

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



FOOD PROCESSOR SKM 550 B1

GB IE

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

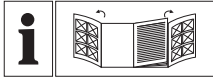
DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 111638

GB IE



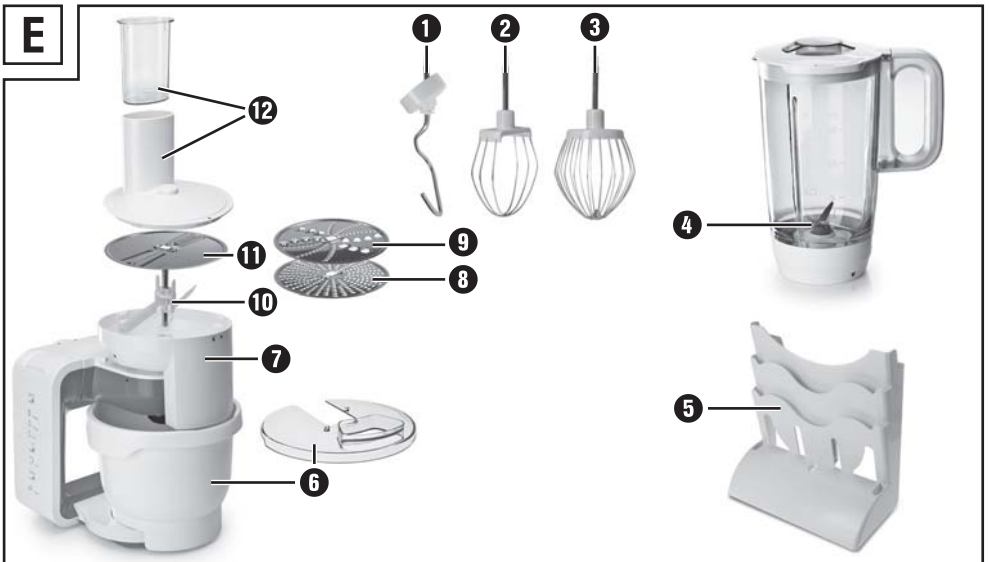
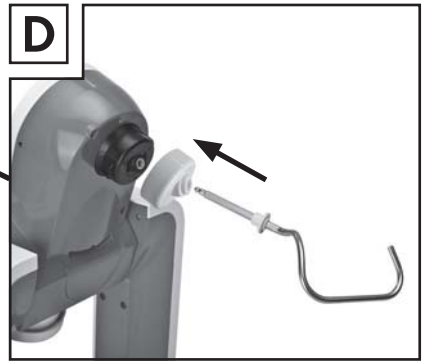
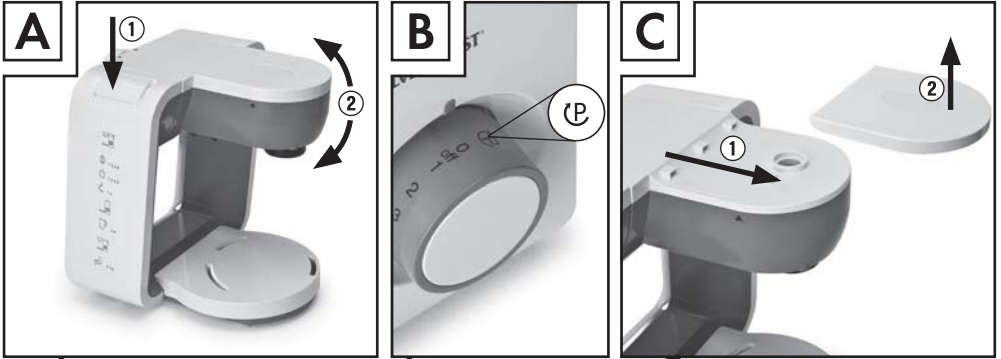
GB IE

