

■ ROBOT MÉNAGER



FR
BE **Robot ménager**
Mode d'emploi

NL
BE **Keukenmachine**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
1. Description de l'appareil / Accessoires fournis	2
2. Finalité de l'appareil	2
3. Caractéristiques techniques	2
4. Consignes de sécurité	2
5. Avant la mise en service	3
6. Assemblage du robot ménager	3
6.1 Installation du bol	3
6.2 Installation du couvercle	4
6.3 Installez la cheminée de remplissage et le bouchon	4
7. Travailler avec le bol mélangeur	4
7.1 Travailler avec le massicot	4
7.2 Retirer les disques de coupe et les râpes du support des accessoires	5
7.3 Insérer les disques de coupe et les râpes dans le support des accessoires	5
7.4 Travailler avec les disques de coupe et les râpes	6
7.5 Travailler avec le pétrin	7
8. Travailler avec le mixeur	7
9. Nettoyage & Entretien	9
10. En cas de panne	9
11. Mise au rebut	9
12. Garantie et service après-vente	10
13. Importateur	10
14. Tableau des ingrédients	11

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

ROBOT MÉNAGER KH 700


1. Description de l'appareil / Accessoires fournis

- ❶ Couvercle anti-projection
 - ❷ Couvercie de mixeur
 - ❸ Support d'accessoires
 - ❹ Bol mixeur max. 1,5 l
 - ❺ Couvercle pour bloc-moteur
 - ❻ Bloc-moteur
 - ❼ Bouton de réglage de vitesse
 - ❽ Axe d'entraînement
 - ❾ Bol max. 1,5 l
 - ❿ Couvercle de bol
 - ⓫ Cheminée de remplissage
 - ⓬ Bouchon
 - ⓭ Verre mesureur
 - ⓮ Support
 - ⓯ Pétrin
 - ⓰ Massicot
 - ⓱ Enveloppe de protection pour le massicot
 - I. Râpe à pommes de terre
 - II. Disque de coupe fin
 - III. Disque de coupe grossier
 - IV. Râpe grossière
 - V. Râpe fine
 - VI. Disque pour pommes allumettes
 - ⓲ Support de disque
 - ⓳ Spatule
- Mode d'emploi

2. Finalité de l'appareil

Cet appareil est prévu pour la transformation de denrées alimentaires en quantité domestique courante et exclusivement prévu pour l'utilisation privée dans des pièces fermées et protégées de la pluie. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou industrielle ou pour un fonctionnement à l'extérieur.

3. Caractéristiques techniques

Tension:	230 V / 50 Hz
Puissance consommée:	700 watts
Classe de protection :	II / 
Capacité bol mixeur:	1,5 l
KB-temps bol mixeur:	3 minutes
Capacité bol:	1,5 l
KB-temps bol:	1 minute

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

4. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé. Ne le laissez pas non plus pendre du plan de travail. Si le cordon d'alimentation ou la prise secteur est endommagé(e), demandez son remplacement par le service après-vente avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de remplacer des accessoires et avant de nettoyer l'appareil. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil: présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché. Vous évitez ainsi également une mise en marche accidentelle de l'appareil.

- Gardez l'appareil hors de portée de personnes (y compris d'enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Informez les enfants des dangers que peut représenter l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine étant donné que ces derniers ont été optimisés pour le fonctionnement avec cet appareil. Les autres pièces présentent un risque potentiel.
- N'allumez jamais l'appareil lorsque les bols ne contiennent aucun ingrédient. Risque de surchauffe!

⚠ Attention:

Le massicot **15** est extrêmement tranchant! Soyez toujours particulièrement prudent lors de l'insertion et du retrait ainsi que lors du nettoyage du massicot **15**!

⚠ Attention:

Pendant que la machine fonctionne, mettez les ingrédients à travailler exclusivement dans le bol **9** ou dans le bol mixeur **4**. N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la cheminée de remplissage **11** ou dans le bol mixeur **4** afin d'éviter des blessures et des endommagements de la machine.

- Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle **10** du bol **9** pendant le fonctionnement.

5. Avant la mise en service

- Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que ...
 - l'appareil et toutes les pièces d'accessoires ainsi que la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont en parfait état et que ...
 - tous les éléments de l'emballage ont été retirés de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit dans la section "Nettoyage".

- Assemblez le robot ménager et notez bien que ...
 - le robot ménager doit être installé sur un support ferme et sûr. Fixez le robot ménager sur le plan de travail avec les quatre ventouses.
 - le bol **9** fonctionne uniquement lorsque le couvercle **5** pour le bloc-moteur **6**, le bol **9** et le couvercle **10** du bol **9** sont correctement installés et enclenchés.
 - le mixeur fonctionne uniquement lorsque le bol mixeur **4** et le couvercle du mixeur **2** sont correctement installés et enclenchés.
 - le mixeur ne fonctionnera que lorsque le bol mixeur **4**, le couvercle du mixeur **2**, le bol **9** et le couvercle **10** du bol **9** sont correctement installés.

6. Assemblage du robot ménager

6.1 Installation du bol



- Posez le recouvrement **5** sur le bloc-moteur **6**, de telle sorte que la flèche sur le couvercle **5** indique le cadenas ouvert du bloc-moteur **6**. Tournez le recouvrement **5** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre une bonne assise. La flèche indique à présent le cadenas fermé.



- Placez le bol **9** de telle manière que la flèche sur le bol **9** indique le cadenas ouvert du bloc-moteur **6**. Saisissez le bol **9** au niveau de la poignée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée. La flèche indique à présent le cadenas fermé.

6.2 Installation du couvercle

⚠ Attention:

Assurez-vous toujours que le couvercle 10 soit bien enclenché avant de mettre l'appareil en marche! Sinon, il pourrait y avoir des projections d'aliments au cours de l'opération.



- Installez le couvercle 10 sur le bol 9 de telle manière que les évidements du couvercle 10 correspondent aux encoches du bol 9. Les marques sur le couvercle 10 et le bol 9 doivent correspondre.



