

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D4

SE

### KÖKSASSISTENT

Bruksanvisning

PL

### PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

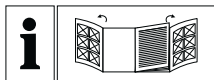
DE AT CH

### PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 297858/304132

SE PL



SE

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

---

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

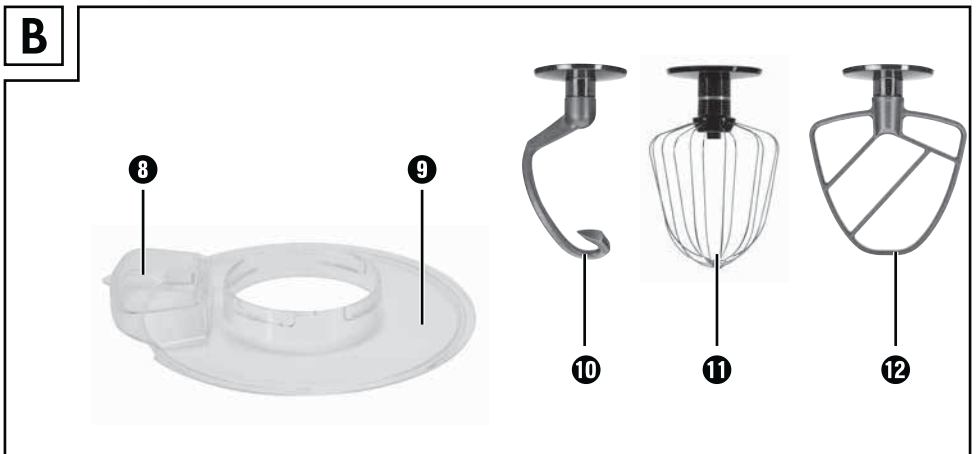
---

DE AT CH

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

---

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

**A****B**

C



# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>2</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>2</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>2</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>3</b>
<b>Förberedelser</b> .....	<b>6</b>
<b>Funktioner</b> .....	<b>6</b>
<b>Arbeta med degkrok, ballongvisp och grovvisp</b> .....	<b>7</b>
Fylla på ingredienser .....	8
När du har arbetat färdigt .....	8
<b>Använda mixern</b> .....	<b>8</b>
Fylla på ingredienser .....	10
När du har arbetat färdigt .....	10
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>10</b>
Rengöra produkten .....	11
Rengöra tillbehören .....	11
Rengöra mixern .....	11
<b>Förvaring</b> .....	<b>12</b>
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>13</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>13</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>13</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service .....	15
Importör .....	15

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

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

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

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

## Leveransens innehåll

Köksassistent

Blandarskål med lock

Mixer med lock och måttkopp

Degkrok

Ballongvisp

Grovvisp

Bruksanvisning

Snabbinstruktion

Recepthäfte

### OBSERVERA

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

## Beskrivning

Fäll upp sidorna på den här bruksanvisningens främre och bakre omslag:

Främre uppfällbar sida

Bild A:

- 1 Fällbar arm
- 2 Upplåsningsspak
- 3 Skruvknapp
- 4 Knapp PULSE
- 5 Sockel
- 6 Blandarskål
- 7 Drivaxel

Bild B:

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

Bakre uppfällbar sida:

Bild C:

- 13 Liten måttkopp
- 14 Lås till locket
- 15 Mixerlock
- 16 Mixer
- 17 Kniv
- 18 Skyddskåpa till drivanordning
- 19 Kabelhållare
- 20 Drivanordning för mixer

## Säkerhetsanvisningar

### **FÄRA - RISK FÖR ELCHOCK!**

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



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

## **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen helt när du ska sätta på eller ta av tillbehör. Om kontakten dras ut kan produkten inte sättas på av misstag. Efter ett strömavbrott sätter produkten igång igen!
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan leda till olyckor!
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Varning: Kniven är mycket vass!
- ▶ Var försiktig när du rengör kniven!



**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Varning: Kniven är mycket vass! Var därför försiktig när du tar av mixerkannan!
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Byt endast tillbehör då produkten är avstängd och kontakten är utdragen! Produkten fortsätter gå en stund efter att den stängts av!
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas tillsättas i skålen eller mixerkannan.
- ▶ Undvik skador på dig själv och produkten genom att aldrig sticka in fingrar eller andra föremål i påfyllningshjälpn eller mixern.




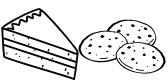



**AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

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

## Förberedelser

- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
- 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
- 3) Linda ut hela kabeln från hållaren **19**.
- 4) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med de fyra sugkopparna.
- 5) Sätt kontakten i ett eluttag.

## Funktioner

Tillbehörsdel	Läge	Passar för att ...
 Ballongvisp <b>11</b>	8-10	 - vispa grädde - vispa äggvita - göra majonnäs - röra smör pösigt
 Grovisp <b>12</b>	3-7	 - blanda tjock smet - blanda smör och mjöl - blanda jäsdeg - göra kaksmet - vispa ihop smör och socker - göra deg till småkakor
 Degkrok <b>10</b>	1-4	 - knåda och blanda fasta degar och hårdare ingredienser - knåda jäsdeg - knåda tjock smet
 Mixer <b>15</b>	8-10 Puls	- mixa och mosa sönder mjuka eller flytande ingredienser

## Arbeta med degkrok, ballongvisp och grovvisp

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

### OBSERVERA

- ▶ När man använder degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ och grovvispen ⑫ måste skyddskåpan för drivanordningen ⑬ alltid sitta på. Annars startar inte produkten.