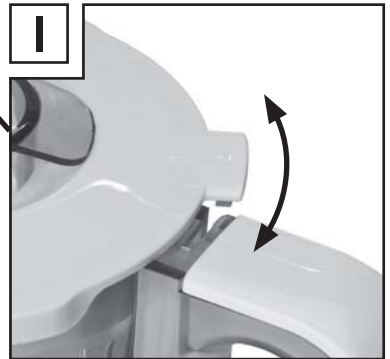
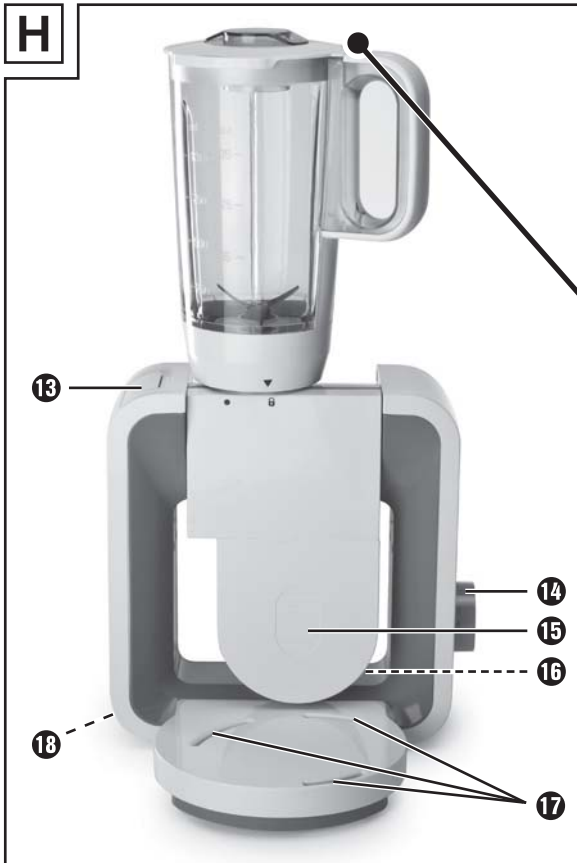
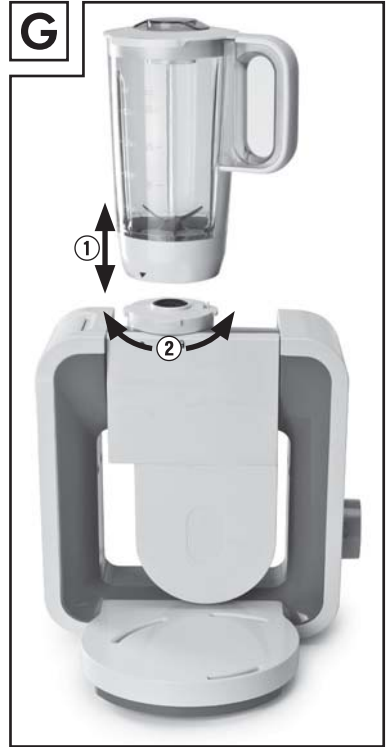
Before reading, unfold both pages containing illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15





Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Safety instructions	3
First use	6
Operating positions	6
Working with the kneading hook, beater and whisk	7
Refilling with ingredients	7
After you have finished using your appliance	8
Working with the continuous shredder	8
After using your appliance	9
Working with the blender	9
Adding more ingredients	9
After you have finished using your appliance	10
Cleaning and care	10
Cleaning the appliance	10
Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories.	10
Cleaning the blender	11
Storage	11
Troubleshooting	11
Technical data	11
Warranty and service	12
Disposal	12
Importer	12
Recommended filling quantities	13

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private homes. It is not suitable for commercial use!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Food processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring jug

Continuous shredder with pusher

Rotary cutting disc (thick and thin)

Rotary shredding disc (coarse and medium-fine)

Grating disc (fine)

Kneading hooks with dough deflector

Beater

Whisk

Accessories holder

2 screws (3.5 x 22 mm)

2 wall plugs (6 mm)

Operating instructions

NOTE

- ▶ One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the shredder on purchase!
- ▶ Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Image E:


- 1 Kneading hook with dough deflector
- 2 Whisk
- 3 Beater
- 4 Blender with lid and measuring jug
- 5 Accessories holder
- 6 Mixing bowl with lid
- 7 Continuous shredder
- 8 Shredding disc
- 9 Grating disc
- 10 Drive shaft for continuous shredder
- 11 Rotary cutting disc
- 12 Lid with pusher for the continuous shredder