- Tournez le couvercle 10 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le nez du couvercle 10 se trouve maintenant sur la poignée du bol 9.

6.3 Installez la cheminée de remplissage et le bouchon

⚠ Attention:

N'utilisez jamais vos doigts, des manches de cuillères ou des objets similaires pour pousser les denrées alimentaires dans la cheminée de remplissage 11! Risque de blessure!



- Vous pouvez mettre des denrées alimentaires liquides et fermes dans le bol 9 par l'intermédiaire de la cheminée de remplissage 11. Avec le bouchon 12, vous pouvez fermer la cheminée de remplissage 11 pendant le fonctionnement afin d'éviter des éclaboussures ou une production de poussières (lors de la transformation de farine par ex.).



- Utilisez le bouchon 12 pour enfoncer les denrées alimentaires dans la cheminée de remplissage 11.



- Le bouchon 12 est équipé d'un verre mesureur 13. Si vous retirez ce dernier, vous pouvez réduire la dimension de la cheminée de remplissage 11. Ceci peut être utile lorsque vous coupez ou râpez des denrées alimentaires.

7. Travailler avec le bol mélangeur

Les accessoires livrés pour le bol 9 sont composés de 6 disques de coupe et râpes (I-VI), d'un pétrin 15 et d'un massicot 16. Vous pouvez ainsi utiliser le bol 9 de manière diversifiée: pour râper ou couper, mixer ou réduire en morceaux, pétrir ou mélanger.

7.1 Travailler avec le massicot

⚠ Attention ! Risque de blessure !

- Les lames sont extrêmement tranchantes! Soyez particulièrement prudent lors de l'insertion et du retrait ainsi que lors du nettoyage du massicot 16!
- Le bol 9 doit tout d'abord être correctement fixé avant que le massicot 16 soit mis en place. Risque de blessure!
- N'utilisez jamais vos doigts, des manches de cuillères ou des objets similaires pour pousser les denrées alimentaires dans la cheminée de remplissage 11!

Avec le massicot 16, vous pouvez mixer, hacher et réduire en petits morceaux, mais également préparer de la pâte. Utilisez par ex. le massicot 16 pour couper ou réduire en morceaux de la viande, du

fromage, des oignons, des herbes et des noix/noisettes.



- Retirez le massicot **16** de l'enveloppe de protection **17**.



- Posez le bol **9** sur le robot ménager.
- Posez le massicot **16** sur le support **14** et enfillez ensuite ce dernier sur l'axe **8** d'entraînement.



- Placez le recouvrement **10** sur le bol **9**.
- Introduisez les ingrédients dans le bol **9** par le puits de remplissage **11**.
- Placez le bourroir **12** dans le puits de remplissage **11**.

- Allumez maintenant l'appareil en positionnant le bouton de réglage **7** de vitesse sur le niveau recommandé dans le tableau.

Si vous n'êtes pas certain de la vitesse à régler, utilisez le niveau le plus élevé (3).

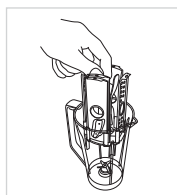
Conseil:

- Coupez les ingrédients en grands morceaux d'env. 3 cm avant de mettre ces derniers dans le bol **9**.
- L'appareil réduit très rapidement les ingrédients en morceaux. Pour cette raison, ne laissez fonctionner l'appareil que brièvement.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 1 minute.
- Si des ingrédients se sont accrochés dans le bol **9** ou sur le massicot **16**:
 - Eteignez l'appareil.
 - Retirez le couvercle **10** du bol **9**.
 - Retirez les ingrédients avec une spatule **19**.

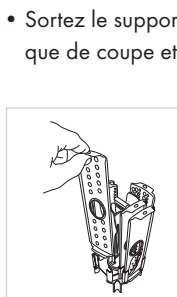
7.2 Retirer les disques de coupe et les râpes du support des accessoires



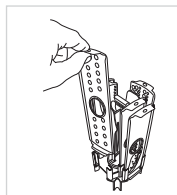
- Retirez le couvercle de mixeur **2** du bol mixeur **4** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Saisissez le support des accessoires **3** avec le pouce et l'index au niveau de la poignée, au milieu du support **3**.

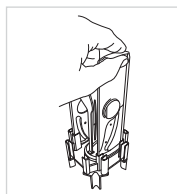


- Sortez le support des accessoires **3** avec le disque de coupe et la râpe (I-VI) du bol mixeur **4**.

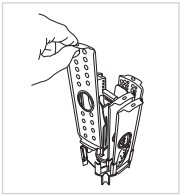


- Sortez le disque de coupe et la râpe (I-VI) du support **3**.

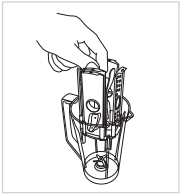
7.3 Insérer les disques de coupe et les râpes dans le support des accessoires



- Installez les disques de coupe (II/III) dans les fentes de support. Commencez par les fentes de support se trouvant à l'intérieur. Veillez à ce que toutes les surfaces de coupe soient tournées vers l'intérieur. Les languettes latérales avec le bossage au milieu doivent être orientées vers le haut.



- Insérez la râpe (IV/V), la râpe à pommes de terre (I) et le disque pommes allumettes (VI) dans la fente de maintien extérieure.



- Remplacez le support des accessoires (3) dans le bol mixeur (4). Veillez à ce que les glissières sur le support des accessoires (3) s'insèrent dans les rainures du bol à mixer (4).



- Placez le couvercle (2) sur le bol (4), de sorte que les flèches sur la poignée du bol (4) et le couvercle (2) pointent l'une vers l'autre. Tournez le couvercle (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre une bonne assise.

7.4 Travailler avec les disques de coupe et les râpes

⚠ Attention:

- Les arêtes de coupe sont extrêmement tranchantes! Soyez particulièrement prudent lors de l'insertion et du retrait ainsi que lors du nettoyage des disques!
- N'utilisez jamais vos doigts, des manches de cuillères ou des objets similaires pour pousser les denrées alimentaires dans la cheminée de remplissage (11)!

