

SILVERCREST®



MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKM 550 B2

GB IE NI CY

MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

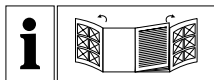
GR CY

ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 356370_2004

GB IE NI
CY



GB IE NI CY

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

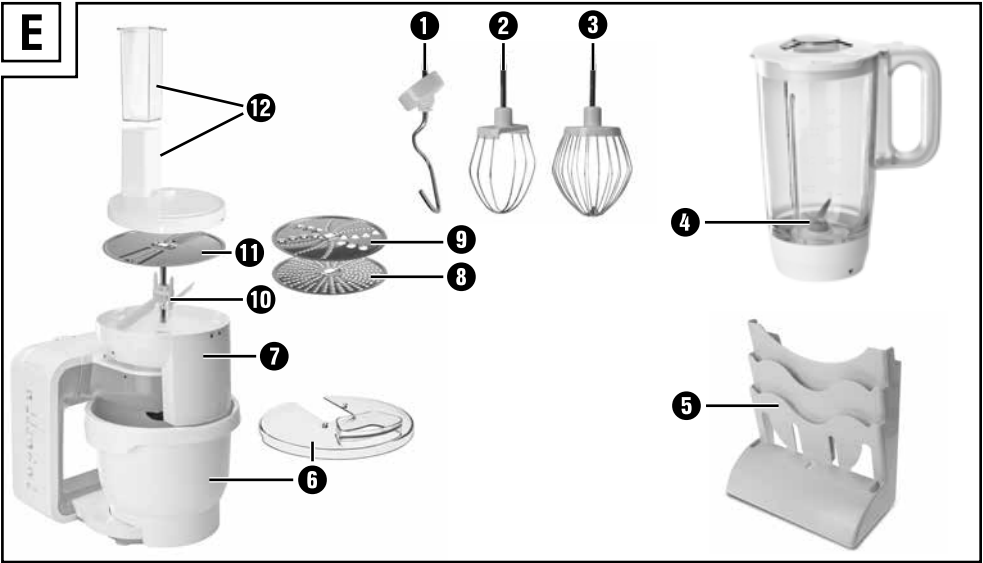
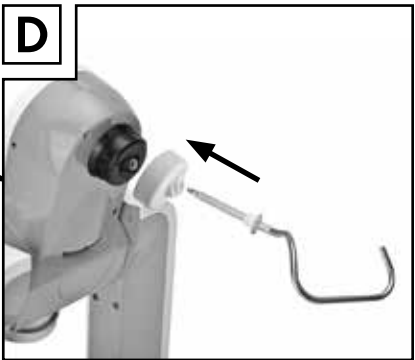
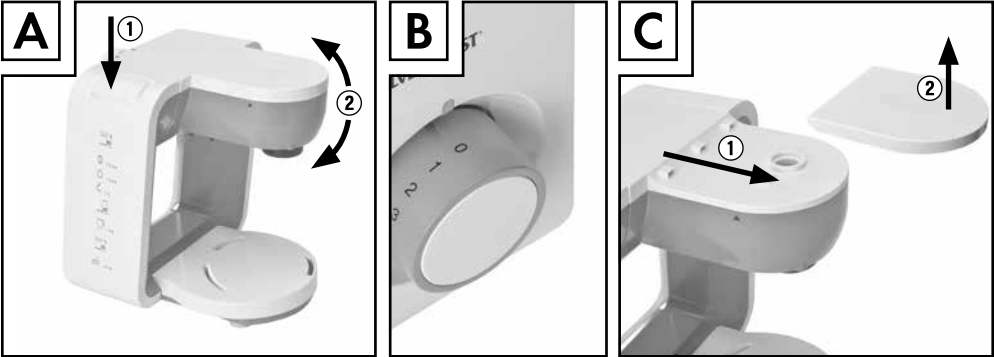
GR CY

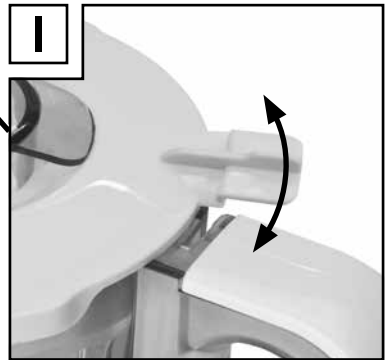
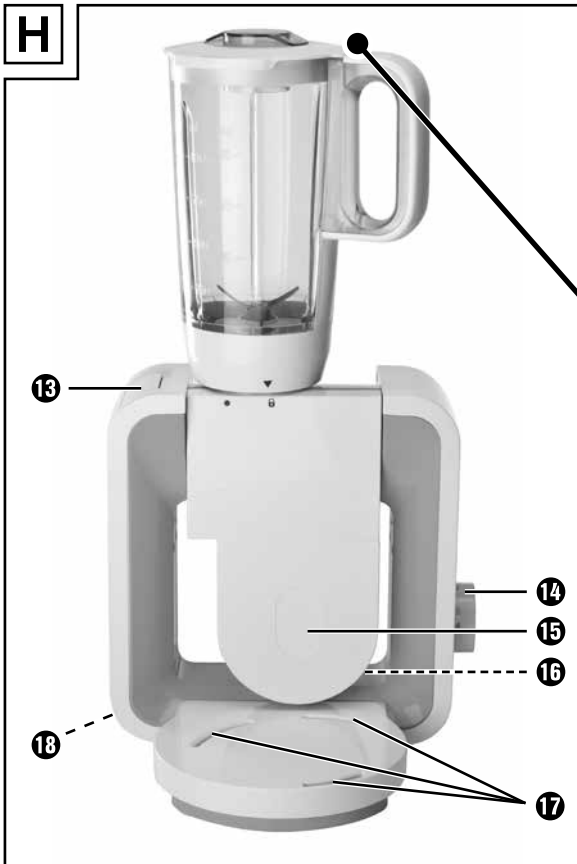
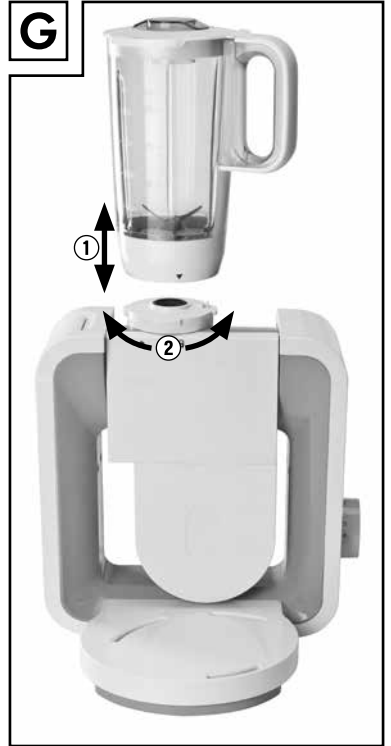
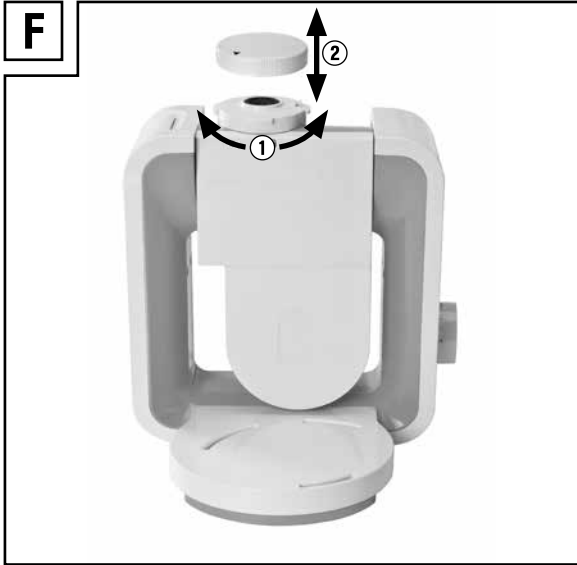
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33





Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Safety instructions	3
First use	6
Operating positions	6
Working speeds	7
Working with the kneading hook, beater and whisk	7
Working with the continuous shredder	8
Working with the blender	9
Cleaning and care	10
Cleaning the appliance	11
Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories	11
Cleaning the blender	11
Storage	11
Troubleshooting	12
Technical data	12
Recommended filling quantities	13
Appendix	14
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Recipes	16
Basic recipe for yeast dough	16
Basic recipe for shortcrust pastry	16
Basic recipe for sponge cake	16

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

Multi-functional 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 should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the mains voltage 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 to 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. Simply switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage 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.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Keep the appliance and its mains cable away from children.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may 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 may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ 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 the mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- ▶ Never insert any foreign objects and never reach into the feed tube or the blender with your hands to avoid the risk of injury or damage to the appliance.
- ▶ Warning – the blender blades are very sharp! Therefore, be very careful when removing the blender jug.
- ▶ Caution: The grating, cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- ▶ Take care when inserting and removing the grating, cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance.
The appliance will restart after any power outage!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- ▶ Never fill the appliance with hot ingredients!
- ▶ The blender is not suitable for **chopping** meat, herbs, onions, nuts, almonds or other hard foods.
These foods can only be **mixed** together with other ingredients, such as liquids, in the blender.

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**.

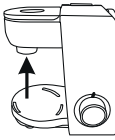
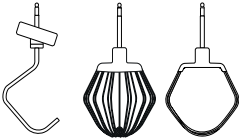
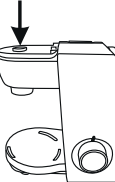
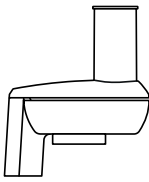


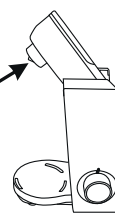

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ 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!

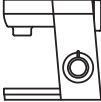



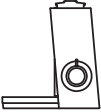

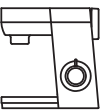

- ▶ Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

	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 speeds

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Operate the appliance with the respective accessories only at the specified speed levels. Otherwise the appliance could be damaged!

Position	Accessories	Speed setting
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

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) 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**.
- 4) 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**.
- 5) 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".
- 6) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** down into operating position 1 (Image A).
 - 7) Slide the lid onto the mixing bowl **6** so that the catches on the pivoting arm **15** click into place.
 - 8) Turn the rotary switch **14** to the required setting (Image B).

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) Remove the lid.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 5.
- 4) Add the ingredients.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Remove the lid.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4.
- 4) Remove the attachment you have been using from the drive unit **16**.
- 5) Remove the mixing bowl **6**.
- 6) 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 2.
- 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 "6" 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 quantities".

- 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 "🔒" 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 ⑬ to the required setting.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch ⑬.
 - 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 ⑬.
- 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

Nominal voltage	220–240 V ~ (AC), 50 Hz
Nominal power	550 W
CO time: blender 4	3 minutes
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class	II/□ (double insulation)
	All of parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

CO time







The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the given CO time, switch it off until the motor has cooled down.

We recommend the following operating times when working with the continuous shredder **7** and mixing bowl **6**:

After using it for 10 minutes, allow the appliance to cool down for 15 minutes.

Otherwise the appliance may overheat and activate the safety cut-out (see section “Troubleshooting”).

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level	
Blender 4	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 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 ml 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: 1 min.	1	
				2nd mixing process: 10 min.	2	
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room temperature), 100-125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing process: 30 sec.	1	
				2nd mixing process: approx. 10 min.	2, 3, 4	
		Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4	
		Double cream (30% fat content, Fridge temperature)	200 ml	approx. 6 min.	4	
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 quantity of flour is 500 g.

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

Appendix



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

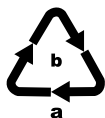
Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

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. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 356370_2004.