Gör så här för att förbereda produkten för att arbeta med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ och grovvispen ⑫:

- 1) För upplåsningsspaken ② uppåt och flytta den fällbara armen ① till det övre läget.
- 2) Montera locket ⑨ på den fällbara armen ①:
  - Sätt på locket ⑨ så att pilen ▼ på den fällbara armen ① pekar mot mitten av pilen ↔ på locket ⑨ (bild 1). Påfyllningshjälpen ⑧ pekar då mot produktens framsida.
  - Vrid locket ⑨ motsols (mot ☹) tills det sitter fast.

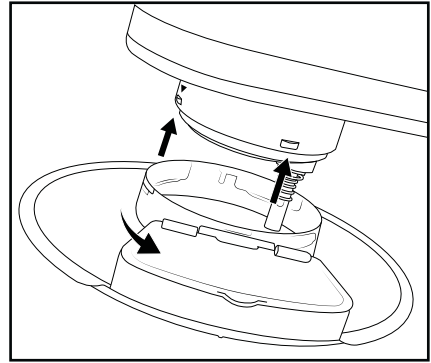


Bild 1

- 3) Sätt in blandarskålen ⑥ så att arreteringarna på blandarskålen ⑥ griper fast i utskärningen på sockeln ⑤. Vrid blandarskålen ⑥ medsols (se symbolerna ☹ och ☺ på sockeln ⑤) så att den låser fast ordentligt.
- 4) Fyll blandarskålen ⑥ med de ingredienser som ska bearbetas och observera följande tabell med rekommenderade påfyllningsmängder:


Påfyllningsmängder för...	min.	max.
Jäsdeg	N/A	1000 g mjöl
Kaksmet	N/A	900 g mjöl
Kakdeg (t ex mördeg)	N/A	900 g mjöl
Vispgrädde	200 ml	1500 ml
Äggvita (äggstorlek M)	2	12

Anpassa mängden övriga ingredienser till den maximala påfyllningsmängden.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges, då kan produkten överbelastas.

Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna för sig.

- 5) Beroende på vad du ska göra monterar du degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12** på drivaxeln **7**:
  - Sätt degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12** på drivaxeln **7** så att båda metallstiften på drivaxeln **7** griper tag i utskärningarna på tillbehöret **10 11 12**.
  - Tryck tillbehöret **10 11 12** kraftigt över drivaxeln **7** så att fjädern trycks ihop och vrid samtidigt tillbehöret en aning motsols (mot ).
  - Släpp tillbehöret. Det sitter nu fast på drivaxeln **7**.

## OBSERVERA

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

- 6) För upplåsningsspaken **2** uppåt och flytta den fällbara armen **1** med monterat tillbehör nedåt, till arbetspositionen.
- 7) Sätt skruvknappen **3** på önskat läge (se kapitel Funktioner).

## Fylla på ingredienser

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stick aldrig in handen i påfyllningshjälpen **8** när produkten är igång!



Om du vill fylla på något när produkten arbetar ska du öppna påfyllningshjälpen **8** på locket **9**.

Fyll långsamt på mer ingredienser genom påfyllningshjälpen **8**.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Stick aldrig in några föremål som t ex gafflar eller knivar i påfyllningshjälpen **8**!
- När man fyller på ingredienser samtidigt som produkten arbetar kan det stänka utanför skålen.

## När du har arbetat färdigt

- 1) Stäng av produkten med skruvknappen **3**.
- 2) För upplåsningsspaken **2** uppåt och flytta den fällbara armen **1** till det övre läget.
- 3) Ta bort tillbehöret **10 11 12** från drivaxeln **7** genom att trycka tillbehöret **10 11 12** mot drivaxeln **7** och samtidigt vrida det medsols (mot ). Sedan kan du ta av tillbehöret.
- 4) Ta bort locket **9** från den fällbara armen **1** genom att vrida det motsols (mot .
- 5) Ta bort blandarskålen **6** genom att vrida den motsols och lyfta upp den.
- 6) Rengör alla delar (se kapitel Rengöring och skötsel).

## Använda mixern

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt alltid heta vätskor svalna tills de blir handljumma (ca 30 – 40°C) innan du häller dem i mixern **16**.

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR PÅ GRUND AV VASSA KNIVAR/ROTERANDE DRIVANORDNING!

- Stoppa aldrig ner handen i den monterade mixern **16**!
- Ta bara av mixern **16** när knivarna **17** står stilla.
- Använd bara mixern **16** med påsatt lock **15**, låsning **14** och måttkopp **13**.
- Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Drivaxeln till tillbehören **10** **11** **12** snurrar också när man använder mixern **16**. Men använd ändå aldrig blandarskålen **6** och mixern **16** samtidigt! Annars överbelastas motorn!
- ▶ När man har arbetat med mixern **16** i 3 minuter rekommenderar vi att man låter produkten svalna.

Gör så här för att förbereda produkten för att arbeta med mixern **16**. Titta på bild C på den bakre uppfällbara sidan.

- 1) För upplåsningsspaken **2** uppåt och flytta den fällbara armen **1** nedåt, till arbetspositionen.
- 2) Ta av drivanordningens skyddskåpa **18** genom att dra den åt höger (se bild C/uppfällbar sida).

## OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att skruvknappen **3** står på läge 0 innan du sätter mixern **16** på drivanordningen **20**. Annars startar produkten direkt så snart mixern **16** låser fast.
- 3) Sätt mixern **16** på drivanordningen **20** så att arreteringsarna på mixerns **16** undersida griper tag i utskärningarna på mixerns drivanordning **20**. Pilen ▼ på mixern **16** måste då peka mot pilen ▲ på produkten. Vrid mixern **16** medsols tills det tar stopp (mot **6**) och du känner att den sitter fast.
  - 4) Fyll på ingredienserna.
  - 5) Montera mixerlocket **15**:
    - Sätt på mixerlocket **15** så att listen i lockets kant **15** stänger pipen.