Avec les disques de coupe (II/III) et les râpes (IV/V), vous pouvez rapidement couper des ingrédients en rondelles ou les râper. Le disque spécial pour pommes allumettes (VI) permet de préparer rapidement des pommes de terre ultrafines maison. Avec la râpe à pommes de terre (I), vous pouvez réduire des pommes de terre crues en morceaux pour

faire de la pâte, mais également râper d'autres légumes et fruits.



- Posez le bol (9) sur le robot ménager. Choisissez le disque adapté.
- Insérez le disque dans l'arête de guidage (le côté sans le marquage circulaire aux coins) dans le support de fixation des disques (18).



- Enfoncez l'autre côté (marqué avec deux cercles au niveau des coins) jusqu'à ce que le disque s'enclenche avec un "clac" bien audible.



- Installez le support (14) sur l'axe d'entraînement (8). Passez votre pouce et votre index dans les trous du support à disques (18) et posez ce dernier sur le support (14).



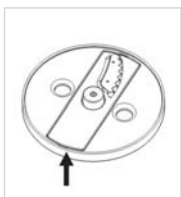
- Installez le couvercle (10) sur le bol (9).



- Vous pouvez maintenant remplir les ingrédients par la cheminée de remplissage (11).

- Réglez le bouton de réglage de vitesse (7) pour la coupe et le râpage sur le niveau 3 (vitesse la plus élevée). Si vous souhaitez transformer des fruits ou des légumes mous, vous pouvez également choisir une vitesse plus faible.

- Enfoncez lentement les ingrédients dans la cheminée de remplissage **11** en exerçant une pression régulière sur le bouchon **12**.



- Afin de retirer le disque du support **13**, appuyez sur le disque du côté du repère en tirant sur le disque vers le haut pour le sortir du support **13**.

Conseil:

- Coupez auparavant les denrées alimentaires en morceaux afin que ces dernières puissent passer à travers la cheminée de remplissage **11**.
- Remplissez uniformément la cheminée de remplissage **11** et n'exercez pas trop de pression.
- Si vous souhaitez transformer de grandes quantités, procédez par petites quantités et videz de temps en temps le bol **9**.

7.5 Travailler avec le pétrin

Avec le pétrin **15**, vous pouvez pétrir ou mélanger de la pâte.



- Posez le bol **9** sur le robot ménager.
- Posez le pétrin **15** sur le support **14** et enfitez ensuite ce dernier sur l'axe d'entraînement **8**.



- Mettez les ingrédients dans le bol **9**.



- Placez maintenant le couvercle **10** sur le bol **9** et enfoncez le bouchon **12** dans la cheminée de remplissage **11**.



- Réglez le bouton de réglage **7** de vitesse sur le niveau recommandé dans le tableau.

Conseil:

- Mettez les ingrédients liquides en dernier dans le bol **9** et commencez à mélanger à faible vitesse pour éviter les éclaboussures.
- Ne remplissez pas le bol **9** au-dessus du repère MAX (1,5l).
- Pour mixer des ingrédients liquides, utilisez uniquement le niveau de vitesse 1 et remplissez le bol avec 1 litre de liquide maximum afin d'éviter un débordement du liquide.

8. Travailler avec le mixeur

⚠ Attention:

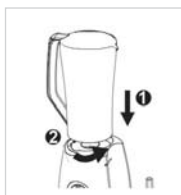
- N'allumez jamais le mixeur lorsque celui-ci est vide.
- N'insérez jamais la fiche dans la prise avant que le bol mixeur **4** et le couvercle du mixeur **2** soient correctement assemblés.
- Sortez toujours la fiche de la prise avant de retirer le bol mixeur **4**.
- Ne remplissez pas d'ingrédients dans le bol mixeur **4** dont la température est supérieure à 80°C.
- Afin d'éviter des éclaboussures, ne remplissez pas plus de 1,5 l de liquide dans le bol mixeur **4**.

- Ne retirez jamais le couvercle du mixeur **2** lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas tourner le mixeur pendant plus de 3 minutes sans interruption.

Avec le mixeur, vous pouvez mettre des ingrédients en purée fine et mixer. Vous pouvez utiliser le mixeur pour préparer des soupes, des sauces, des milk-shakes, de la nourriture pour bébé ou transformer des légumes et des fruits en bouillie



- Retirez tout d'abord le recouvrement **5** du bloc-moteur **6** en tournant ce dernier dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Insérez à présent le bol **4** dans l'ouverture afin que les marques fléchées sur le bol **4** indiquent le cadenas ouvert sur le bloc moteur **6**. Tournez le bol **4** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Veillez à ce que le marquage fléché indique le cadenas fermé.

- Remplissez les ingrédients dans le bol mixeur **4**. Coupez éventuellement ces derniers en petits morceaux.



- Placez le couvercle **2** sur le bol **4**, afin que les flèches sur la poignée du bol **4** et le couvercle **2** pointent l'une vers l'autre. Tournez le couvercle **2** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre une bonne assise.



- Installez le couvercle anti-projection **1** et tournez-le éventuellement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.

- Allumez le mixeur en positionnant le bouton de réglage **7** de la vitesse sur le niveau souhaité.



- Lorsque vous avez terminé, éteignez le robot-ménager. Retirez le bol mélangeur **4** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Retirez le couvercle **2** du bol mélangeur **4** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Conseil:

- Pendant le fonctionnement, vous pouvez introduire vos ingrédients dans le bol mixeur **4** par l'ouverture pratiquée dans le couvercle **2**. A cet effet, retirez simplement le couvercle anti-projection **1**.
- Lorsque vous travaillez avec des liquides chauds, retirez le couvercle anti-projection **1** afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Si des ingrédients restent coincés pendant le fonctionnement **4**, procédez comme suit:
 - Eteignez l'appareil (bouton de réglage **7** de vitesse sur 0) et débranchez la fiche de la prise.
 - Retirez le couvercle anti-projection **1** et le couvercle **2**.
 - Retirez les ingrédients coincés dans le bol mixeur **4** avec une spatule **19**. Veillez à ne pas endommager la spatule **19** avec le massicot **16**!