Service

GB Service Great Britain
 Tel.: 0800 404 7657
 E-Mail: kompnass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
 Tel.: 1890 930 034
 (0,08 EUR/Min., (peak))
 (0,06 EUR/Min., (off peak))
 E-Mail: kompnass@lidl.ie

CY Service Cyprus
 Tel.: 8009 4409
 E-Mail: kompnass@lidl.com.cy

IAN 356370_2004

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
 BURGSTRASSE 21
 44867 BOCHUM
 GERMANY
www.kompnass.com

Recipes

Basic recipe for yeast dough

Ingredients

- 500 g all-purpose flour
- 1 egg
- 80 ml cooking oil (room temperature)
- 80 g sugar
- 200–250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast or 1 sachet of dried yeast
- 1 pinch salt

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6**. Knead for 1 minute at level 1 using the kneading hook **1** and then for 10 minutes at level 2. Leave to rise in the mixing bowl **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 25–30 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients

- 250 g plain flour
- 125 g cold butter
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 150 g sugar

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6** and knead with the beater **2** at level 3 for approx. 2–3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Place this in the refrigerator for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200°C.
- ◆ Grease a springform tin and sprinkle lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), remove cling film and place dough into the springform tin.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 15 minutes.

Basic recipe for sponge cake

Ingredients

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 250 g plain flour
- 4 eggs
- ½ sachet baking powder

Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **6** and stir with the beater **2** at level 3–4 until fluffy.
- ◆ Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder and mix everything into a smooth dough.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm) and add the dough.
- ◆ Bake at 180°C (bottom/top heat) for approx. 50–60 min.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	18
Προβλεπόμενη χρήση	18
Παραδοτέος εξοπλισμός	18
Περιγραφή συσκευής	18
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Πρώτη θέση σε λειτουργία	22
Θέσεις λειτουργίας	22
Ταχύτητες λειτουργίας	23
Εργασία με άγκιστρο ζυμώματος, χτυπητήρι και αναδευτήρα	23
Εργασία με το εξάρτημα τοποθέτησης	24
Εργασία με το μίξερ	25
Καθαρισμός και φροντίδα	26
Καθαρισμός συσκευής	27
Καθαρισμός μπολ ανάμιξης με καπάκι,εξαρτήματος τοποθέτησης, καπακιού με εξάρτημα ώθησης, καπακιού του μίξερ και αξεσουάρ	27
Καθαρισμός μίξερ	27
Αποθήκευση	27
Διόρθωση σφαλμάτων	28
Τεχνικά χαρακτηριστικά	28
Προτεινόμενες ποσότητες πλήρωσης	29
Παράρτημα	30
Εγγύηση της Kompennass Handels GmbH	30
Σέρβις	31
Εισαγωγέας	31
Συνταγές	32
Βασική συνταγή για ζύμη με μαγιά	32
Ζύμη τάρτας	32
Απλό παντεσπάνι	32

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε συνηθισμένες ποσότητες. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό!

Αυτή η συσκευή ενδείκνυται μόνο για ιδιωτική χρήση σε κλειστούς και προστατευμένους από τη βροχή χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους!

Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Κουζίνομηχανή
Μπολ ανάμειξης με καπάκι
Μιξερ με καπάκι και δοχείο μέτρησης
Εξάρτημα τοποθέτησης με εξάρτημα ώθησης
Περιστρεφόμενος δίσκος κοπής (χοντρά και λεπτά)
Περιστρεφόμενος δίσκος κοπής σε φέτες (χοντρά και μέτρια)
Δίσκος για τρίψιμο (λεπτά)
Αγκιστρο ζυμώματος με εξάρτημα απομάκρυνσης ζύμης
Χτυπητήρι
Αναδευτήρας
Βάση αξεσουάρ
2 βίδες (3,5 x 22χιλ.)
2 ούπα (6χιλ.)
Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ένας εκ των δίσκων κοπής για το εξάρτημα τοποθέτησης είναι ήδη προεγκατεστημένος με την παράδοση στο εξάρτημα τοποθέτησης!
- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Ξεδιπλώστε τις αναδιπλούμενες σελίδες στο μπροστινό και πίσω κάλυμμα αυτών των οδηγιών χρήσης:

Εικόνα E:


- ❶ Αγκιστρο ζυμώματος με εξάρτημα απομάκρυνσης ζύμης
- ❷ Αναδευτήρας
- ❸ Χτυπητήρι
- ❹ Μιξερ με καπάκι και δοχείο μέτρησης
- ❺ Βάση αξεσουάρ
- ❻ Μπολ ανάμειξης με καπάκι
- ❼ Εξάρτημα τοποθέτησης
- ❽ Δίσκος για τρίψιμο
- ❾ Περιστρεφόμενος δίσκος κοπής σε φέτες
- ❿ Άξονας μετάδοσης κίνησης εξαρτήματος τοποθέτησης
- ⓫ Περιστρεφόμενος δίσκος κοπής
- ⓬ Καπάκι με εξάρτημα ώθησης για το εξάρτημα τοποθέτησης

Εικόνα H:

- ⓭ Πλήκτρο απασφάλισης
- ⓮ Περιστρεφόμενος διακόπτης
- ⓯ Περιστρεφόμενος βραχιόνιας
- ⓰ Σύστημα μετάδοσης κίνησης
- ⓱ Εγκοπές για το μπολ ανάμειξης
- ⓲ Θήκη φύλαξης καλωδίου