- Sätt på låset till locket **14** så att låsets **14** arreteringar glider in i utskärningarna på mixerlocket **15**. Den breda fliken med låssymbolerna (**6** **6**) ska peka mot den europeiska skalan (ml/liter) (bild 2).

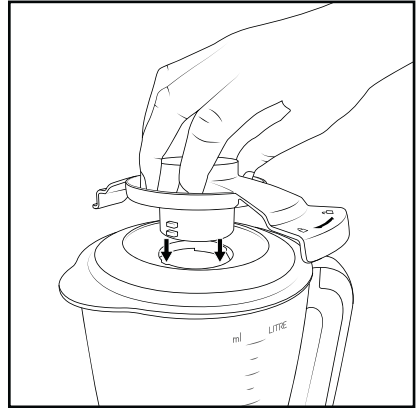


Bild 2

- Vrid åt låset till locket **14** 90° medsols (mot **6**). Låset till locket **14** förskjuts så att det hamnar över pipen på den ena sidan och över mixerns **16** handtag på den andra. (bild 3).

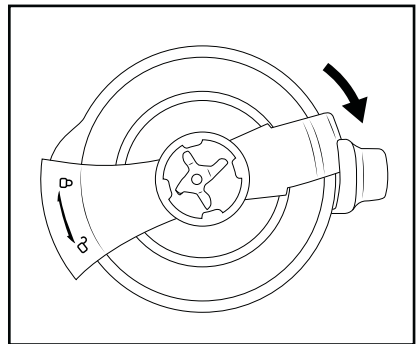



Bild 3

- För in måttkoppen **15** så långt som möjligt i lockets lås **14**.
- 6) Sätt skruvknappen **3** på önskat läge.


## OBSERVERA

- ▶ Vilken hastighet som passar bäst beror på konsistensen på det som ska mixas. Tunnflytande ingredienser kan mixas snabbare.
- ▶ För en kort och kraftig pulsdrift sätter du skruvknappen **3** på minst läge 1 och trycker samtidigt på PULSE-knappen **4**. PULSE-knappen **4** låser inte fast i det här läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara PULSE-knappen **4** inne en kort stund.

## Fylla på ingredienser

- 1) Stäng av produkten med skruvknappen **3**.
- 2) Ta av mixerlocket **15**:
  - Vrid låset till locket **14** 90° motsols (mot ) och lyft av det.
  - Ta av mixerlocket **15** från mixern **16**.
- 3) Fyll på ingredienserna.  
eller
- 4) Ta bort måttkoppen **15** som sitter på mixerlocket **15** genom att dra den rakt uppåt. Fyll sedan på ingredienserna lite åt gången genom öppningen.

## När du har arbetat färdigt


- 1) Stäng av produkten med skruvknappen **3**.
- 2) Vrid mixern **16** motsols (riktning ) så att pilen ▼ på mixern **16** pekar mot pilen ▲ på produkten och ta av den.

## OBSERVERA

- ▶ Rengör helst mixern **16** direkt efter användningen (se kapitel Rengöring och skötsel). Då går det lättare att få bort alla rester av ingredienserna.

## Rengöring och skötsel

### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchock!
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

## OBSERVERA

- ▶ Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.
- ▶ Plastdelarna kan missfärgas om man bearbetar mycket färgstarka ingredienser, t ex morötter. Missfärgningarna kan tas bort med lite matolja.


## Rengöra produkten

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

## Rengöra tillbehören

- Rengör blandarskålen **6**, locket **9**, mixerlocket **15** med lås **14** och måttkopp **13**, skyddskåpan till drivanordningen **18** och tillbehören **10 11 12** i varmt vatten med lite diskmedel. **17** Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och kontrollera att de är helt torra innan du använder dem igen.

### OBSERVERA

- ▶  Tillbehören **10 11 12**, locket **9/8**, blandarskålen **6**, mixern **16**, mixerlocket **15** och måttkoppen **13** samt kniven **17** och tätningringen kan även diskas i maskin. Vi rekommenderar dock handdisk för alla delar.
- ▶ Var försiktig så att plastdelarna inte kläms fast i diskmaskinen. Annars kan de förlora formen!
- ▶ Lägg helst plastdelarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

## Rengöra mixern

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Rör inte kniven **17** med bara händer.
- Ta av kniven **17** när du ska rengöra mixern **16** ordentligt:
  - Ta ev. först av mixerlocket **15** från mixern **16** så som beskrivs i kapitel Arbeta med mixern.
  - Ställ mixern **16** upp och ned.
  - Använd låset till locket **14** för att ta av kniven **17**. Sätt då in lockets lås **14** i arrete-ringarna på knivens **17** undersida och vrid motsols tills kniven **17** kan tas av (bild 4).

