hånden.
- ▶ Ved brug af opvaskemaskine skal du passe på, at plastdelene ikke kommer i klemme. Ellers er der risiko for, at de ændrer form!
- ▶ Læg alle plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

Opbevaring

- Vikl ledningen omkring kabelopviklingen **18** (fig. 6).

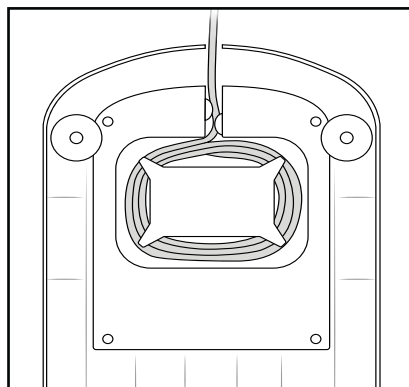


Fig. 6

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

Afhjælpning af fejl

Hvis produktet pludselig standser:


- Produktet er overophedet, og den automatiske overophedningssikring er aktiveret.
 - Stil drejekontakten ③ på 0.
 - Træk stikket ud af stikkontakten.
 - Lad produktet afkøle i 15 minutter.
 - Hvis produktet ikke er helt afkølet efter 15 minutter, vil det ikke starte.
 - Vent 15 minutter mere, og tænd igen.

Hvis produktet ikke kan tændes:

- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, om svingarmen ① er i den rigtige position.
- Kontrollér, om låsen til låget ⑭ er i den rigtige position.

Tekniske data

Netspænding:	220 - 240 V ~ (vekselspænding) / 50 Hz
Effektforbrug:	1300 W
Beskyttelsesklasse:	II □ (dobbeltisolering)
Maks. indhold	
Røreskål ⑥:	ca. 6,3 l
Blender ⑩:	ca. 1,5 l

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

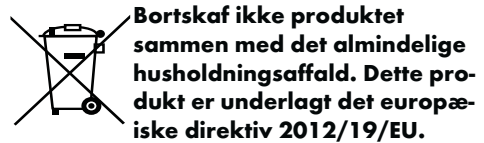
Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad maskinen afkøle efter 10 minutters drift ved arbejde med æltekrogen ⑩, piskeriset ⑪ eller det flade piskeris ⑫.

Lad maskinen afkøle efter 3 minutters drift ved arbejde med blenderen ⑩.

Hvis disse driftstider overskrides, kan maskinen beskadiges på grund af overophedning.

Bortskaffelse



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



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på de forskellige emballagematerialers mærkning, og sortér dem ved behov. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer



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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

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



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

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 297858/304132

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	18
Utilisation conforme à l'usage prévu	18
Matériel livré	18
Description de l'appareil	18
Consignes de sécurité	19
Préparations	22
Fonctions	22
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	23
Ajouter les ingrédients	24
Après le travail	24
Travailler avec le mixeur	25
Ajouter les ingrédients	26
Après le travail	26
Nettoyage et entretien	27
Nettoyage de l'appareil	27
Nettoyer les accessoires	27
Nettoyer le mixeur	27
Stockage	29
Dépannage	29
Caractéristiques techniques	29
Recyclage	30
Garantie de Kompnass Handels GmbH	30
Service après-vente	32
Importateur	32

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 :

- 1 Bras pivotant
- 2 Levier de déverrouillage
- 3 Commutateur rotatif
- 4 Touche PULSE
- 5 Socle
- 6 Bol mélangeur
- 7 Axe d'entraînement

Figure B :

- 8 Goulotte
- 9 Couvercle
- 10 Crochet de pétrissage
- 11 Fouet
- 12 Batteur plat

Volet dépliant arrière :

Figure C :

- 13 Petit gobelet gradué
- 14 Verrouillage du couvercle
- 15 Couvercle du mixeur
- 16 Mixeur
- 17 Lame
- 18 Couvercle de protection de l'entraînement
- 19 Enroulement du câble
- 20 Entraînement 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 **19**.
- 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	 - Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
 Batteur plat 12	3 - 7	 - 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	 - 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	- 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 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.

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 **9** doit être en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne démarrera 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.