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά σε σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένες και γειωμένες πρίζες. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
 - ▶ Φροντίζετε ώστε το καλώδιο να μη βρέχεται ή να μην υγραίνεται κατά τη λειτουργία. Περνάτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί να μαγκώσει ή να υποστεί ζημιά.
 - ▶ Κρατάτε το καλώδιο μακριά από επιφάνειες, στις οποίες αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες.
 - ▶ Μην επισκευάζετε τη συσκευή. Τυχόν επισκευές πρέπει να διεξάγονται από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από εξειδικευμένο προσωπικό.
 - ▶ Κατά τον καθαρισμό ή σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, καθώς η συσκευή εξακολουθεί να βρίσκεται υπό τάση όσο το βύσμα είναι εισηγμένο στην πρίζα.
 - ▶ Αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται!
 - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
 - ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα γνήσια αξεσουάρ αυτής της συσκευής. Αξεσουάρ άλλων κατασκευαστών πιθανώς να μην ενδείκνυνται και μπορεί να ενέχουν κινδύνους!
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Αλλάζετε τα αξεσουάρ μόνο όταν η μετάδοση κίνησης είναι ακινητοποιημένη και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί! Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο μετά την απενεργοποίηση!
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ▶ Όσο η συσκευή λειτουργεί, βάζετε αποκλειστικά τα προς επεξεργασία συστατικά στο μπολ ανάμειξης, στο εξάρτημα τοποθέτησης ή στο μίξερ.
- ▶ Ποτέ μη βάζετε τα χέρια ή ζένα αντικείμενα στο χωνί πλήρωσης ή στο μίξερ, ώστε να αποφεύγετε τραυματισμούς και βλάβες της συσκευής.
- ▶ Προσοχή: η λεπίδα μίξερ είναι πολύ κοφτερή! Για αυτόν τον λόγο, να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του δοχείου ανάμειξης.
- ▶ Προσοχή: οι δίσκοι τριψίματος, κοπής και κοπής σε φέτες, καθώς και η λεπίδα του μίξερ είναι πολύ αιχμηρά!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση, καθώς και κατά τον καθαρισμό των δίσκων τριψίματος, κοπής και κοπής σε φέτες και της λεπίδας μίξερ!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε αξεσουάρ. Έτσι, αποφεύγεται τυχόν ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά μετά από διακοπή ρεύματος!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς υλικά! Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ▶ Μην προσθέτετε καυτά υλικά στη συσκευή!
- ▶ Το μίξερ δεν είναι κατάλληλο για το **κομμάτισμα** κρέατος, βοτάνων, κρεμμυδιών, ξηρών καρπών, αμυγδάλων ή άλλων σκληρών τροφίμων.
Αυτά τα τρόφιμα μπορούν να **αναμειχθούν** στο μίξερ μόνο μαζί με άλλα υλικά όπως υγρά.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τον χαρτοκιβώτιο και αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας, καθώς και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες και αυτοκόλλητα.
- 2) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία λεία και καθαρή επιφάνεια.
- 4) Σταθεροποιήστε τη συσκευή με τις τέσσερις βεντούζες στην επιφάνεια.
- 5) Τραβήξτε έξω το καλώδιο από τη θήκη φύλαξης καλωδίου 10.
- 6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να φυλάξετε το άγκιστρο ζυμώματος 1, τον αναδευτήρα 2, το χτυπητήρι 3, καθώς και το δίσκο για τρίψιμο 8, τον περιστρεφόμενο δίσκο κοπής σε φέτες 9 και τον περιστρεφόμενο δίσκο κοπής 11 στη βάση αξεσουάρ 5.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Εάν θέλετε να στερεώσετε τη βάση αξεσουάρ 5 μαζί με το παραδοτέο υλικό συναρμολόγησης στον τοίχο, βεβαιωθείτε πριν τη διάτρηση ότι από το συγκεκριμένο σημείο του τοίχου δεν περνούν ρευματοφόροι αγωγοί, καλώδια ή σωλήνες!
- 7) Σημειώστε τις οπές διάτρησης στον τοίχο με τη βοήθεια της βάσης αξεσουάρ 5.
 - 8) Κάνετε οπές στο επισημασμένο σημείο στον τοίχο με ένα τρυπάνι όχιλ.
 - 9) Σπρώξτε μέσα τα ούπα.
 - 10) Γυρίστε τις βίδες στα ούπα, ώστε να απομένει χώρος ανάμεσα στον τοίχο και την κεφαλή της βίδας, αρκετός ώστε να μπορείτε να τοποθετήσετε επάνω τη βάση αξεσουάρ 5.
 - 11) Τοποθετήστε τη βάση αξεσουάρ 5 στις βίδες και πιέστε τη προς τα κάτω, ώστε η βάση αξεσουάρ 5 να κάσει καλά επάνω στις βίδες.

Θέσεις λειτουργίας

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

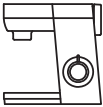



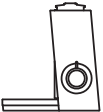

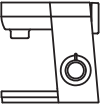

- Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο όταν τα αξεσουάρ έχουν τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτόν τον πίνακα και είναι έτοιμα για λειτουργία. Ποτέ μην τη λειτουργείτε χωρίς υλικά.

	Θέση	Εξαρτήματα
1		
2		
3		
4		Τοποθέτηση του μπολ ανάμιξης 6 Εφαρμογή του άγκιστρου ζυμώματος 1, του χτυπητηριού 3 και του αναδευτήρα 2
5		Προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας

Ταχύτητες λειτουργίας

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Χειρίζεστε τη συσκευή με τα εκάστοτε αξεσουάρ μόνο στις αναφερόμενες ταχύτητες. Αλλιώς, η συσκευή μπορεί να υποστεί βλάβη!

Θέση	Εξαρτήματα	Βαθμίδα ταχύτητας
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Εργασία με άγκιστρο ζυμώματος, χτυπητήρι και αναδευτήρα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην αγγίζετε μέσα στο μπολ ανάμειξης κατά **6** τη διάρκεια λειτουργίας! Κίνδυνος τραυματισμού λόγω περιστρεφόμενων εξαρτημάτων!
- Αλλάζετε τα εξαρτήματα μόνο όταν η μετάδοση κίνησης **16** είναι σταματημένη! Μετά την απενεργοποίηση η μετάδοση κίνησης **16** συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο.
- Σε περίπτωση σφάλματος απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα, ώστε να αποφύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο όταν έχουν ασφαλιστεί τα μη χρησιμοποιούμενα ανοίγματα μετάδοσης κίνησης με τα καπάκια προστασίας.