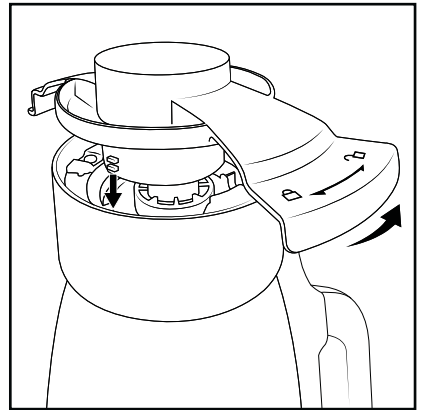


Bild 4

- Rengör mixern **16** och kniven **17** i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj sedan av den med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

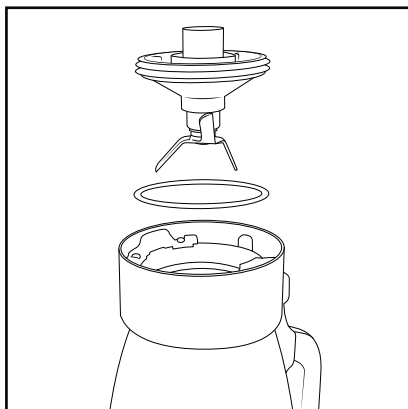



Bild 5

- Kontrollera att tätningringen sitter på plats innan du sätter tillbaka kniven **17** igen (bild 5). Sätt tillbaka kniven **17** och skruva fast den medsols med hjälp av lockets lås **14**.

För det mesta blir det tillräckligt rent om man gör så här direkt efter användningen:

- 1) Fyll den monterade mixern **16** med vatten och lite diskmedel.
- 2) Ta ev. först av mixerlocket **15** så som beskrivs i kapitel Arbeta med mixern.
- 3) Sätt på mixern **16** och låt den arbeta i några sekunder.
- 4) Häll ut diskvattnet. Ta bort eventuella rester med en diskborste.
- 5) Skölj sedan ur mixern **16** med rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

## OBSERVERA

- ▶  Mixern **16** kniven **17** och tätningringen kan också diskas i maskin. Vi rekommenderar dock handdisk för alla delar.
- ▶ Var försiktig så att plastdelarna inte kläms fast i diskmaskinen. Annars kan de förlora formen!
- ▶ Lägg helst plastdelarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

## Förvaring

- Linda upp kabeln på kabelhållaren **19** när du ska ställa undan produkten (bild 6).

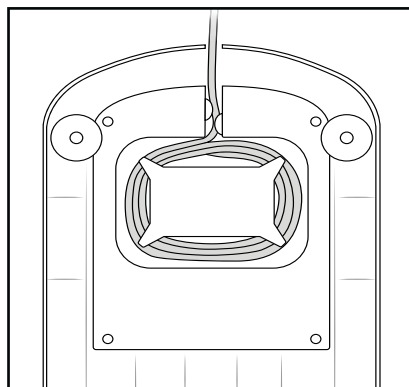


Bild 6

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



## Åtgärda fel

### Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och överhettningsskyddet har aktiverats.
  - Sätt skruvknappen ③ på läge 0.
  - Dra ut kontakten ur uttaget.
  - Låt produkten svalna i 15 minuter.
  - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 15 minuter kommer den inte att starta.
  - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

### Om produkten inte går att sätta på:

- Kontrollera om kontakten verkligen sitter i uttaget.
- Kontrollera om den fällbara armen ① står i rätt position.
- Kontrollera om låset till locket ⑭ står i rätt position.

## Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V ~ (växelspänning)/50 Hz
Effektförbrukning:	1 300 W
Skyddsklass:	II □ (dubbel isolering)
Max. volym	
Blandarskål ⑥:	ca 6,3 l
Mixer ⑮:	ca 1,5 l



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

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

Låt produkten kallna när du har arbetat med mixern ⑮ i 3 minuter.

Om man låter produkten arbeta längre kan den överhettas och skadas.

## Kassering



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

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



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera den uttjänta produkten.



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



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

## Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

### Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

### Garantins omfattning

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

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

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

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

### Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på [www.lidl.service.com](http://www.lidl.service.com).

## Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 297858/304132

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>18</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>18</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>18</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>18</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>19</b>
<b>Czynności przygotowawcze</b> .....	<b>22</b>
<b>Funkcje</b> .....	<b>22</b>
<b>Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i łopatkki do mieszania</b> .....	<b>23</b>
Dodawanie składników .....	24
Po zakończeniu pracy .....	24
<b>Korzystanie z miksera</b> .....	<b>25</b>
Dodawanie składników .....	26
Po zakończeniu pracy .....	26
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>26</b>
Czyszczenie urządzenia .....	27
Czyszczenie akcesoriów .....	27
Mycie miksera .....	27
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>28</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>29</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>29</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>29</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>30</b>
Serwis .....	31
Importer .....	31

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

## Zakres dostawy

Profesjonalny robot kuchenny

Misa do mieszania z pokrywką

Mikser z pokrywką i kubkiem miarowym

Hak do wyrabiania ciasta

Trzepaczka do piany

Łopatki do mieszania

Instrukcja obsługi

Skrócona instrukcja obsługi

Zeszyt z przepisami

### WSKAZÓWKA

- ▶ Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

## Opis urządzenia

Rozłóż rozkładane strony części przedniej i tylnej okładki tej instrukcji obsługi:

przednia rozkładana strona

Rysunek A:

- 1 Ramię obrotowe
- 2 Dźwignia odryglowania
- 3 Przełącznik obrotowy
- 4 Przycisk PULSE
- 5 Podstawa
- 6 Misa do mieszania
- 7 Oś napędowa

Rysunek B:

- 8 Lejek do napełniania
- 9 Pokrywka
- 10 Hak do wyrabiania ciasta
- 11 Trzepaczka do piany
- 12 Łopatka do mieszania

Tylna strona rozkładana:


Rysunek C:

- 13 mały kubek miarowy
- 14 zamek pokrywki
- 15 pokrywka miksera
- 16 mikser
- 17 nóż
- 17 pokrywka ochronna napędu
- 19 nawijak kabla
- 20 napęd miksera

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Podłączać urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Należy zwracać uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel sieciowy nie był mokry ani wilgotny. Kabel należy tak poprowadzić, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
- ▶ Kabel sieciowy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- ▶ Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
- ▶ Wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe sieciowym.
- ▶ Wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

 Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Podczas demontażu lub montażu akcesoriów należy z zasady zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.  
Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia noża!