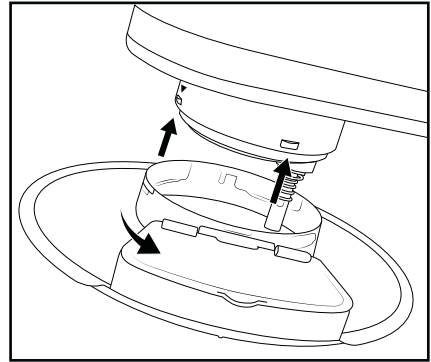





Fig. 1

- 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	1 000 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	1 500 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 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 17 se soit immobilisée.
- ▶ Utilisez le mixeur 16 uniquement avec le couvercle du mixeur 15 et le verrouillage du couvercle 14 en place et équipé du gobelet gradué 13.
- ▶ 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 !

- ▶ L'axe d'entraînement pour les inserts 10 11 12 tourne lors de l'utilisation du mixeur 16. N'utilisez jamais le bol mélangeur 6 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 18 par la droite (voir figure C/volet dépliant).

REMARQUE

- ▶ Veillez à ce que le commutateur rotatif 3 se trouve sur "0" avant de placer le mixeur 16 sur l'entraînement du mixeur 20. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur 16 est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur 16 sur l'entraînement du mixeur 20 de manière à ce que les crans sous le mixeur 16 entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur 20. 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 ⤴) 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 obturent le bec verseur.
 - Positionnez le verrouillage du couvercle 14 de manière à ce que les crans d'arrêt du verrouillage du couvercle 14 glissent dans les évidements sur le couvercle du mixeur 15. La languette large portant les symboles de cadenas (🔒 🔓) doit pointer sur l'échelle européenne (ml/litre) (fig. 2).

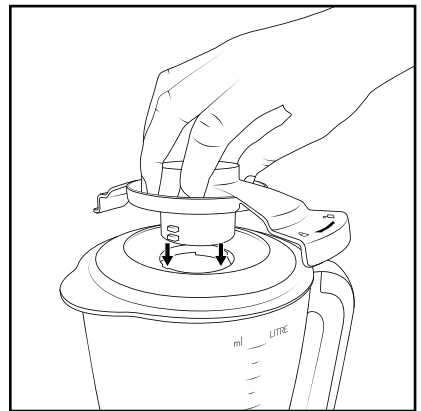



Fig. 2

- 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).

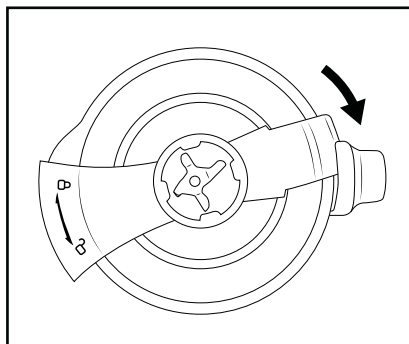



Fig. 3

- 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'ÉLECTROCUTION !

- ▶ 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

- Essayez l'appareil avec un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire. Séchez bien l'appareil.

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **9**, 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 **15**, 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).

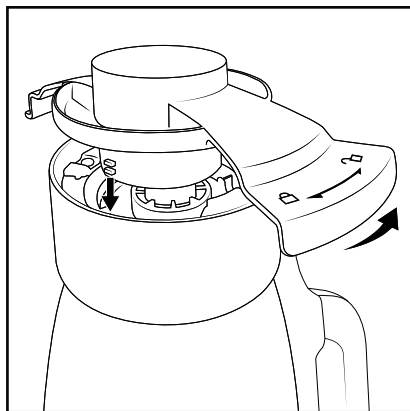


Fig. 4

- 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.

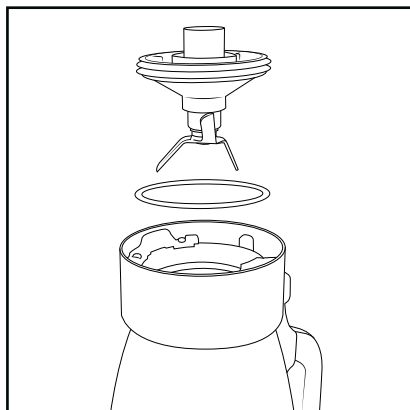



Fig. 5

- 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 :

- 1) Mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur **16** installé.
- 2) Montez le couvercle du mixeur **15** comme décrit au chapitre «Travailler avec le mixeur».
- 3) Allumez le mixeur **16** pendant quelques secondes.
- 4) Videz l'eau de vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- 5) 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 coincent 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).