Για να προετοιμάσετε τη συσκευή για τη λειτουργία με τα άγκιστρα ζυμώματος **1**, το χτυπητήρι **3** και τον αναδευτήρα **2** ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέρτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 4 (βλ. Κεφάλαιο "Θέσεις λειτουργίας") (Εικ. Α).
- 2) Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης **6**. Φροντίστε ώστε η υποδοχή του μπολ ανάμειξης **6** να περνάει στις εγχοπές **17** της συσκευής.
- 3) Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το άγκιστρο ζυμώματος **1** περάστε το εξάρτημα απομάκρυνσης ζύμης στη μετάδοση κίνησης **16** (Εικ. D). Προσέξτε εδώ ότι η οπή, μέσα από την οποία οδηγείται το άγκιστρο ζυμώματος, βρίσκεται πάνω από το άνοιγμα υποδοχής στο σύστημα μετάδοσης κίνησης **16**.
- 4) Αναλόγως της εργασίας τοποθετήστε το άγκιστρο ζυμώματος **1**, το χτυπητήρι **3** ή τον αναδευτήρα **2** μέχρι να ασφαλισουν στη μετάδοση κίνησης **16**.

- 5) Γεμίστε το μπολ ανάμειξης **6** με τα προς επεξεργασία υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Προσέχετε διότι κατά τη διαδικασία ζυμώματος ή ανάμειξης η ζύμη φουσκώνει μέσα στο μπολ ανάμειξης **6** ή μέσω της κίνησης πιέζεται λίγο προς τα επάνω. Προσοχή στον πίνακα του Κεφαλαίου "Προτεινόμενες ποσότητες πλήρωσης".

- 6) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 1 (Εικ. Α).
- 7) Σπρώξτε το καπάκι στο μπολ ανάμειξης **6**, ώστε οι ασφάλειες στον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** να ασφαλισουν.
- 8) Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14** στην επιθυμητή βαθμίδα (Εικ. Β).

Προσθήκη υλικών

■ Προσθέστε τα υλικά κατά τη λειτουργία μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι.

Ή:

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14**.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 5.
- 4) Προσθέστε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14**.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 4.
- 4) Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τη μετάδοση κίνησης **16**.
- 5) Αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης **6**.
- 6) Καθαρίστε όλα τα μέρη (βλ. Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα").

Εργασία με το εξάρτημα τοποθέτησης**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Ποτέ μη βάζετε τα χέρια ή ξένα αντικείμενα στο χωνί πλήρωσης, ώστε να αποφεύγετε τραυματισμούς και φθορές στη συσκευή.
- Πιέζετε τα υλικά μόνο με το εξάρτημα ώθησης. Κίνδυνος τραυματισμού λόγω περιστρεφόμενων εξαρτημάτων!
- Αλλάζετε τα εξαρτήματα μόνο όταν η μετάδοση κίνησης **16** είναι σταματημένη! Μετά την απενεργοποίηση η μετάδοση κίνησης **16** συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο.
- Σε περίπτωση σφάλματος απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο όταν έχουν ασφαλιστεί τα μη χρησιμοποιούμενα ανοίγματα μετάδοσης κίνησης με τα καπάκια προστασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι στον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** δεν υπάρχει ούτε άγκιστρο ζυμώματος **1**, ούτε χτυπητήρι **3** ή αναδευτήρας **2**.

Για να προετοιμάσετε τη συσκευή για τη λειτουργία με εξάρτημα τοποθέτησης **7**, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 4 (βλ. Κεφάλαιο "Θέσεις λειτουργίας").
- 2) Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης **6**. Η υποδοχή του μπολ ανάμειξης **6** πρέπει να έχει μπει στις εγκοπές **17** της συσκευής.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 1.
- 4) Απομακρύνετε το καπάκι προστασίας για το εξάρτημα τοποθέτησης (Εικ. C).
- 5) Εισάγετε το εξάρτημα τοποθέτησης **7** στο άνοιγμα μετάδοσης κίνησης (σήμανση „**6**” στο εξάρτημα τοποθέτησης **7** στη σήμανση „**▲**” στον περιστρεφόμενο βραχίονα **15**). Περιστρέψτε το προς τα δεξιά, έως ότου το εξάρτημα τοποθέτησης **7** ασφαλίσει αισθητά (σήμανση „**7**” στο εξάρτημα τοποθέτησης **7** στη σήμανση „**▲**” στον περιστρεφόμενο βραχίονα **15**).
- 6) Τοποθετήστε τον άξονα μετάδοσης κίνησης **10**.
- 7) Αναλόγως της εργασίας, τοποθετήστε το δίσκο κοπής **11**, το δίσκο κοπής σε φέτες **9** ή το δίσκο για τρίψιμο **8** στον άξονα μετάδοσης κίνησης **10** του εξαρτήματος τοποθέτησης **7**.
- 8) Τοποθετήστε το καπάκι με εξάρτημα ώθησης **12** στο εξάρτημα τοποθέτησης **7** (σήμανση „**▼**” στο καπάκι **12** στη σήμανση „**●**” στο εξάρτημα τοποθέτησης **7**) και ασφαλίστε το καπάκι (σήμανση „**▼**” στο καπάκι **12** στη σήμανση „**7**” στο εξάρτημα τοποθέτησης **7**).
- 9) Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14** στην επιθυμητή βαθμίδα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην πιέζετε πολλά υλικά στο εξάρτημα τοποθέτησης **7**.
- ▶ Προσοχή στον πίνακα του Κεφαλαίου "Προτεινόμενες ποσότητες πλήρωσης".

- 10) Προσθέστε τα υλικά μέσα από το χωνί πλήρωσης με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης.