Image H:

- 13 Release button
- 14 Rotary switch
- 15 Pivoting arm
- 16 Drive unit
- 17 Recesses for the mixing bowl
- 18 Cable storage compartment

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance must only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
 - ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
 - ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
 - ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
 - ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. It is not sufficient to switch off the appliance, as the appliance is subject to mains voltage for as long as the plug is connected to the mains power socket.
 - ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
 - ▶ To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service Department.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- ▶ Take care when inserting and removing the cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Warning – the cutting blade is very sharp! For this reason, take great care when removing the blender jug.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling shaft or the blender to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- ▶ Never fill the appliance with hot ingredients!

First use

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface.
- 4) Secure the appliance to the surface using its four suction discs.
- 5) Pull the power cord out of the cable storage compartment **18**.
- 6) Insert the plug into the mains power socket.

NOTE

- ▶ You can store the kneading hook **1**, the whisk **2**, the beater **3** and the shredding disc **8**, the grating disc **9** and the rotary cutter disc **11** in the accessories holder **5**.

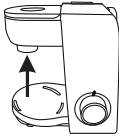

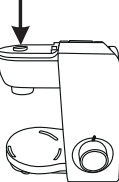
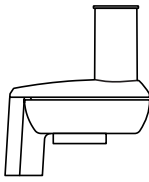


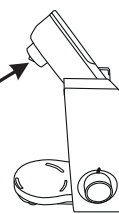
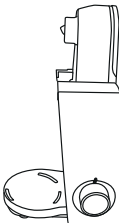
⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ If you want to attach the accessories holder **5** to the wall using the mounting materials provided, you should make sure before you start drilling that there are no electric cables, wires or pipes running behind the wall surface where you want to drill!
- 7) Mark the drill holes on the wall using the accessories holder **5**.
 - 8) Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
 - 9) Push a wall plug into each hole.
 - 10) Screw the screws into the wall plugs so that they stand proud of the wall just enough to allow you to hang the accessories holder **5** on them.
 - 11) Place the accessories holder **5** over the screws and push it downwards so that the accessories holder **5** fits firmly on the screws.

Operating positions

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

	Position	Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning the mixing bowl 6 Using the kneading hook 1 , beater 3 and whisk 2
5		Insertion of large quantities of foodstuffs for processing

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- ▶ The appliance may only be used when the drive hubs not being used are fitted with their protective covers.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the kneading hook **1**, beater **3** and whisk **2**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 4 (see the section "Operating positions") (Image A).
- 2) Set the mixing bowl **6** into place. Check that the base of the mixing bowl **6** is inserted fully into the recesses **17** provided for it on the blender.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 1 (Image A).
- 4) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** settles in its "Park" position (Image B). If the drive unit **16** doesn't move, it is already in its park position (Fig. 2).
- 5) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 4 (Image A).

- 6) If you want to use the kneading hook **1**, insert the dough deflector into the drive unit **16** (Image D). Ensure that the hole through which the kneading hook is inserted is lying over the mounting hole on the drive unit **16**.
- 7) Depending on the task to be performed, insert the kneading hook **1**, beater **3** or whisk **2** so that they firmly click firmly into the drive unit **16**.
- 8) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl **6**.

NOTE

- ▶ While kneading and/or mixing, please note that the dough in the mixing bowl **6** will increase in volume or will be pressed upwards by the tool. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".
- 9) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** down into operating position 1 (Image A).
 - 10) Slide the lid onto the mixing bowl **6** so that the catches on the pivoting arm **15** click into place.
 - 11) Turn the rotary switch **14** to the required setting.

Refilling with ingredients

- Add the ingredients through the hole in the lid during operation.