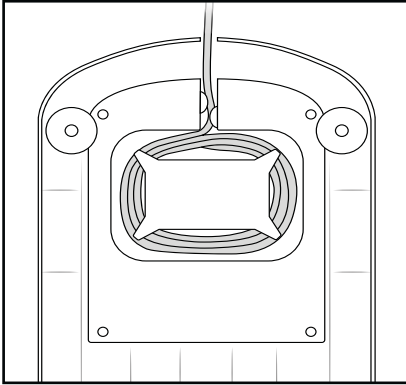


Fig. 6

- 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  (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 assujéti 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 triezy 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



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

Garantie de Kompennass 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.

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 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.

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.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297858/304132

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	34
Gebruik in overeenstemming met bestemming	34
Inhoud van het pakket	34
Apparaatbeschrijving	34
Veiligheidsvoorschriften	35
Vorbereidingen	38
Functies	38
Werken met kneedhaak, draadgarde en roergarde	39
Ingrediënten toevoegen	40
Na de werkzaamheden	40
Werken met de mixer	41
Ingrediënten toevoegen	42
Na de werkzaamheden	42
Reiniging en onderhoud	43
Apparaat reinigen	43
Accessoires reinigen	43
Mixer reinigen	44
Opbergen	45
Problemen oplossen	45
Technische gegevens	45
Afvoeren	46
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in hoeveelheden die binnen een huishouden gebruikelijk zijn. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes, die tegen regen beschermt zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Professionele keukenmachine
Roerkom met deksel
Mixer met deksel en maatbeker
Kneedhaak
Draadgarde
Roergarde
Gebruiksaanwijzing
Beknopte gebruiksaanwijzing
Receptenboekje

OPMERKING

- ▶ Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op ontbrekende delen en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Klap de uitvouwpagina's in de voor- en achteromslag van deze gebruiksaanwijzing uit:

Uitvouwpagina voor

Afbeelding A:

- 1 Zwenkarm
- 2 Ontgrendelingshendel
- 3 Draaiknop
- 4 Toets PULSE
- 5 Sokkel
- 6 Roerkom
- 7 Aandrijfas

Afbeelding B:

- 8 Vulschacht
- 9 Deksel
- 10 Kneedhaak
- 11 Draadgarde
- 12 Roergarde


Uitvouwpagina achter:

Afbeelding C:

- 13 Kleine maatbeker
- 14 Dekselvergrendeling
- 15 Mixerdeksel
- 16 Mixer
- 17 Mes
- 18 Aandrijvingsbeschermdksel
- 19 Kabelspoel
- 20 Mixeraandrijving

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
 - ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leid het snoer zodanig dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
 - ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
 - ▶ Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door gekwalificeerd, vakkundig personeel.
 - ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
 - ▶ Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
 - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
-  Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als u accessoires monteert of afneemt. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.
Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij de reiniging van het mes.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Verwissel de accessoires alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Vul de roerkom of de mixer als het apparaat in werking is, uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- ▶ Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!

Vorbereidingen

- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
- 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- 3) Rol het netsnoer van de kabelspoel 19 af.
- 4) Plaats het apparaat op een egale en schone ondergrond en bevestig het met de vier zuignappen.
- 5) Steek de stekker in het stopcontact.