Μετά την εργασία

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14**.
- 2) Περιστρέψτε το εξάρτημα τοποθέτησης **7** προς τα αριστερά και αφαιρέστε το.
- 3) Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα τοποθέτησης **7** και καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Εργασία με το μίξερ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τα καυτά υγρά να κρυσώσουν έως ότου φτάσουν σε μια θερμοκρασία σώματος (περ. 30-40 °C), πριν αυτά τοποθετηθούν στο μίξερ **4**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΟΓΩ ΑΙΧΜΗΡΗΣ ΛΕΠΙΔΑΣ/ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗΣ ΜΕΤΑΔΟΣΗΣ ΚΙΝΗΣΗΣ!

- ▶ Μην πιάνετε ποτέ την τοποθετημένη λεπίδα **4**!
- ▶ Βγάζετε το μίξερ **4** μόνο αφού έχει ακινητοποιηθεί η λεπίδα.
- ▶ Λειτουργείτε το μίξερ **4** μόνο με τοποθετημένο καπάκι.
- ▶ Σε περίπτωση σφάλματος απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα, ώστε να αποφύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση της συσκευής.

Για να προετοιμάσετε τη συσκευή για τη λειτουργία με το μίξερ **4** ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **13** προς τα κάτω και φέрте τον περιστρεφόμενο βραχίονα **15** στη θέση λειτουργίας 3 (βλ. Κεφάλαιο "Θέσεις λειτουργίας").

- 2) Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας της μετάδοσης κίνησης του μίξερ (γυρίστε τη σήμανση „▼” στο καπάκι προστασίας της μετάδοσης κίνησης του μίξερ στη σήμανση „●” της κύριας συσκευής) (Εικ. F).
- 3) Τοποθετήστε το μίξερ ④ (σήμανση „▼” στο μίξερ ④ στη σήμανση „●” της κύριας συσκευής).
Στρέψτε τέρμα αριστερά το μίξερ (σήμανση „▼” στο μίξερ ④ στη σήμανση „6” της κύριας συσκευής) (Εικ. G).
- 4) Προσθέστε τα υλικά:
 - Μέγιστη ποσότητα: περ. 1 λίτρο
 - Αφριζοντα υγρά μέγιστο 0,5 λίτρα
 - Βέλπστη ποσότητα επεξεργασίας, στέρεα: 50-100 γρ.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Προσοχή στον πίνακα του Κεφαλαίου "Προτεινόμενες ποσότητες πλήρωσης".

- 5) Τοποθετήστε το καπάκι με το δοχείο μέτρησης ελαφρώς μετατοπισμένο και περιστρέψτε το, ώστε το καπάκι να ασφαλίσει (Εικ. I).
- 6) Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 14 στην επιθυμητή βαθμίδα.

Προσθήκη υλικών

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον περιστρεφόμενο διακόπτη 14.
- 2) Περιστρέψτε ελαφρώς το καπάκι του μίξερ ④ (Εικ. I), βγάλτε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά ή
- 3) Περιστρέψτε το δοχείο μέτρησης κατά 90° και βγάλτε το. Προσθέστε λίγο-λίγο στέρεα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον περιστρεφόμενο διακόπτη 14.
- 2) Περιστρέψτε το μίξερ ④ προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Καθαρίζετε το μίξερ ④ κατά προτίμηση αμέσως μετά τη χρήση (βλ. Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα"). Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- ⓧ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να φθείρουν τις επιφάνειες.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.
- Κατά την επεξεργασία τροφίμων πλούσιων σε χρωστικές, όπως παραδείγματος χάριν καρδών, τα πλαστικά μέρη μπορεί να αλλάζουν χρώμα. Αυτοί οι αποχρωματισμοί μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο λάδι μαγειρικής.

Καθαρισμός συσκευής

- Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Σε επίμονες βρομιές προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί εμποτισμένο με καθαρό νερό. Στη συνέχεια στεγνώνετε καλά τη συσκευή.

Καθαρισμός μπολ ανάμειξης με καπάκι, εξαρτήματος τοποθέτησης, καπακιού με εξάρτημα ώθησης, καπακιού του μίξερ και αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ, το μπολ ανάμειξης με καπάκι **6**, το καπάκι του μίξερ **4** με το δοχείο μέτρησης, το καπάκι προστασίας μετάδοσης κίνησης, το εξάρτημα τοποθέτησης **7** και το σχετικό καπάκι με εξάρτημα ώθησης **12** και το δίσκο για τρίψιμο **8**, τον περιστρεφόμενο δίσκο κοπής για φέτες **9** και το δίσκο κοπής **11** σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού. Ξεπλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό, ζεστό νερό και διασφαλίζετε ότι έχουν στεγνώσει πριν από τη νέα χρήση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Τα αξεσουάρ, το μπολ ανάμειξης με καπάκι **6**, το καπάκι του μίξερ **4** με δοχείο μέτρησης, το καπάκι προστασίας μετάδοσης κίνησης, το εξάρτημα τοποθέτησης **7**, το σχετικό καπάκι με εξάρτημα ώθησης **12** και ο δίσκος για τρίψιμο **8**, ο περιστρεφόμενος δίσκος κοπής για φέτες **9** και ο δίσκος κοπής **11** είναι κατάλληλα και για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων προσέχετε ώστε τα πλαστικά μέρη να μην μαγκώσουν. Ειδιάλλως μπορεί να παραμορφωθούν!
- ▶ Αν είναι δυνατό, τοποθετήστε τα πλαστικά μέρη στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

Καθαρισμός μίξερ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην αγγίζετε τη λεπίδα μίξερ με γυμνά χέρια.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Το μίξερ **4** δεν ενδείκνυται για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων οδηγεί σε ανεπανόρθωτες ζημιές στο μίξερ **4**.

- Καθαρίζετε το μίξερ **4** σε ζεστό νερό, προσθέτοντας ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το με καθαρό νερό, έτσι ώστε να μην παραμένουν υπολείμματα απορρυπαντικού.