9. Nettoyage & Entretien

Attention:



L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage du massicot, du bol mixeur avec le massicot **16** intégré et des disques de coupe. Les massicots **4** et les disques sont extrêmement tranchants (I-VI)! Risque de blessure !
- Avant tout nettoyage, retirez la fiche de la prise. Risque d'électrocution !

Avertissement face à des dommages sur l'appareil !

Tous les éléments de l'appareil ne sont pas appropriés pour un lavage en lave-vaisselle ! N'utilisez pas non plus de produit récurant pour nettoyer les pièces de l'appareil.

- Après chaque utilisation, essuyez le boîtier avec un chiffon propre et humide.
- Vous pouvez nettoyer le bol **9** et le couvercle **10** dans de l'eau chaude savonneuse.
- Toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec des denrées alimentaires doivent être nettoyées après chaque utilisation avec du produit vaisselle et de l'eau chaude.
- Pour les emplacements difficilement accessibles, veuillez utiliser une brosse appropriée.

10. En cas de panne

Si le robot ménager s'arrête subitement: Cela signifie que l'appareil est en surchauffe et que le dispositif de coupure automatique du robot ménager a été activé.

- Débranchez la fiche de la prise.
- Positionnez le bouton de réglage de vitesse **7** sur le niveau 0.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas. Attendez encore 15 minutes supplémentaires et rallumez-le.

Si le robot ménager ne démarre pas:

- Vérifiez si la fiche secteur se trouve dans la prise.
 - Vérifiez si le couvercle **5** pour le blocmoteur **6**, le bol **9** et le couvercle du bol **10** sont correctement installés et enclenchés.

11. Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.



Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

12. Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

13. Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

14. Tableau des ingrédients

Le tableau suivant est une orientation. Il a pour objectif de vous aider à régler à titre d'exemple le niveau de vitesse approprié avec certains ingrédients et certaines quantités.

Ne dépassez pas la durée de fonctionnement indiquée afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.

Parallèlement aux 3 niveaux de vitesses, vous disposez d'une fonction brève et puissante avec le niveau "P" (pulse). Le commutateur ne s'enclenche pas dans la position P.

Maintenez le commutateur dans cette position ou tournez-le de nouveau en position P.

Ingrédients	Quantité maxi	Niveau de vitesse	Accessoires	Durée de fonctionnement
Pâte à brioche	250 g de farine 10 g de levure 125 ml de lait 1 oeuf, 25 g de beurre 15 g de sucre	3	Pétrin	1 minute
Pâte à gaufres	125 g de beurre 100 g de sucre 1 paquet de sucre vanillé, 4 oeufs 70 g de farine 80 g de fécule 2 cuillères à café de levure 125 g de crème liquide	3	Pétrin	1 minute
Fruits durs (pommes)	500 g	3	Disques de coupe/râpes	45 sec
Légumes durs (pommes de terre/carottes)	500 g	3	Disque pour pommes allumettes	45 sec
Viande/poisson	500 g	3/P	Massicot	30 secondes
Légumes mous (tomates)	500 g	2	Massicot	30 secondes
Fruits mous (raisins)	500 g	2	Massicot	15 secondes

1. Apparaatbeschrijving / Inhoud van het pakket	14
2. Gebruiksdoel	14
3. Technische gegevens	14
4. Veiligheidsvoorschriften	14
5. Voorafgaand aan ingebruikname	15
6. De keukenmachine in elkaar zetten	15
6.1 De roerkom plaatsen	15
6.2 Het deksel plaatsen	16
6.3 De vulopening en het vulhulpstuk plaatsen	16
7. Werken met de roerkom	16
7.1 Werken met het mes	16
7.2 Snij- en raspschijven uit de accessoirehouder halen	17
7.3 Snij- en raspschijven in de accessoirehouder plaatsen	17
7.4 Werken met de snij- en raspschijven	18
7.5 Werken met het kneedmes	19
8. Werken met de mixer	19
9. Reiniging & onderhoud	20
10. In geval van storingen	21
11. Milieuriichtlijnen	21
12. Garantie en service	22
13. Importeur	22
14. Tabel voor ingrediënten	23

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

KEUKENMACHINE KH 700


1. Apparaatbeschrijving / Inhoud van het pakket

- 1 Afsluitkapje
 - 2 Mixerdeksel
 - 3 Accessoirehouder
 - 4 Mixbeker max. 1,5 l
 - 5 Afdekking voor motorblok
 - 6 Motorblok
 - 7 Snelheidsregelaar
 - 8 Aandrijfas
 - 9 Roerkom max. 1,5l
 - 10 Deksel voor roerkom
 - 11 Vulopening
 - 12 Vulhulpstuk
 - 13 Maatbeker
 - 14 Houder
 - 15 Kneedmes
 - 16 Mes
 - 17 Beschermingshouder voor mes
- I. Röstischijf
- II. Fijne snijschijf
- III. Grove snijschijf
- IV. Grove raspschijf
- V. Fijne raspschijf
- VI. Frietjes-schijf
- 18 Schijfhouder
 - 19 Deegscraper
- Gebruiksaanwijzing

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in huishoudhoeveelheden en uitsluitend voor privé-gebruik in gesloten, tegen regen afgeschermdes ruimtes. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik of voor gebruik in de openlucht.