Functies

Accessoires	Stand	Geschikt voor...
 Draadgarde 11	8 - 10	 - slagroom - eiwit - mayonaise - schuimig kloppen van boter
 Roergarde 12	3 - 7	 - mengen van dik roerdeeg - mengen van boter en meel - mengen van gistdeeg - taartdeeg - kloppen van boter met suiker - koekjesdeeg
 Kneedhaak 10	1 - 4	 - kneden en mengen van vast deeg of vastere ingrediënten - kneden van gistdeeg - kneden van dik roerdeeg
 Mixer 16	8 - 10 Pulse	- mixen en fijnhakken van zachte of vloeibare ingrediënten

Werken met kneedhaak, draadgarde en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp tijdens gebruik nooit in de roerrom (6)! Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel accessoires alleen bij stilstand aandrijving! Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

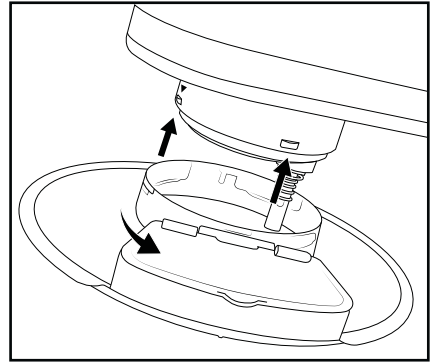
- ▶ Tijdens werkzaamheden met de kneedhaak (10), draadgarde (11) of roergarde (12) is het raadzaam om het apparaat na 10 minuten gebruik te laten afkoelen.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u met de kneedhaak (10), draadgarde (11) of roergarde (12) werkt, moet het aandrijvingsbeschermdoeksel (18) zijn aangebracht. Anders start het apparaat niet.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak (10), draadgarde (11) of roergarde (12):

- 1) Druk de ontgrendelingshendel (2) omhoog en breng de zwenkarm (1) in de hoogste positie.
- 2) Monteer het deksel (9) op de zwenkarm (1):
 - Plaats het deksel (9) zo, dat de pijl ▼ op de zwenkarm (1) naar het midden van de pijl ↔ op het deksel (9) wijst (afb. 1). De vulschacht (8) wijst daarbij naar de voorkant van het apparaat.
 - Draai het deksel (9) linksom (richting 🔒), tot het vastzit.



Afb. 1

- 3) Plaats de roerrom (6) zodanig, dat de nokken van de roerrom (6) in de uitsparingen op de sokkel (5) grijpen. Draai de roerrom (6) met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen 🔓 en 🔒 op de sokkel (5)), zodat deze vergrendeld is en vastzit.
- 4) Doe de ingrediënten in de roerrom (6) en neem daarbij de volgende tabel met aanbevolen vulhoeveelheden in acht:


Vulhoeveelheid voor ...	Min.	Max.
Gistdeeg	N.v.t.	1000 g bloem
Cakedeeg	N.v.t.	900 g bloem
Zwaar deeg (bv. zandtaartdeeg)	N.v.t.	900 g bloem
Slagroom	200 ml	1500 ml
Eiwitten (eieren van gewichtsklasse M)	2	12

Pas de andere ingrediënten van het recept aan de desbetreffende maximale vulhoeveelheid aan.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Overschrijd nooit de vermelde maximale vulhoeveelheden, om overbelasting van het apparaat te voorkomen.

Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verwijder de helft van het deel en kneed elke helft afzonderlijk.

- 5) Bevestig al naargelang de taak de kneedhaak 10, draadgarde 11 of roergarde 12 op de aandrijfas 7:
 - Steek de kneedhaak 10, draadgarde 11 of roergarde 12 zodanig op de aandrijfas 7, dat de beide metalen pennen op de aandrijfas 7 in het opzetstuk 10 11 12 grijpen.
 - Druk het opzetstuk 10 11 12 krachtig op de aandrijfas 7, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting .
 - Laat het opzetstuk los. Het zit nu vast op de aandrijfas 7.

OPMERKING

- ▶ Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom 6 in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de roerkom 6 daarom nooit tot aan de rand!

- 6) Druk de ontgrendelingshendel 2 omhoog en beweeg de zwenkarm 1 met het bevestigde opzetstuk omlaag in de werkpositie.
- 7) Zet de draaiknop 3 op de gewenste stand (zie het hoofdstuk "Functies").

Ingrediënten toevoegen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp tijdens gebruik nooit met de hand in de vulschacht 8!



Open de vulschacht 8 op het deksel 9 als u tijdens het gebruik nog ingrediënten wilt toevoegen.

Voeg langzaam extra ingrediënten toe via de vulschacht 8.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Steek geen voorwerpen zoals vorken of lepels door de vulschacht 8!
- ▶ Als het apparaat tijdens het toevoegen van ingrediënten in werking is, kunnen er levensmiddelen uitspatten.