Or:

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** comes to a standstill (Image B).
- 3) Remove the lid.
- 4) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 5.
- 5) Add the ingredients.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** comes to a standstill (Image B).
- 3) Remove the lid.
- 4) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4.
- 5) Remove the attachment you have been using from the drive unit **16**.
- 6) Remove the mixing bowl **6**.
- 7) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the continuous shredder

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- ▶ Always use the pusher and no other implement or body part to push ingredients into the appliance. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- ▶ The appliance may only be used when the drive hubs not being utilised are fitted with their protective covers.
- ▶ Make sure that neither the kneading hooks **1**, the whisk **2**, or the beater **3** are attached to the pivot arm **15**.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder **7**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4 (see the section "Operating positions").
- 2) Set the mixing bowl **6** into place. The base of the mixing bowl **6** must click into the recesses **17** on the appliance.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 1.
- 4) Remove the protective cover from the drive for the continuous shredder (Image C).
- 5) Insert the continuous shredder **7** into the hub socket (aligning the marking "6" on the continuous shredder **7** with the marking "▲" on the pivoting arm **15**).
Turn it in an anti-clockwise direction until the continuous shredder **7** clicks firmly in place (and the marking "6" on the continuous shredder **7** is aligned with the marking "▲" on the pivoting arm **15**).
- 6) Set the drive shaft **10** into place.
- 7) Depending on the task you want to perform, place the cutting **11**, shredding **9** or grating disc **8** onto the drive shaft **10** of the continuous shredder **7**.
- 8) Place the lid with the pusher **12** onto the continuous shredder **7** (so that the marking "▼" on the lid **12** is lined up with the marking "●" on the continuous shredder **7**) and lock the lid in (marking "▼" on the lid **12** is lined up with the marking "1" on the continuous shredder **7**).
- 9) Turn the rotary switch **14** to the required setting.

NOTE

- ▶ Do not press too much food into the continuous shredder **7**. Take note of the table in the section "Recommended filling levels".
- 10) Add the ingredients through the opening in the lid with the help of the pusher.

After using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Turn the continuous shredder **7** anti-clockwise and remove it.
- 3) Disassemble the continuous shredder **7** and clean all parts as shown in the section "Cleaning and care".

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30 - 40°C) before pouring them into the blender **4**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP KNIFE/ROTATING DRIVE!

- ▶ Never put your hand into the attached blender **4** while it is running!
- ▶ Remove the blade from the blender **4** only when it is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **4** with the lid firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender **4**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 3 (see the section "Operating positions").

- 2) Remove the protective cover for the blender drive hub (turn so that the marking "▼" on the protective cover for the blender drive hub is in line with the marking "●" on the appliance itself) (Image F).
- 3) Position the blender **4** on top of the appliance (so that the marking "▼" on the blender **4** lines up with the marking "●" on the appliance).
Turn the blender anti-clockwise until the stop (so that the marking "▼" on the blender **4** lines up with the marking "G" on the appliance itself) (Image G).
- 4) Add the ingredients.
 - Maximum fill quantity: approx. 1 litre;
 - Foaming liquids, maximum 0.5 litre;
 - Ideal processing quantity for solids: 50 - 100 g.

NOTE

- ▶ Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

- 5) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 6) Turn the rotary switch **14** to the required setting.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
 - 2) Rotate the lid of the blender **4** a little (Image I), remove the lid and add the ingredients you want to mix
- or
- 3) Rotate the measuring jug, which is placed in the lid of the blender **4**, by 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch 14.
- 2) Turn the blender 4 clockwise and remove it.


NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender 4 immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!
Risk of electric shock!

-  NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

TIPS

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such stains can be removed using a little cooking oil.

Cleaning the appliance

- Wipe the appliance with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water. Then carefully dry the appliance.

Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories.

- Clean all accessories, the mixing bowl with its lid 6, the blender lid 4 and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder 7 and its lid with the pusher 12 as well as the shredding disc 8, grating disc 9 and the rotary cutting disc 11 in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

- ▶ The accessories, the mixing bowl with its lid 6, the blender lid 4 and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder 7 and its lid with the pusher 12 as well as the shredding disc 8, grating disc 9 and the rotary cutting disc 11 are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not handle the blender knife with your bare hands.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ The blender **4** is not suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the blender **4**.
- Clean the blender **4** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you can also achieve sufficiently hygienic cleaning directly after use in the following way:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **4**.
- 2) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 3) Switch on the blender **4** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender **4** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

Storage

- Place the mains cable in the cable storage compartment **18** when storing the appliance.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:


- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **14** to 0.
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
 - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
 - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check to make sure the protective cover for the drive hub for the blender **4** and for the continuous shredder **7** and the mixing bowl **6** are all positioned correctly and clicked into place.
- Check to see if the pivoting arm **15** is in the required position (see section "Operating positions").