3. Technische gegevens

Spanning :	230 V / 50 Hz
Vermogen :	700 Watt
Beveiligingsklasse :	II / 
Capaciteit mixbeker:	1,5 l
KB-tijd mixbeker:	3 minuten
Capaciteit roerkom:	1,5 l
KB-tijd roerkom:	1 minuut

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zolang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

4. Veiligheidsvoorschriften

- Lees alle veiligheidsvoorschriften aandachtig door.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Laat het snoer ook niet van het werkvlak naar beneden hangen. Mocht het netsnoer of de stekker zijn beschadigd, laat die dan door de servicedienst vervangen voor u het apparaat verder gebruikt.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijd vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u opzetstukken verwisselt en voordat u het apparaat schoonmaakt. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit. Hiermee voorkomt u ook onbedoeld inschakelen van het apparaat.
- Laat het apparaat niet gebruiken door personen (met inbegrip van kinderen) die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of door een gebrek aan ervaring en kennis het

apparaat mogelijk niet op veilige wijze kunnen gebruiken, wanneer ze niet onder toezicht staan of niet tevoren zijn geïnstrueerd.

- Geef kinderen uitleg over het apparaat en de hiermee verbonden gevaren, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde originele accessoires, aangezien deze optimaal zijn afgestemd op gebruik in combinatie met het apparaat. Andere accessoires zijn misschien niet veilig genoeg.
- Schakel het apparaat nooit in wanneer zich geen ingrediënten in de roerkom of mixbeker bevinden. Gevaar voor oververhitting!

⚠ Voorzichtig:

het mes **16** is zeer scherp! Ga altijd uitermate voorzichtig te werk bij het plaatsen, uitnemen en schoonmaken van het mes **16**!

⚠ Let op:

wanneer de machine loopt, doet u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerkom **9** of in de mixbeker **4**. Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening **11** of in de mixbeker **4**, om verwondingen en beschadiging van de machine te voorkomen.

- Probeer nooit het deksel **10** van de roerkom **9** te openen wanneer de machine in werking is.

5. Voorafgaand aan ingebruikname

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleert u of ...
 - het apparaat en alle accessoires alsmede de stekker en het netsnoer compleet en zonder gebreken zijn en ...
 - het apparaat is ontdaan van alle verpakkingsmateriaal.
- Maak voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat schoon, zoals beschreven in het gedeelte "Reiniging".

- Zet de keukenmachine in elkaar en let erop dat ...
 - de keukenmachine stabiel en veilig staat. Bevestig de keukenmachine met de vier zuignappen op het werkvlak.
 - de roerkom **9** alleen werkt wanneer de afdekking **5** voor het motorblok **6**, de roerkom **9** en het deksel **10** van de roerkom **9** correct zijn geplaatst en goed vastzitten.
 - de mixer alleen werkt wanneer de mixbeker **4** en het mixerdeksel **2** correct zijn geplaatst en goed vastzitten.
 - wanneer de mixbeker **4**, het mixerdeksel **2**, de roerkom **9** en het deksel **10** van de roerkom **9** zijn geplaatst, alleen de mixer werkt.

6. De keukenmachine in elkaar zetten

6.1 De roerkom plaatsen



- Zet de afdekking **5** op het motorblok **6**, zodat de pijl op de afdekking **5** naar het open slot op het motorblok **6** wijst. Draai de afdekking **5** tegen de wijzers van de klok in, totdat deze vastzit. De pijl wijst nu naar het gesloten slot.



- Zet de roerschaal **9** erop, zodat de pijl op de roerschaal **9** naar het open slot op de motorblok **6** wijst. Pak de roerschaal **9** bij de handgreep vast en draai deze met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. De pijl wijst nu naar het gesloten slot.

6.2 Het deksel plaatsen

⚠ **Let op:**

controleer altijd of het deksel 10 goed vastzit voordat u het apparaat inschakelt! Anders kunnen levensmiddelen eruit spetteren tijdens het bedrijf.



- Plaats het deksel 10 zodanig op de roerkom 9, dat de uitsparingen van het deksel 10 overeenkomen met de gleuven van de Roerkom 9. De markeringen op het deksel 10 en op de Roerkom 9 moeten nu overeenkomen.



- Draai het deksel 10 met de wijsers van de klok mee tot het op zijn plaats zit. De neus van het deksel 10 ligt nu op de greep van de Roerkom 9.

6.3 De vulopening en het vulhulpstuk plaatsen

⚠ **Voorzichtig:**

gebruik nooit uw vingers, de steel van een lepel of vergelijkbare voorwerpen om de levensmiddelen door de vulopening 11 te drukken! Letselgevaar!



- U kunt vloeibare en vaste levensmiddelen door de vulopening 11 in de roerkom 9 doen. Met het vulhulpstuk 12 kunt u de vulopening 11 afsluiten wanneer de machine in werking is, om rondspetteren of vrijkomend stof (bijvoorbeeld bij de verwerking van meel) te voorkomen.



- Gebruik het vulhulpstuk 12 om de levensmiddelen door de vulopening 11 te drukken.



- Het vulhulpstuk 12 is voorzien van een maatbeker 13. Door deze te verwijderen, kunt u de vulopening 11 kleiner maken. Dat kan handig zijn bij het snijden of raspens van levensmiddelen.

7. Werken met de roerkom

De meegeleverde accessoires voor de roerkom 9 bestaan uit 6 snij- en rasp-schijven (I-VI), een kneedmes 15 en een mes 16. U kunt de roerkom 9 dus voor vele toepassingen gebruiken: voor raspens of snijden, mixen of fijnhakken, kneden of roeren.

7.1 Werken met het mes

⚠ **Voorzichtig! Letselgevaar!**

- de snijkanten van het mes 16 zijn zeer scherp! Ga altijd uitermate voorzichtig te werk bij het plaatsen, uitnemen en schoonmaken van het mes!
- de Roerkom 9 moet eerst goed op zijn plaats vastzitten, voordat het mes 16 mag worden gebruikt. Letselgevaar!
- gebruik nooit uw vingers, de steel van een lepel of vergelijkbare voorwerpen om de levensmiddelen door de vulopening 11 te drukken!

Met het mes 16 kunt u mixen, hakken en fijnmalen, maar ook deeg bereiden.