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 3.
- 2) Druk de ontgrendelingshendel 2 omhoog en breng de zwenkarm 1 in de hoogste positie.
- 3) Neem het opzetstuk 10 11 12 van de aandrijfas 7 af door het opzetstuk 10 11 12 tegen de aandrijfas 7 te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting ) te draaien. Daarna kunt u het opzetstuk verwijderen.
- 4) Neem het deksel 9 van de zwenkarm 1 af, door het rechtsom (richting ) te draaien en eraf te trekken.
- 5) Verwijder de roerkom 6 door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven af te nemen.
- 6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat hete vloeistoffen altijd afkoelen tot hand-warme temperatuur (ca. 30 - 40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer **16** doet.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ ROTERENDE AANDRIJVING!

- ▶ Grijp nooit in de bevestigde mixer **16**!
- ▶ Verwijder de mixer **16** alleen als de messen **17** stilstaan.
- ▶ Gebruik de mixer **16** alleen met bevestigd mixerdeksel **15**, dekselvergrendeling **14** en maatbeker **13**.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

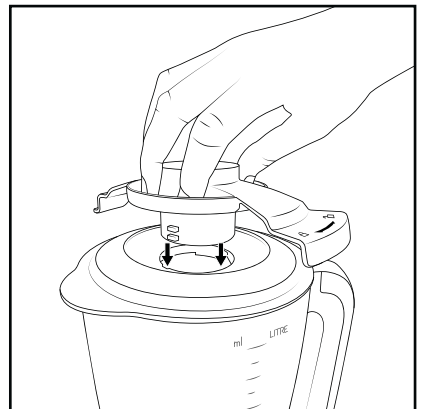
- ▶ De aandrijfas voor de opzetstukken **10** **11** **12** draait tijdens het gebruik van de mixer **16** mee. Gebruik nooit de roerkom **6** en de mixer **16** tegelijk! Hierdoor raakt de motor overbelast!
- ▶ Bij werkzaamheden met de mixer **16** is het raadzaam om het apparaat na 3 minuten gebruik te laten afkoelen.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer **16**. Raadpleeg afbeelding C op de achterste uitvouwpagina.


- 1) Druk de ontgrendelingshendel **2** omhoog en beweeg de zwenkarm **1** omlaag in de werkpositie.
- 2) Trek het aandrijvingsbeschermdeksel **13** naar rechts van het apparaat (zie afb. C/uitvouwpagina).

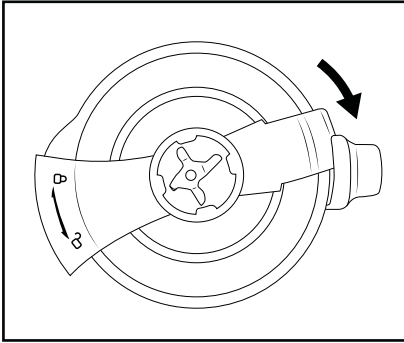
OPMERKING

- ▶ Vergewis u ervan dat de draaiknop **3** op "0" staat, voordat u de mixer **16** op de mixeraandrijving **20** plaatst. Anders start het apparaat onmiddellijk zodra de mixer **16** vastklikt.
- 3) Plaats de mixer **16** zodanig op de mixeraandrijving **20**, dat de nokken aan de onderkant van de mixer **16** in de uitsparingen van de mixeraandrijving **20** grijpen. De pijl ▼ op de mixer **16** moet daarbij naar de pijl ▲ op het apparaat wijzen. Draai de mixer **16** tot aan de aanslag met de wijzers van de klok mee (richting **6**), tot hij merkbaar vastklikt.
 - 4) Voeg de ingrediënten toe.
 - 5) Monteer het mixerdeksel **15**:
 - Plaats het mixerdeksel **15** zodanig, dat de lip van het mixerdeksel **15** de schenkruit afsluit.
 - Breng de dekselvergrendeling **14** zo aan dat de nokken van de dekselvergrendeling **14** door de uitsparingen op het mixerdeksel **15** glijden. De brede lip met de hangslotjes (**6** **7**) moet daarbij naar de Europese schaal (ml/liter) wijzen (afb. 2).