If the steps described above do not solve the problem, then the appliance is defective. Arrange for it to be repaired by a qualified specialist technician or by the Customer Service Department.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Power consumption:	550 W
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class:	II / 

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please call your local Customer Service centre. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void if this product has been subjected to misuse or improper handling, use of force or any interventions not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 111638

IE Service Ireland

Tel.: 1 890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 111638

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 111638

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging for this product is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Importer

KOMPENASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level
Blender 4	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts, almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquids	1000 ml	10 sec.	3, 4
Continuous shredder 7		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Mixing bowl 6		Yeast dough	500 g flour, 1 egg, 80 g oil (at room temperature), 80 g sugar, 200-250 ml warm milk, 25 g fresh yeast or 1 sachet of dry yeast, 1 pinch of salt *3	1st mixing process: 2 min.	1
				2nd mixing pro- cess: 10 min.	2
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room tempera- ture), 100-125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing pro- cess: 30 sec.	1
				2nd mixing process: 6 min.	2, 3, 4
	Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4	
	Double cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4	

*1: Use the coarse side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc **11**.

*2: Use the fine side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc **11**.

*3: The maximum volume for yeast dough is about one and a half times the quantities given in the recipe.

*4: The maximum volume for spritz cookie pastry amounts to about one and a half times to twice the quantities given in the recipe.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Sicherheitshinweise	17
Erste Inbetriebnahme	20
Betriebspositionen	20
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	21
Zutaten nachfüllen	21
Nach der Arbeit	22
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	22
Nach der Arbeit	23
Arbeiten mit dem Mixer	23
Zutaten nachfüllen	23
Nach der Arbeit	24
Reinigen und Pflegen	24
Gerät reinigen	24
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen	24
Mixer reinigen	25
Aufbewahrung	25
Fehler beheben	25
Technische Daten	25
Garantie und Service	26
Entsorgung	26
Importeur	26
Empfohlene Füllmengen	27

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Durchlaufsnitzler mit Stopfer

Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)

Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)

Reibscheibe (fein)

Knethaken mit Teigabweiser

Schlagbesen

Rührbesen

Zubehörhalter

2 Schrauben (3,5 x 22mm)

2 Dübel (6mm)

Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufsnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufsnitzler vormontiert!
- ▶ 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:

Bild E:

- 1 Knethaken mit Teigabweiser
- 2 Rührbesen
- 3 Schlagbesen
- 4 Mixer mit Deckel und Messbecher
- 5 Zubehörhalter
- 6 Rührschüssel mit Deckel
- 7 Durchlaufsnitzler
- 8 Reibscheibe
- 9 Raspel-Wendescheibe
- 10 Antriebswelle Durchlaufsnitzler
- 11 Schneid-Wendescheibe
- 12 Deckel mit Stopfer für den Durchlaufsnitzler

Bild H:

- 13 Entriegelungstaste
- 14 Drehschalter
- 15 Schwenkarm
- 16 Antrieb
- 17 Aussparungen für die Rührschüssel
- 18 Kabelstufach

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: die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: das Messermesser 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, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht 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!

Erste Inbetriebnahme

- 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 „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund.
- 4) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnapfen am Untergrund.
- 5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach **18** heraus.
- 6) Stecken Sieden Netzstecker in die Steckdose.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Kneithaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **6**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

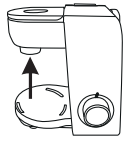


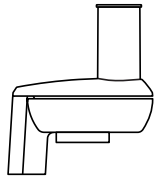

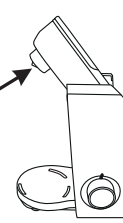
- ▶ Wenn Sie den Zubehöralter **5** mit dem mitgeliefertem Montagmaterial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!