U kunt het mes 16 bijvoorbeeld gebruiken voor het fijnmalen of hakken van vlees, kaas, uien, kruiden en noten.



- Haal het mes **16** uit de beschermende houder **17**.



- Plaats de roerkom **9** op de keukenmachine.
- Plaats het mes **16** op de houder **14** en bevestig deze op de aandrijf-as **8**.



- Zet het deksel **10** op de roerschaal **9**.
- Doe de ingrediënten via de vulschacht **11** in de roerschaal **9**.
- Zet de stopper **12** in de vulschacht **11**.

- Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **7** op de stand te zetten die in de tabel wordt aanbevolen.

Wanneer u niet zeker weet welke snelheid u moet instellen, kiest u de hoogste stand (3).

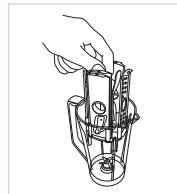
Tips:

- Snijd de ingrediënten in stukken van ca. 3 cm voordat u ze in de Roerkom **9** doet.
- Het apparaat maakt de ingrediënten zeer snel fijn; laat het apparaat daarom maar kort draaien.
- Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut draaien.
- Wanneer er ingrediënten in de Roerkom **9** of op het mes **16** vastzitten:
 - Schakel het apparaat uit.
 - Haal het deksel **10** van de roerkom **9**.
 - Verwijder de ingrediënten met een schraper **19**/ spatel.

7.2 Snij- en rasp-schijven uit de accessoirehouder halen

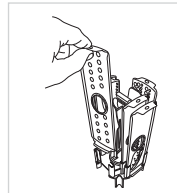


- Haal het mixerdeksel **2** van de mixbeker **4** door deze met de wijsers van de klok mee te draaien.



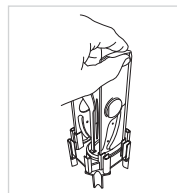
- Pak de accessoirehouder **3** met uw duimen en wijsvingers vast bij de greep in het midden van de houder **3**.

- Trek de accessoirehouder **3** met de snij- en rasp-schijven (I-VI) uit de mixbeker **4**.

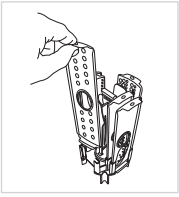


- Haal de snij- en rasp-schijven (I-VI) uit de houder **3**.

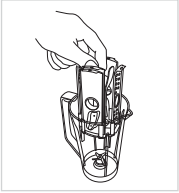
7.3 Snij- en rasp-schijven in de accessoirehouder plaatsen



- Bevestig de snijschijven (II/III) in de sleuven van de houder. Begin bij de binnenste sleuven van de houder. De zijdelingse lipjes met de verhoging in het midden moeten omhoog wijzen.



- Plaats de rasp- (IV/V), aardappelpannenkoek- (I), en frietjesschijf (VI) in de buitenliggende sleufhouders.



- Plaats de accessoirehouder (3) weer in de mixbeker (4). Let erop, dat de geleiders aan de accessoirehouder (3) in de randen van de mixbeker (4) grijpen.



- Plaats het deksel (2) op het mengreservoir (4), zodat de pijlen op de handgreep van het mengreservoir (4) en op het deksel (2) naar elkaar wijzen. Draai het deksel (2) tegen de wijzers van de klok in, totdat het vastzit.



- Plaats de roerkom (9) op de keukenmachine. Kies de gewenste schijf.
- Zet de schijf met de geleidingskant (de kant zonder markering met twee cirkels op de hoeken) in de schijfhouder (18).



- Druk de andere kant (gemarkeerd met twee rondjes op de hoeken) omlaag tot de schijf vastklikt.



- Bevestig de houder (14) op de aandrijfas (8). Steek uw duimen en wijsvingers in de gaten van de schijfhouder (18) en plaats deze op de houder (14).



- Plaats het deksel (10) op de Roerkom (9).



- Nu kunt u de ingrediënten inbrengen door de vulopening (11).

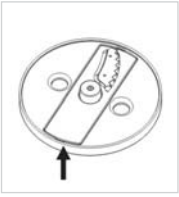
7.4 Werken met de snij- en raspschijven

⚠ Voorzichtig:

- De snijkanten zijn zeer scherp!
Ga altijd uitermate voorzichtig te werk bij het plaatsen, uittomen en schoonmaken van de schijven!
- Gebruik nooit uw vingers, de steel van een lepel of vergelijkbare voorwerpen om de levensmiddelen door de vulopening (11) te drukken!

Met de snij- (II/III) en raspschijven (IV/V) kunt u ingrediënten snel in schijfjes snijden of raspen. Met de speciale frites-schijf (VI) kunt u zelf frietjes maken. Met de röstischijf (I) kunt u rauwe aardappelen fijnraspen voor rösti, maar kunt u ook andere groenten of fruit fijnraspen.

- Zet de snelheidsregelaar (7) op snijden en Rasp op stand 3 (hoogste snelheid). Als u zachte groente of fruit verwerkt, kunt u ook een lagere snelheid kiezen.
- Druk de ingrediënten langzaam en gestaag met het vulhulpstuk (12) in de vulopening (11).



- Om de schijf uit de schijfhouder **18** te halen, drukt u de schijf aan de gemarkeerde kant omhoog uit de schijfhouder **18**.



- Zet de snelheidsregelaar **7** op de stand die in de tabel wordt aanbevolen..

Tips:

- Snijd de levensmiddelen van tevoren in stukjes, zodat ze door de vulopening **11** passen.
- Vul de vulopening **11** gelijkmatig en oefen niet te veel druk uit.
- Wanneer u grote hoeveelheden levensmiddelen wilt verwerken, doe dat dan in kleine porties en maak de roerkom **9** tussendoor leeg.

7.5 Werken met het kneedmes

Met het kneedmes **15** kunt u deeg kneden of roeren.



- Plaats de roerkom **9** op de keukenmachine.
- Plaats het kneedmes **15** op de houder **14** en bevestig deze op de aandrijfas **8**.