Afb. 2

- Draai de dekselvergrendeling 14 90° met de klok mee dicht (richting ). Daarbij schuift de dekselvergrendeling 14 aan de ene kant over de schenkruit en aan de andere kant in de greep van de mixer 15 (afb. 3).




Afb. 3

- Schuif de maatbeker 13 zo ver mogelijk in de dekselvergrendeling 14.
- 6) Zet de draaiknop 3 op de gewenste stand.


OPMERKING

- ▶ De ideale snelheid hangt af van de consistentie van het te mixen product. Hoe vloeibaarder de inhoud is, hoe sneller u kunt mixen.
- ▶ Voor een korte, krachtige, pulserende werking zet u de draaiknop 3 minimaal op stand 1 en drukt u tegelijkertijd op de toets PULSE 4. De toets PULSE 4 heeft geen vergrendelstand, om de motor niet te overbelasten. Houd de toets PULSE 4 daarom maar kort op deze stand.

Ingrediënten toevoegen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 3.
 - 2) Neem het mixerdeksel 15 van het apparaat:
 - Draai de dekselvergrendeling 14 90° tegen de klok in (richting ) en trek de vergrendeling er naar boven toe af.
 - Trek het mixerdeksel 15 van de mixer 15 af.
 - 3) Voeg de ingrediënten toe.
- of
- 4) Trek de maatbeker 13, die zich in het mixerdeksel 15 bevindt, loodrecht naar boven uit het mixerdeksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten toe door de vulopening.

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 3.
- 2) Draai de mixer 15 tegen de wijzers van de klok in (richting ) zodat de pijl ▼ op de mixer 15 naar de pijl ▲ op het apparaat wijst, en neem de mixer van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Reinig de mixer 15 bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!

OPMERKINGEN

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- ▶ Bij het verwerken van levensmiddelen met veel kleurstoffen, bijvoorbeeld wortels, kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Deze verkleuringen kunt u met een beetje plantaardige olie verwijderen.


Apparaat reinigen

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkige verontreinigingen wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

Accessoires reinigen

- Reinig de roerom **6**, het deksel **9**, het mixerdeksel **15** met dekselvergrendeling **14** en maatbeker **16**, het mes **17**, het aandrijvingsbeschermdeksel **18** en de kneedhaak, draadgarde en roergarde **10 11 12** in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

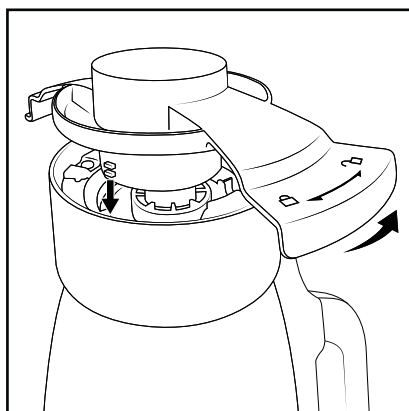
OPMERKING

- ▶  De opzetstukken **10 11 12**, de deksel **9/8**, de roerom **6**, de mixer **16**, het mixerdeksel **15** en maatbeker **16** alsook het mes **17** met afdichtring zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Toch raden we aan om alle onderdelen met de hand te wassen.
- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!
- ▶ Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

Mixer reinigen

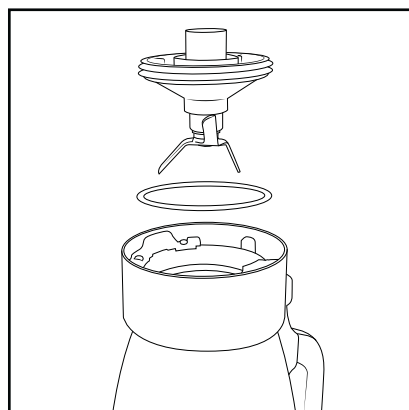
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak het mes **17** nooit met blote handen aan.
- Verwijder eerst het mes **17** voordat u de mixer **16** grondig reinigt:
 - Haal het mixerdeksel **15** van de mixer **16** af zoals beschreven in “Werken met de mixer”.
 - Zet de mixer **16** ondersteboven.
 - Verwijder met behulp van de dekselvergrendeling **14** het mes **17**. Schuif daartoe de dekselvergrendeling **14** in de nokken op de onderkant van het mes **17** en draai hem linksom, totdat het mes **17** kan worden verwijderd (afb. 4).