**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.
- ▶ Nie używać urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ Akcesoria wymieniać wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego. Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- ▶ Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ W czasie pracy urządzenia do misy do mieszania lub miksera wrzucać wyłącznie składniki przeznaczone do danego zastosowania.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk ani wrzucać przedmiotów obcych do lejka do napełniania lub do miksera, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.

**UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

## Czynności przygotowawcze

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Rozwiń do końca kabel sieciowy z nawijaka kabla **19**.
- 4) Ustaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą czterech przysawek
- 5) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

## Funkcje

Akcesoria	Sto- pień	Przeznaczenie
 Trzepaczka do piany <b>11</b>	8 - 10	 - bita śmietana - białko - majonez - ubijanie masła na pianę
 Łopátka do mieszania <b>12</b>	3 - 7	 - mieszanie gęstego ciasta - mieszanie masła i mąki - mieszanie ciasta drożdżowego - ciasto na wypieki - ubijanie masła z cukrem - ciasto na ciasteczka
 Hak do wyrabiania ciasta <b>10</b>	1 - 4	 - wyrabianie i miesza- nie stałego ciasta lub twardszych składników - wyrabianie ciasta drożdżowego - wyrabianie gęstego ciasta
 Mikser <b>16</b>	8 - 10 Pulse	- miksowanie i roz- drabnianie miękkich lub płynnych skład- ników

## Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i łopatki do mieszania

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do miski do mieszania ❹! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Podczas prac z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❿, trzepaczki do piany ⓫ lub łopatki do mieszania ⓬ zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

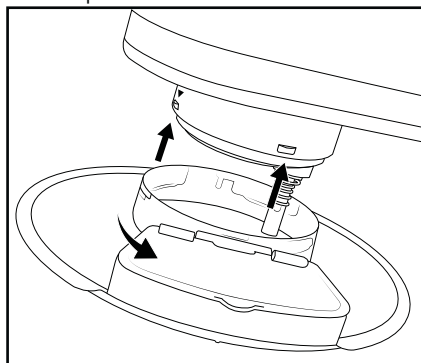
### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli pracujesz z założonym hakiem do wyrabiania ciasta ❿, trzepaczką do piany ⓫ i łopatką do mieszania ⓬, musi być założona pokrywka ochronna napędu ⓪. Nieprawidłowo zamknięte urządzenie nie włączy się.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❿, trzepaczki do piany ⓫ i łopatki do mieszania ⓬, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij dźwignię zwalniającą ❷ do góry i ustaw ramię wychylne ❶ w najwyższym położeniu.
- 2) Zamontuj pokrywkę ❸ na ramieniu wychylnym ❶:
  - Załóż pokrywkę ❸ tak, aby strzałka ▼ na ramieniu wychylnym ❶ wskazywała środek strzałki ↔ na pokrywce ❸ (rys. 1). Lejek do napełniania ❸ jest przy tym skierowany do strony przedniej urządzenia.

- Obróć pokrywkę ❸ w lewo (kierunek ↻) do oporu.



Rys. 1

- 3) Umieść misę do mieszania ❹ w taki sposób, aby trzaski na misie do mieszania ❹ zablokowały się w zagłębieniu w podstawie ❺. Obróć misę do mieszania ❹ w prawo (patrz symbole ↻ i ↻ na podstawie ❺), aby została zablokowana i dobrze zamocowana.
- 4) Włóż składniki do miski do mieszania ❹, ale zwróć uwagę na poniższą tabelę z zalecanymi ilościami napełnienia:


Ilości napełnienia dla...	min.	maks.
Ciasto drożdżowe	bd.	1000 g mąki
Babka	bd.	900 g mąki
ciasto gęste (np. ciasto kruche)	bd.	900 g mąki
Śmietana	200 ml	1500 ml
Białko (jaja klasy wagowej M)	2	12

Dostosuj pozostałe składniki przepisu do danej maksymalnej ilości.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie przekraczaj określonych maksymalnych ilości napełnienia, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.

Jeśli urządzenie działa z trudem: Wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i ugniataj każdą połowę oddzielnie..

- 5) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do piany **11** lub łopatkę do mieszania **12** na osi napędowej **7**:
  - Załóż hak do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do piany **11** lub łopatkę do mieszania **12** w taki sposób na oś napędową **7**, by oba metalowe trzpienie na osi napędowej **7** weszły w zagłębienia na wkładzie **10 11 12**.
  - Wciśnij wkład **10 11 12** mocno na oś napędową **7**, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym wkład nieco w lewo (kierunek )
  - Puść wkład. Jest on teraz mocno osadzony na osi napędowej **7**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj misy do mieszania **6** po brzegi!
- 6) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i przesun ramię wychylne **1** wraz z zamontowanym wkładem do dołu, do pozycji roboczej.
  - 7) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział „Funkcje”).

## Dodawanie składników

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!

- ▶ Podczas pracy nigdy nie sięgać ręką do lejka do napełniania **8**!



Aby podczas pracy uzupełnić składniki, należy otworzyć lejek do napełniania **8** na pokrywcę **9**.

Powoli dodawaj kolejne składniki przez lejek do napełniania **8**.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wkładać żadnych przedmiotów, takich jak widelce czy łyżki przez lejek do napełniania **8**!
- ▶ Podczas uzupełniania składników podczas pracy może dojść do rozpryskiwania się produktów.

## Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3**.
- 2) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i ustaw ramię wychylne **1** w najwyższym położeniu.
- 3) Zdejmij wkład **10 11 12** z osi napędowej **7**, wciskając wkład **10 11 12** w kierunku osi napędowej **7** i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek )
- 4) Zdejmij pokrywkę **9** z ramienia wychylnego **1**, obracając ją w prawo (kierunek ) i ściągając.
- 5) Zdejmij misę do mieszania **6**, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
- 6) Oczyszcz wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

## Korzystanie z miksera

### ⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Gorące płyny ostudź zawsze do letniej temperatury (około 30 - 40°C) i dopiero potem wlej je do miksera 16.

### ⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA O OSTRE NOŻE / OBRAZAJĄCY SIĘ NAPĘD!**

- ▶ Nigdy nie sięgać do środka założonego miksera 16!
- ▶ Zdejmuj mikser 16 tylko po całkowitym zatrzymaniu się noży 17.
- ▶ Korzystaj z miksera 16 tylko z założoną pokrywką miksera 15, zamkiem pokrywki 14 i kubkiem miarowym 13.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Oś napędowa dla wkładek 10 11 12 obraca się wraz z nimi podczas korzystania z miksera 16. Nigdy nie używaj miski do mieszania 6 i miksera 16 w tym samym czasie! Powoduje to przeciążenie silnika!
- ▶ Podczas pracy z mikserem 16 zalecamy przerwę na schłodzenie urządzenia po 3 minutach pracy.

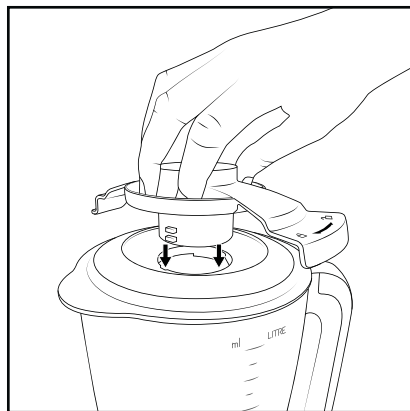
Aby przygotować urządzenie do użycia z mikserem 16, postępuj w następujący sposób: Dla ułatwienia, skorzystaj z rysunku C znajdującego się na tylnej rozkładanej stronie okładki.

- 1) Naciśnij dźwignię zwalniającą 2 do góry i przesun ramię wychylne 1 do dołu, do pozycji roboczej.
- 2) Zdejmij pokrywkę ochronną napędu 16 w prawo (patrz rysunek C / rozkładana strona).


## WSKAZÓWKA

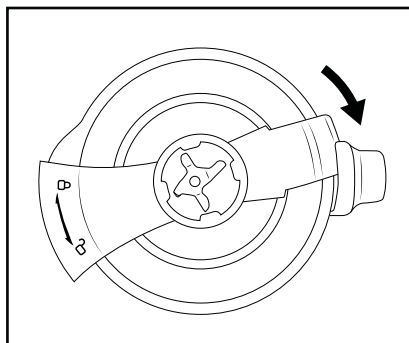
- ▶ Upewnij się, że przełącznik obrotowy 3 ustawiony jest na „0”, zanim ustawisz mikser 16 na napędzie miksera 20. W przeciwnym razie urządzenie uruchomi się niezwłocznie, gdy tylko mikser 16 się zatrzaśnie.

- 3) Załóż mikser 16 w taki sposób na napęd miksera 20, aby blokady od spodu miksera 16 weszły w zagłębienia napędu miksera 20. Strzałka ▼ na mikserze 16 musi przy tym wskazywać na strzałkę ▲ na urządzeniu. Obróć mikser 16 do oporu w prawo (kierunek ↻), aż będzie można wyczuć zatrzaśnięcie.
- 4) Dodaj składniki.
- 5) Zamontuj pokrywkę miksera 15:
  - Załóż pokrywkę miksera 15 tak, aby uszczelka na pokrywce miksera 15 zamykała wylewkę.
  - Załóż zamek pokrywki 14 tak, aby blokady na zamku pokrywki 14 wsunęły się w wycięcia na pokrywce miksera 15. Szeroki uchwyt z symbolami kłódki (🔒🔓) musi być skierowany na skalę europejską (ml/litr) (rys. 2).



Rys. 2

- Dokręć zamek pokrywki **14** o 90° w prawo (kierunek ).
- Zamek pokrywki **14** przesunie się z jednej strony na dziobek do wylewania, a z drugiej strony w uchwyt miksera **16** (rys. 3).




Rys. 3

- Wsuń kubek miarowy **13** jak najdalej w zamek pokrywki **14**.
- 6) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądany poziom prędkości.


## WSKAZÓWKA

- ▶ Idealna prędkość zależy od konsystencji mieszanego produktu. Im bardziej ciekła jest zawartość, tym szybciej można miksować.
- ▶ Na potrzeby krótkiego, mocnego sterowania impulsowego ustaw przełącznik obrotowy **3** co najmniej na poziom 1 i jednocześnie naciśnij przycisk PULSE **4**. Przycisk PULSE **4** nie blokuje się, aby nie przeciążyć silnika. Dlatego przytrzymaj przycisk PULSE **4** tylko przez krótki czas w tym położeniu.