- 7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters **5** an der Wand.
- 8) Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
- 9) Schieben Sie die Dübel hinein.
- 10) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter **5** darauf stecken können.
- 11) Setzen Sie den Zubehöralter **5** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter **5** fest auf den Schrauben sitzt.

Betriebspositionen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel 6 Einsetzen von Kneithaken 1 , Schlag- und Rührbesen 2 3
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Schlag- **3** und Rührbesen **2** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 4) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie diesen in dieser Position fest, bis der Antrieb **16** in der Parkposition stehen bleibt (Bild B). Bewegt sich der Antrieb **16** nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- 5) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (Bild A).

- 6) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken **1** benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb **16** (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb **16** liegt.
- 7) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 8) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Masse zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 9) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 10) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 11) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

- Füllen Sie die Zutaten während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel ein.

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild B).
- 3) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb **15** stehen bleibt (Bild B).
- 3) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 5) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 6) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 7) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie Zutaten nur mit dem Stopfer nach. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Kneithaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler **7** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Der Sockel der Rührschüssel **6** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 1.
- 4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
- 5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler **7** in die Antriebsöffnung ein (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „**▲**“ am Schwenkarm **15**).
Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler **7** fühlbar einrastet (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „**▲**“ am Schwenkarm **15**).
- 6) Setzen Sie die Antriebswelle **10** ein.
- 7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- **11**, Raspel- **9** oder Reibscheibe **8** auf die Antriebswelle **10** des Durchlaufschnitzlers **7** auf.
- 8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer **12** auf den Durchlaufschnitzler **7** auf (Markierung „**▼**“ am Deckel **12** auf Markierung „**●**“ am Durchlaufschnitzler **7**) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „**▼**“ am Deckel **12** auf Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7**).
- 9) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **7**. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

10) Füllen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht mit Hilfe des Stopfers ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler **7** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler **7** und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

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 **4** einfüllen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **4**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **4** nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **4** nur mit aufgesetztem Deckel.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **4** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **15** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

- 2) Nehmen Sie den Mixerantriebsschutzdeckel ab (Markierung „▼“ am Mixerantriebsschutzdeckel auf Markierung „●“ am Grundgerät drehen) (Bild F).
- 3) Setzen Sie den Mixer **4** auf (Markierung „▼“ am Mixer **4** auf Markierung „●“ am Grundgerät).
Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer **4** auf Markierung „6“ am Grundgerät) (Bild G).
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
 - Maximalmenge: ca. 1 Liter;
 - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
 - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50–100 g.

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 5) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
 - 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers **4** ein wenig (Bild I), nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein
- oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers **4** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **4** im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.


HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **4** 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 Schlages!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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.

Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschneider, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, den Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschneider **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

- ▶ Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, der Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschneider **7**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ 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!

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Mixer **4** ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer **4**.

- Reinigen Sie die Mixer **4** 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.

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 **4**.
- 2) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 3) Schalten Sie den Mixer **4** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **4** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:


- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **14** 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 die Antriebsschutzdeckel für Mixer **4** und Durchlaufschnitzler **7** und die Rührschüssel **6** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Schutzklasse:	II / 

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 111638

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 111638

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

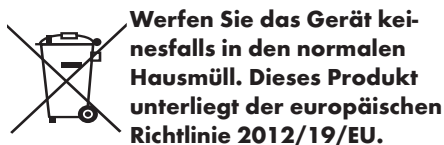
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 111638

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Entsorgung



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.



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
Mixer ④	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4
	-	Nüsse, Mandeln	100 g	20 Sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4
Durchlauf-schnitzler ⑦		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ¹	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ²	50 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ¹	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ²	40 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ²	40 Sek.	2, 3, 4
Rühr-schüssel ⑥		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz * ³	1. Rührvorgang: 2 Min.	1
				2. Rührvorgang: 10 Min.	2
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl * ⁴	1. Rührvorgang: 30 Sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 Min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4
		Schlagsahne (30% Fettgehalt)	600 ml	ca. 3 Min.	4

* 1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ⑩.

* 2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ⑩.

* 3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

* 4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

02 / 2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1

IAN 111638