Afb. 4

- Reinig de mixer **16** en het mes **17** met afdichting in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de mixer daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.




Afb. 5

- Om het mes **17** weer te bevestigen, dient u eerst de afdichting correct op zijn plaats te leggen (afb. 5). Zet nu het mes **17** erop en draai het met behulp van de dekselvergrendeling **14** rechtsom dicht, totdat hij weer vastzit.

In de meeste gevallen kan op de volgende manier een afdoende hygiënische reiniging direct na gebruik worden bereikt:

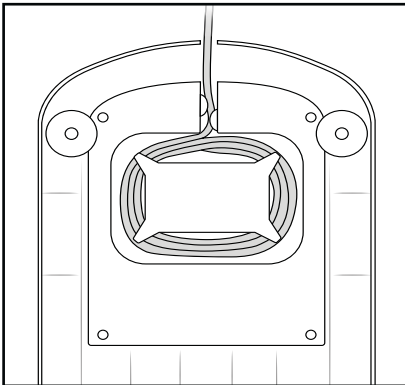
- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer **16**.
- 2) Bevestig het mixerdeksel **15** zoals beschreven in “Werken met de mixer”.
- 3) Schakel de mixer **16** enkele seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer **16** daarna met veel schoon water af, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

OPMERKING

- ▶  De mixer **16** en het mes **17** met afdichting zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Toch raden we aan om alle onderdelen met de hand te wassen.
- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!
- ▶ Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

Opbergen

- Rol het netsnoer rond de kabelspoel **19** (afb. 6).



Afb. 6

- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen


Als het apparaat plotseling stilstaat:

- Het apparaat is oververhit en de automatische oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.
 - Zet de draaiknop **3** op 0.
 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
 - Als het apparaat na 15 minuten nog niet volledig is afgekoeld, kan het niet worden ingeschakeld.
 - Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de zwenkarm **1** zich in de juiste positie bevindt.
- Controleer of de dekselvergrendeling **14** zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ (wisselspanning) / 50 Hz
Opgenomen vermogen:	1300 W
Beschermingsklasse:	II  (dubbel geïsoleerd)
Max. capaciteit	
Roerkom 6 :	ca. 6,3 l
Mixer 16 :	ca. 1,5 l



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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of roergarde ⑫ afkoelen nadat het 10 minuten in werking is geweest.

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de mixer ⑬ afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken.

Afvoeren

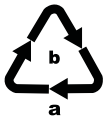


Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar onze keuze - voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297858/304132

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Sicherheitshinweise	51
Vorbereitungen	54
Funktionen	54
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	55
Zutaten nachfüllen	56
Nach der Arbeit	56
Arbeiten mit dem Mixer	57
Zutaten nachfüllen	58
Nach der Arbeit	58
Reinigen und Pflegen	58
Gerät reinigen	59
Zubehör reinigen	59
Mixer reinigen	59
Aufbewahrung	60
Fehler beheben	61
Technische Daten	61
Entsorgung	61
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	62
Service	63
Importeur	63

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

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

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
 - ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
 - ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ 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.




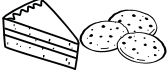



ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

- ▶ 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...
 Schneebesen 11	8 - 10	 - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
 Flachrührer 12	3 - 7	 - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
 Kneithaken 10	1 - 4	 - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
 Mixer 16	8 - 10 Pulse	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❹! 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 ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ❸ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

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

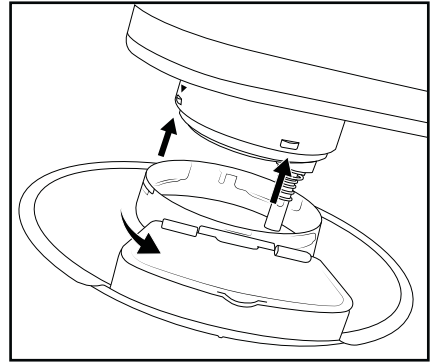


Abb. 1


- 3) Setzen Sie die Rührschüssel ❹ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❹ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❹ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole ⚙️ und ⚙️ am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, 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

WARNING! 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 drehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ **WARNUNG! 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 Antriebsachse 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** eingearbeitet 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).