## Dodawanie składników

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3**.
  - 2) Zdejmij pokrywkę miksera **15**:
    - Obróć zamek pokrywki **14** o 90° w lewo (kierunek ) i zdejmij ją do góry.
    - Ściągnij pokrywkę miksera **15** z miksera **16**.
  - 3) Dodaj składniki.
- lub
- 4) wysuń prosto do góry kubek miarowy **13**, który znajduje się na pokrywce miksera **15**. Następnie po kolei wkładaj składniki przez przewidziany do tego otwór.

## Po zakończeniu pracy


- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3**.
- 2) Obróć mikser **16** w lewo (kierunek ) tak, aby strzałka ▼ na mikserze **16** wskazywała na strzałkę ▲ na urządzeniu i zdejmij go.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Wyczyść mikser **16** najlepiej natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

## WSKAZÓWKI

- ▶ Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Podczas przetwarzania farbujących produktów, jak na przykład marchew, tworzywa sztuczne mogą się zabarwić. Takie przebarwienia można usunąć, używając do tego niewielkiej ilości oleju jadalnego.


## Czyszczenie urządzenia

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

## Czyszczenie akcesoriów

- Myj misę do mieszania **6**, pokrywkę **9**, pokrywkę miksera **15** z zamkiem pokrywki **14** i kubkiem miarowym **13**, nóż **17**, pokrywkę ochronną napędu **18** oraz wkłady **10** **11** **12** w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

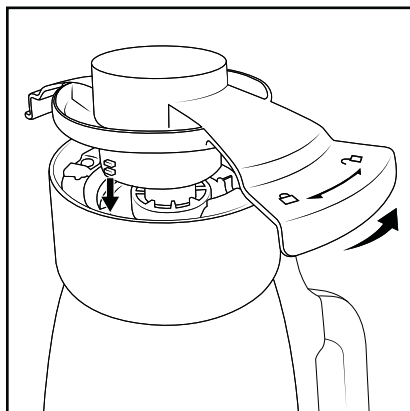
## WSKAZÓWKA

- ▶  Wkłady **10** **11** **12**, pokrywkę **9/8**, misa do mieszania **6**, mikser **16**, pokrywka miksera **15** i kubek miarowy **13** oraz nóż **17** wraz z pierścieniem uszczelniającym są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń. Zaleca się jednak ręczne mycie wszystkich elementów.
- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!
- ▶ O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

## Mycie miksera

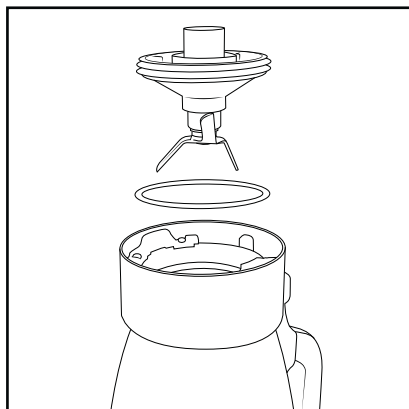
### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!

- ▶ Nie dotykaj noża **17** gołymi rękami.
- Zdejmij nóż **17** z miksera **16** w celu przeprowadzenia dokładnego czyszczenia:
  - W razie potrzeby zdejmij pokrywkę miksera **15** z miksera **16**, jak opisano w rozdziale „Praca z mikserem”.
  - Postaw mikser **16** do góry nogami.
  - Usuń za pomocą zamka pokrywki **14** nóż **17**. W tym celu załóż zamek pokrywki **14** w zagłębieniu od spodu noża **17** i obróć w lewo, aż nóż **17** pozwoli się zdjąć (rys. 4).



Rys. 4

- Myj mikser **16** i nóż **17** wraz z pierścieniem uszczelniającym w ciepłej wodzie dodając do niej delikatnego płynu do mycia naczyń. Słucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby na częściach nie pozostały żadne pozostałości płynu do mycia naczyń.




Rys. 5

- Aby ponownie założyć nóż **17**, zwróć uwagę na to, aby pierścień uszczelniający był prawidłowo włożony (rys. 5). Załóż teraz nóż **17** i obróć go za pomocą zamka pokrywki **14** w prawo, aż zostanie odpowiednio osadzony.

W większości przypadków, wystarczającą higienicznie czystość można uzyskać przez czyszczenie bezpośrednio po użyciu, korzystając z następującej alternatywy:

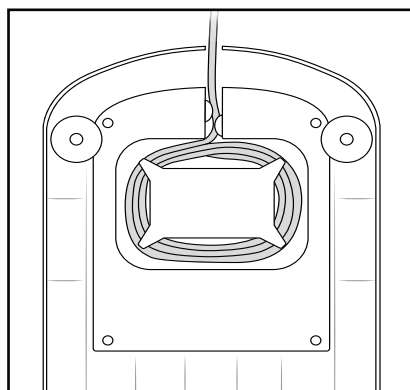
- 1) Do założonego miksera **16** dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
- 2) Zamontuj pokrywkę miksera **15**, jak opisano w rozdziale „Praca z mikserem”.
- 3) Włącz mikser **16** na kilka sekund.
- 4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń.
- 5) Następnie wypłucz mikser **16** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

## WSKAZÓWKA

- ▶  Mikser **16** oraz nóż **17** wraz z pierścieniem uszczelniającym są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń. Zaleca się jednak ręczne mycie wszystkich elementów.
- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!
- ▶ O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

## Przechowywanie

- Na czas przechowywania kabel zasilający nawij na nawijk kabla **19** (rys. 6).



Rys. 6

- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.