Στις περισσότερες περιπτώσεις ένας επαρκής υγιεινός καθαρισμός μπορεί να επιτευχθεί αμέσως μετά τη χρήση με την εξής εναλλακτική:

- 1) Για τον καθαρισμό, βάλτε νερό με λίγο απορρυπαντικό στο τοποθετημένο μίξερ **4**.
- 2) Τοποθετήστε το καπάκι με το δοχείο μέτρησης ελαφρώς μετατοπισμένο και περιστρέψτε το, ώστε το καπάκι να ασφαλίσει (Εικ. I).
- 3) Ενεργοποιήστε το μίξερ **4** για μερικά δευτερόλεπτα.
- 4) Αδειάστε το νερό πλήσης. Απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού.
- 5) Στη συνέχεια ξεπλύνετε το μίξερ **4** με πολύ καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

Αποθήκευση

- Για την αποθήκευση φυλάξτε το καλώδιο στη θήκη φύλαξης καλωδίου **18**.
- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Διόρθωση σφαλμάτων

Όταν ξαφνικά η συσκευή σταματά:



- Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί και η αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας έχει ενεργοποιηθεί.
 - Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **14** στο 0.
 - Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
 - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά.
 - Εάν η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς μετά από 15 λεπτά, δεν θα ενεργοποιηθεί.
 - Περιμένετε άλλα 15 λεπτά και ενεργοποιήστε εκ νέου.

Όταν η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί:

- Ελέγξτε εάν το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα.
- Ελέγξτε εάν το καπάκι προστασίας μετάδοσης κίνησης για το μίξερ **4** και το εξάρτημα τοποθέτησης **7** και το μπολ ανάμειξης **6** έχουν τοποθετηθεί σωστά και ασφαλίσει.
- Ελέγξτε εάν ο περιστρεφόμενος βραχίονας **15** βρίσκεται στην εκάστοτε απαιτούμενη θέση λειτουργίας (βλ. Κεφάλαιο „Θέσεις λειτουργίας“).

Εάν τα περιγραφόμενα μέτρα δεν προσφέρουν βοήθεια, η συσκευή είναι ελαττωματική. Παραδώστε τη συσκευή για επισκευή σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz	
Όνομαστική ισχύς	550 W	
Χρόνος σύντομης λειτουργίας μίξερ 4	3 λεπτά	
μέγ. χωρητικότητα Μπολ ανάμειξης:	περ. 3,8 λ.	
Μίξερ:	περ. 1 λ.	
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)	
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.	

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)



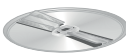



Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου να κρυώσει το μοτέρ.

Για τη λειτουργία με το εξάρτημα τοποθέτησης **7** και το μπολ ανάμειξης **6** συστήνουμε τους εξής χρόνους λειτουργίας:

Μετά από 10 λεπτά λειτουργίας αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά.

Αλλιώς μπορεί η συσκευή να υπερθερμανθεί και να ενεργοποιηθεί η απενεργοποίηση ασφαλείας (βλ. Κεφάλαιο «Διόρθωση σφαλμάτων»).

Προτεινόμενες ποσότητες πλήρωσης

Εξάρτημα	Αξεσουάρ	Τρόφιμα	Ποσότητα	Χρόνος	Βαθμίδα
Μίξερ 4	-	Χυμός	400 γρ. συστατικά + 600 ml νερό	30 δευτ.	3, 4
	-	Παγάκια	110 γρ.	10 δευτ.	3, 4
	-	Υγρά	1000 ml	10 δευτ.	3, 4
Εξάρτημα τοποθέτησης 7		Καρότο, πατάτα, αγγούρι	500 γρ. *1	25 δευτ.	2, 3, 4
		Καρότο, πατάτα, αγγούρι	500 γρ. *2	50 δευτ.	2, 3, 4
		Καρότο, πατάτα, αγγούρι	500 γρ.	25 δευτ.	2, 3, 4
		Καρότο, πατάτα, αγγούρι	500 γρ. *1	25 δευτ.	2, 3, 4
		Καρότο, πατάτα, αγγούρι	500 γρ. *2	40 δευτ.	2, 3, 4
Μπολ ανάμειξης 6		Ζύμη μαγιάς	500 γρ. αλεύρι, 1 αυγό, 80 ml λάδι (θερμοκρασία δωματίου), 80 γρ. ζάχαρη, 200-250ml ζεστό γάλα, 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 πακέτο στεγνή μαγιά, 1 πρέζα αλάτι *3	1. Διαδικασία ανάμειξης: 1 λεπτά	1
				2. Διαδικασία ανάμειξης: 10 λεπτά	2
		Ζύμη για κουλουράκια	125 γρ. βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου), 100-125 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 1 πρέζα αλάτι, 250 γρ. αλεύρι *4	1. Διαδικασία ανάμειξης: 30 δευτ.	1
				2. Διαδικασία ανάμειξης: Περ. 10 λεπτά	2, 3, 4
		Χτυπημένα ασπράδια	8 ασπράδια	2 - 3 λεπτά	4
		Κρέμα σαντιγί (30% λιπαρά, Θερμοκρασία ψυγείου)	200 ml	Περ. 6 λεπτά	4
600 ml			Περ. 3 λεπτά	4	

*1: Χρησιμοποιήστε τη χονδρή πλευρά του περιστρεφόμενου δίσκου κοπής **11** σε φέτες ή κοπής.

*2: Χρησιμοποιήστε τη λεπτή πλευρά του περιστρεφόμενου δίσκου κοπής **11** σε φέτες ή κοπής.

*3: Η μέγιστη ποσότητα αλευριού ανέρχεται σε 500 γρ.

*4: Η ανώτερη ποσότητα για ζύμη για κουλουράκια είναι 1,5 ή 2 φορές περισσότερη από ότι στη δοθείσα συνταγή.