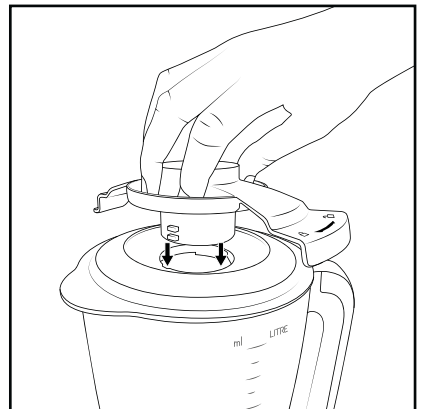



Abb. 2

- Drehen Sie die Deckelverriegelung 14 um 90° im Uhrzeigersinn (Richtung ) 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).

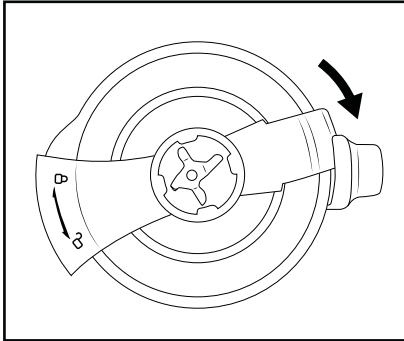



Abb. 3

- 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 ) 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 ) , 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 farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. 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 **17**, den Antriebsschutzdeckel **18** 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 **17** 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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Messer **17** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nehmen Sie das Messer **17** 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 **17**. Setzen Sie dazu die Deckelverriegelung **14** in die Arretierungen auf der Unterseite des Messers **17** ein und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich das Messer **17** abnehmen lässt (Abb. 4).

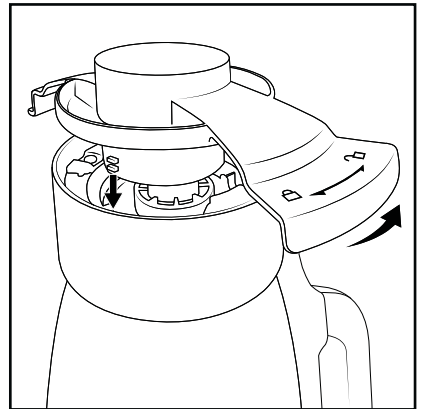


Abb. 4

- Reinigen Sie den Mixer **16** und das Messer **17** 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.

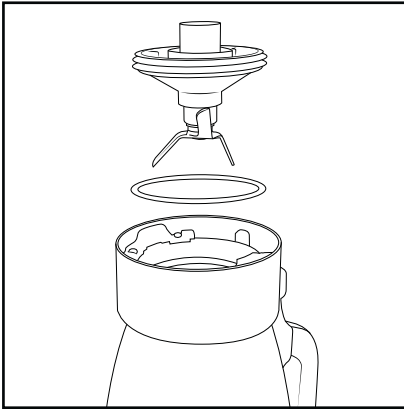



Abb. 5

- 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 **19** (Abb. 6).

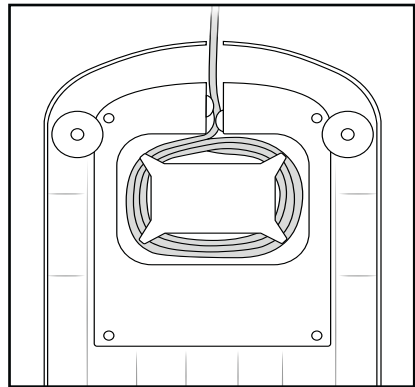


Abb. 6

- 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 Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich die Deckelverriegelung **14** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ (Wechselspannung) / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II  (Doppelisolation)
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**, Schneebesens **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

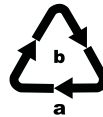


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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-Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 Kassenbonn 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

04/2018 · Ident.-No.: SKMP1300D4-042018-2

IAN 297858/304132