## Usuwanie usterek

### Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:

- Urządzenie jest przegrzane i aktywne jest automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
  - Przelącznik obrotowy ③ ustaw w położeniu 0.
  - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
  - Pozostaw urządzenie na 15 minut do ostygnięcia.
  - Jeśli robot po 15 minutach nadal nie ostygł, nie będzie można go jeszcze uruchomić.
  - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

### Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy ramię wychylne ① znajduje się w prawidłowym położeniu.
- Sprawdź, czy zamek pokrywki ⑭ znajduje się w prawidłowym położeniu.

## Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 220 - 240 V ~ (napięcie przemienne) / 50 Hz

Pobór mocy: 1300 W

Klasa ochrony: II /  (podwójna izolacja)

maks. pojemność

Misa do mieszania ⑥: ok. 6,3 l

Mikser ⑩: ok. 1,5 l



Wszystkie części urządzenia, które wchodzi w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas prac z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczki do piany ⑪ lub łopatką do mieszania ⑫ po 10 minutach pracy pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Podczas prac z użyciem miksera ⑬ należy po 3 minutach pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

## Utylizacja

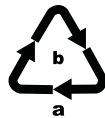


**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

### Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

**PL Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 297858/304132

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
NIEMCY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>34</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>34</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>34</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>34</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>35</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>38</b>
<b>Funktionen</b> .....	<b>38</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer</b> .....	<b>39</b>
Zutaten nachfüllen .....	40
Nach der Arbeit .....	40
<b>Arbeiten mit dem Mixer</b> .....	<b>41</b>
Zutaten nachfüllen .....	42
Nach der Arbeit .....	42
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>42</b>
Gerät reinigen .....	43
Zubehör reinigen .....	43
Mixer reinigen .....	43
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>44</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>45</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>45</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>45</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>46</b>
Service .....	47
Importeur .....	47

## 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.




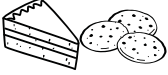



**ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ 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 <b>11</b>	8 - 10	 - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
 Flachrührer <b>12</b>	3 - 7	 - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
 Knezhaken <b>10</b>	1 - 4	 - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
 Mixer <b>16</b>	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.

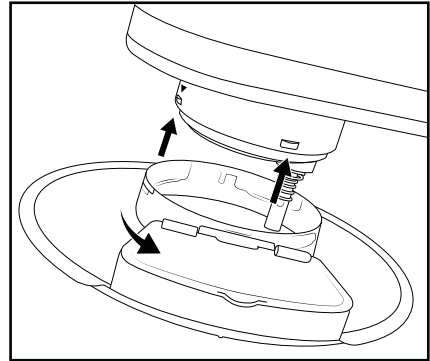


Abb. 1


- 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).

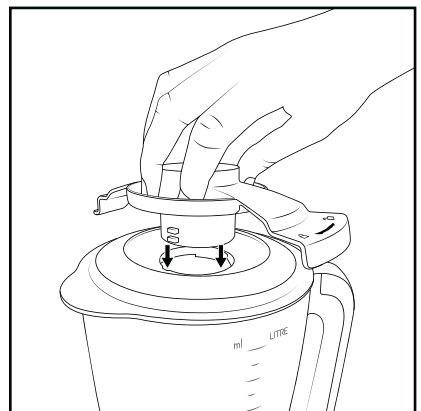



Abb. 2

- 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).

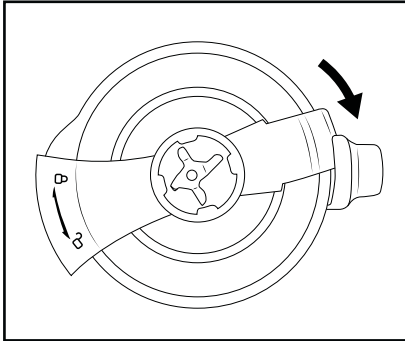



Abb. 3

- 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).

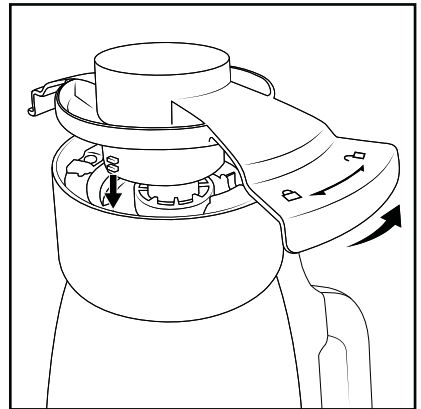


Abb. 4

- 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.

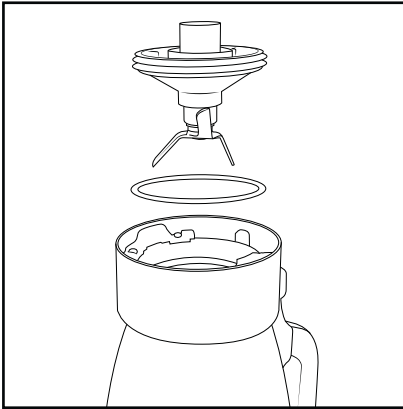



Abb. 5

- 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).

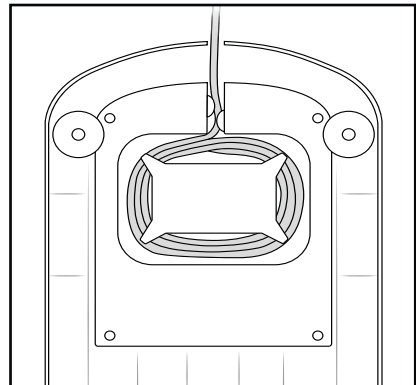


Abb. 6

- 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  (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel <b>6</b> :	ca. 6,3 l
Mixer <b>16</b> :	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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Informationsstatus · Stan informacij

Stand der Informationen:

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

---

IAN 297858/304132