Παράρτημα



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

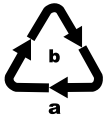
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,
20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
80-98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 356370_2004 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 356370_2004

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

Βασική συνταγή για ζύμη με μαγιά

Υλικά

500 γρ. αλεύρι σίτου τύπου 550

1 αυγό

80 ml λάδι (θερμοκρασία δωματίου)

80 γρ. ζάχαρη

200 - 250 ml χλιαρό γάλα

25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 πακετάκι ξηρά μαγιά

1 πρέζα αλάτι

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ ανάμειξης **6**. Ζυμώστε τα με το άγκιστρο ζυμώματος **1** για 1 λεπτό στη βαθμίδα 1 και, στη συνέχεια, για 10 λεπτά στη βαθμίδα 2. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει στο μπολ ανάμειξης **6** για 40 λεπτά. Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη.
- ◆ Απλώστε τη ζύμη σε ένα ταψί και προσθέστε τα επιθυμητά υλικά.
- ◆ Ψήστε τη ζύμη για 25 - 30 λεπτά στους 200°C (κάτω/επάνω αντίσταση).

Ζύμη τάρτας

Υλικά

250 γρ. αλεύρι

125 γρ. κρύο βούτυρο

1 πρέζα αλάτι

1 αυγό

150 γρ. ζάχαρη

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο μπολ ανάμειξης **6** και ζυμώστε με τον αναδευτήρα **2** στη βαθμίδα 3 για περ. 2 - 3 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη.
- ◆ Αφήστε τη να κρυώσει στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- ◆ Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C.
- ◆ Λαδώστε τη στρογγυλή φόρμα και πασπαλίστε την ελαφρώς με αλεύρι.
- ◆ Ξετυλίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο πλαστικές μεμβράνες φαγητού (διαμέτρου περ. 30 εκ.) και τοποθετήστε τη στη στρογγυλή φόρμα.
- ◆ Ψήστε τη ζύμη για 15 λεπτά στους 200°C (κάτω/επάνω αντίσταση).

Απλό παντεσπάνι

Υλικά

250 γρ. βούτυρο

250 γρ. ζάχαρη

1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

250 γρ. αλεύρι

4 αυγά

½ πακετάκι μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας στο μπολ ανάμειξης **6** και ζυμώστε με τον αναδευτήρα **2** στη βαθμίδα 3 - 4 μέχρι να αφρατέψουν.
- ◆ Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά και συνεχίστε να αναμειγνύετε μέχρι να ανακατευτούν καλά τα υλικά.
- ◆ Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
- ◆ Λαδώστε μια μακρόστενη φόρμα (περ. 30 εκ.) και προσθέστε τη ζύμη.
- ◆ Ψήστε στους 180°C (κάτω/επάνω αντίσταση) για περ. 50 - 60 λεπτά.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Sicherheitshinweise	35
Erste Inbetriebnahme	38
Betriebspositionen	38
Arbeitsgeschwindigkeiten	39
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	39
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	40
Arbeiten mit dem Mixer	41
Reinigen und Pflegen	42
Gerät reinigen	43
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen	43
Mixer reinigen	43
Aufbewahrung	43
Fehler beheben	44
Technische Daten	44
Empfohlene Füllmengen	45
Entsorgung	46
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47
Rezepte	48
Grundrezept Hefeteig	48
Grundrezept Mürbeteig	48
Grundrezept Rührkuchen	49

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

Durchlaufschnitzler 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 Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler 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 | Durchlaufschnitzler |
| 8 | Reibscheibe |
| 9 | Raspel-Wendescheibe |
| 10 | Antriebswelle Durchlaufschnitzler |
| 11 | Schneid-Wendescheibe |
| 12 | Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler |

Bild H:

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 13 | Entriegelungstaste |
| 14 | Drehshalter |
| 15 | Schwenkarm |
| 16 | Antrieb |
| 17 | Aussparungen für die Rührschüssel |
| 18 | Kabelstaufach |

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!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, 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.
- ▶ Vorsicht: das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

⚠️ 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.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!
- ▶ Der Mixer ist nicht zum **Zerhacken** von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln oder anderen harten Lebensmitteln geeignet. Diese Lebensmittel können nur zusammen mit anderen Zutaten, wie Flüssigkeiten, im Mixer **gemischt** werden.

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 „Reinigen und Pflegen“ 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 Sie den Netzstecker in die Steckdose.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Knehtaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

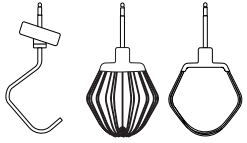

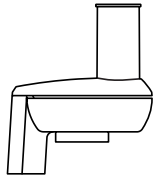


⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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!

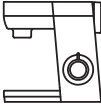



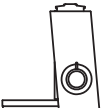

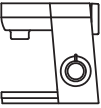

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

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

Arbeitsgeschwindigkeiten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

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) 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.
- 4) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 5) 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 Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 7) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe (Bild B).

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) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Durchlaufsnitzler**⚠️ 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 15 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 15 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 2.
- 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, Durchlaufschnitzler, 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 Durchlaufschnitzler **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-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 Durchlaufschnitzler **7**, der dazugehörige Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-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 den 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

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer 4	3 Minuten
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit







Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **7** und der Rührschüssel **6**:

Lassen Sie das Gerät nach 10 Minuten Betrieb für ca. 15 Minuten abkühlen.

Ansonsten kann das Gerät überhitzen und die Sicherheitsabschaltung aktivieren (siehe Kapitel „Fehler beheben“).

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe	
Mixer 4	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 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	25 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	
Rührschüssel 6		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 ml Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 1 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: ca. 10 Min.	2, 3, 4	
		Eischnnee	Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühlschranktemperatur)	8 Eiweiße	2-3 Min.	4
				200 ml	ca. 6 Min.	4
600 ml				ca. 3 Min.	4	

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

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe **1**.

*3: Die maximale Mehlmenge beträgt 500 g.

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

Entsorgung



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

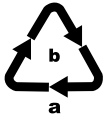
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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.

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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 von denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 356370_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 356370_2004

Importeur

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

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

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Ei
- 80 ml Öl (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200 - 250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Zucker

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **2** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **1** geben und mit dem Flachrührer **2** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben unditerrühren bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 – 60 min backen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.komperrnass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2020 · Ident.-No.: SKM550B2-092020-1

IAN 356370_2004