- Doe de ingrediënten in de roerkom **9**.



- Plaats het deksel **10** op de roerkom **9** en plaats het vulhulpstuk **12** in de vulopening **11**.

Tips:

- Doe vloeibare ingrediënten het laatst in de roerkom **9** en begin te roeren met een lage snelheid om rondspetteren te voorkomen.
- Vul de roerkom **9** niet verder dan tot de marking MAX (1,5l).
- Gebruik voor het mixen van dunne vloeibare mengsels uitsluitend snelheidsstand 1 en vul de beker met maximaal 1 liter vloeistof om te voorkomen dat de vloeistof ontsnapt en door de ruimte vliegt.

8. Werken met de mixer

⚠ Voorzichtig:

- Schakel de mixer nooit in wanneer die leeg is.
- Steek nooit de stekker in het stopcontact voordat de mixbeker **4** en het mixerdeksel **2** correct zijn bevestigd.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de mixbeker **4** afneemt.
- Vul geen ingrediënten in de mixbeker **4** die heeter dan 80°C zijn.
- Vul nooit meer dan 1,5 l vloeistof in de mixbeker **4**, om te voorkomen dat de vloeistof ontsnapt en door de ruimte vliegt.
- Verwijder de mixerdeksel **2** nooit terwijl de machine in werking is.
- Laat de mixer nooit langer dan 3 minuten onafgebroken werken.

Met de mixer kunt u ingrediënten pureren en mixen. U kunt de mixer gebruiken voor het maken van soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, of voor de verwerking van groente en fruit tot moes.



- Verwijder eerst de afdekking **5** voor het motorblok **6** door deze met de wijsers van de klok mee te draaien.



- Plaats nu het mengreservoir **4** in de opening, zodat de pijlmarkering op het mengreservoir **4** naar het geopende slot op het motorblok **6** wijst. Draai het mengreservoir **4** tegen de wijsers van de klok in, totdat het vastzit. Let erop, dat de pijlmarkering naar het gesloten slot wijst.

- Vul de ingrediënten in de mixbeker **4**. Snijd ze eventueel vooraf in kleinere stukjes.



- het deksel **2** op het mengreservoir **4**, zodat de pijlen op de handgreep van het mengreservoir **4** en op het deksel **2** naar elkaar wijzen. Draai het deksel **2** tegen de wijsers van de klok in, totdat het vastzit.



- Plaats het afsluitkapje **1** en draai het eventueel tegen de wijsers van de klok in om het te bevestigen.

- Schakel de mixer in door de snelheidsregelaar **7** op de gewenste stand te zetten.



- Als u klaar bent, zet u de mixer uit. Haal het mixbeker **4** eraf, door met de wijsers van de klok mee te draaien.



- Verwijder het mixer-deksel **2** van het mixbeker **4** door met de wijsers van de klok mee te draaien.

Tips:

- Terwijl de machine draait, kunt u de ingrediënten door de dekselopening **2** in de mixbeker **4** brengen. Daarvoor hoeft u alleen het afsluitkapje **1** te verwijderen.
- Wanneer u hete vloeistoffen verwerkt, verwijder dan het afsluitkapje **1**, zodat de stoom kan ontsnappen.
- Wanneer tijdens het mixen ingrediënten in de mixbeker **4** blijven steken, gaat u als volgt te werk:
 - Schakel het apparaat uit (snelheidsregelaar **7** op stand 0) en haal de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder het afsluitkapje **1** en het deksel **2**.
 - Verwijder de ingrediënten die in de mixbeker **4** zijn blijven steken met de deegschrapper **19**. Let erop dat u de deegschrapper **19** niet beschadigt met het mes **16**!

9. Reiniging & onderhoud

⚠ Voorzichtig:

- ⚠ Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Ga bijzonder voorzichtig te werk bij het schoonmaken van het mes **16**, de mixbeker **4** met ingebouwde messen en de snijschijven (I-VI). De messen en snijschijven zijn extreem scherp! Letselgevaar!
- Haal vóór ieder schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

⚠ Waarschuwing voor schade aan het apparaat:

Niet alle onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig! Gebruik ook geen schuurmiddelen om onderdelen van het apparaat schoon te maken.

- Veeg de behuizing na elk gebruik af met een schoon, vochtig doekje.
- U kunt de roerkom **9** en het deksel **10** schoonmaken in heet afwaswater.
- Reinig alle onderdelen van het apparaat die in aanraking zijn gekomen met levensmiddelen, na gebruik met afwasmiddel en heet water.
- Gebruik voor moeilijk bereikbare plekjes een passende afwasborstel.

10. In geval van storingen

Wanneer de keukenmachine plotseling stilstaat: Dit duidt erop dat het apparaat oververhit is en dat de automatische veiligheidsuitschakeling van de keukenmachine is geactiveerd.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Zet de snelheidsregelaar **7** op stand 0.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Is het apparaat na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld, dan kan het niet worden ingeschakeld. Wacht nog 15 minuten en schakel het apparaat weer in.

Wanneer de keukenmachine niet kan worden ingeschakeld:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.

- Controleer of de afdekking **5** voor het motorblok **6**, de roerkom **9** en het deksel **10** correct zijn geplaatst en goed vastzitten.

11. Milieuriichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

12. Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

13. Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

14. Tabel voor ingrediënten

De volgende tabel dient als richtlijn en geeft aan welke ingrediënten in welke hoeveelheden met welke snelheidsstand moeten worden verwerkt. Overschrijd de aangegeven bedrijfsduur niet om oververhitting van het apparaat te voorkomen. Naast de 3 snelheidsstanden is er ook de stand "P" (Pulse) voor een korte, krachtige werking. De schakelaar kan niet worden vastgezet op de stand Pulse. Houd de schakelaar in deze stand vast of draai deze een aantal malen naar de Pulsestand.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheidsstand	Accessoire	Duur
Krentenbrooddeeg	250 g meel 10 g gist 125 ml melk 1 ei, 25 g boter 15 g suiker	3	Kneedmes	1 minuut
Wafeldeeg	125 g boter 100 g suiker 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren 70 g meel 80 g maïzena 2 TL bakpoeder 125 g room	3	Kneedmes	1 minuut
Hard fruit (Appels)	500 gr.	3	Snijopzetstukken/ Raspopzetstukken	1 minuut
Harde groenten (Aardappelen/Wortelen)	500 gr.	3	Frietjes-schijf	1 minuut
Vlees / vis	500 gr.	3	Mes	30 seconden
Zachte groenten (Tomaten)	500 gr.	2	Mes	30 seconden
Zacht fruit (Druiven)	500 gr.	2	Mes	15 seconden

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
1. Gerätebeschreibung / Lieferumfang	26
2. Verwendungszweck	26
3. Technische Daten	26
4. Sicherheitshinweise	26
5. Vor der Inbetriebnahme	27
6. Zusammenbau der Küchenmaschine	27
6.1 Die Rührschüssel aufsetzen	27
6.2 Den Deckel aufsetzen	28
6.3 Den Einfüllschacht und den Stopfer einsetzen	28
7. Arbeiten mit der Rührschüssel	28
7.1 Arbeiten mit dem Messer	29
7.2 Schneid- und Raspelscheiben aus der Zubehöralterung entnehmen	29
7.3 Schneid- und Raspelscheiben in die Zubehöralterung einsetzen	30
7.4 Arbeiten mit den Schneid- und Raspelscheiben	30
7.5 Arbeiten mit dem Knetmesser	31
8. Arbeiten mit dem Mixer	32
9. Reinigen & Pflegen	33
10. Im Fehlerfall	33
11. Entsorgen	34
12. Garantie und Service	34
13. Importeur	34
14. Tabelle für Zutaten	35

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE KH 700

1. Gerätebeschreibung / Lieferumfang

- ❶ Spritzschutzkappe
 - ❷ Mixer-Deckel
 - ❸ Zubehörhalterung
 - ❹ Mixbehälter max. 1,5 l
 - ❺ Abdeckung für Motorblock
 - ❻ Motorblock
 - ❼ Geschwindigkeitsregler
 - ❽ Antriebsachse
 - ❾ Rührschüssel max. 1,5 l
 - ❿ Deckel für Rührschüssel
 - ⓫ Einfüllschacht
 - ⓬ Stopfer
 - ⓭ Messbecher
 - ⓮ Halter
 - ⓯ Knetmesser
 - ⓰ Messer
 - ⓱ Schutzhülle für Messer
- I. Reibekuchen-Scheibe
II. Feine Schneidscheibe
III. Grobe Schneidscheibe
IV. Grobe Raspelscheibe
V. Feine Raspelscheibe
VI. Kartoffelsticks-Scheibe
- ❷ Scheibenhalter
 - ❸ Teigschaber
- Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

2. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen. Das Gerät ist nicht vorgesehen für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien.

3. Technische Daten

Spannung:	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme:	700 Watt
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Fassungsvermögen	
Mixbehälter:	1,5 l
KB-Zeit Mixbehälter:	3 Minuten
Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	1,5 l
KB-Zeit Rührschüssel:	1 Minute

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.

4. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Lassen Sie es auch nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen. Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Aufsätze auswechseln und bevor Sie das Gerät reinigen. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Auch vermeiden Sie so ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Original-Zubehörteile, weil diese für das Zusammenwirken mit dem Gerät optimiert sind. Andere Teile sind möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten. Überhitzungsgefahr!

⚠ Vorsicht:

Das Messer **16** ist sehr scharf! Seien Sie stets besonders vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers **16**!

⚠ Achtung:

Während die Maschine läuft, stecken Sie ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **9** oder in den Mixbehälter **4**. Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht **11** oder in den Mixbehälter **4**, um Verletzungen und Beschädigungen der Maschine zu vermeiden.

- Versuchen Sie niemals den Deckel **10** der Rührschüssel **9** während des Betriebs zu öffnen.

5. Vor der Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass ...
 - das Gerät und alle Zubehörteile sowie der Netzstecker und das Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und ...

- alle Verpackungsmaterialien von dem Gerät entfernt sind.

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Setzen Sie die Küchenmaschine zusammen, und beachten Sie dass...
 - die Küchenmaschine einen festen und sicheren Stand hat. Befestigen Sie die Küchenmaschine mit den vier Saugnäpfen auf der Arbeitsfläche.
 - die Rührschüssel **9** nur funktioniert, wenn die Abdeckung **5** für den Motorblock **6**, die Rührschüssel **9** und der Deckel **10** der Rührschüssel **9** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
 - der Mixer nur funktioniert, wenn der Mixbehälter **4** und der Mixer-Deckel **2** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
 - wenn Mixbehälter **4**, Mixer-Deckel **2**, Rührschüssel **9** und der Deckel **10** der Rührschüssel **9** eingesetzt sind, wird nur der Mixer funktionieren.

6. Zusammenbau der Küchenmaschine

6.1 Die Rührschüssel aufsetzen



- Setzen Sie die Abdeckung **5** auf den Motorblock **6**, so dass der Pfeil an der Abdeckung **5** auf das offene Schloss am Motorblock **6** zeigt. Drehen Sie die Abdeckung **5** gegen den Uhrzeigersinn, bis sie festsitzt. Der Pfeil zeigt nun auf das geschlossene Schloss.



- Setzen Sie die Rührschüssel **9** auf, so dass der Pfeil an der Rührschüssel **9** auf das offene Schloss am Motorblock **6** zeigt. Fassen Sie die Rührschüssel **9** am Griff und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag. Der Pfeil zeigt nun auf das geschlossene Schloss.



- Sie können flüssige und feste Lebensmittel durch den Einfüllschacht **11** in die Rührschüssel **9** geben. Mit dem Stopfer **12** können Sie den Einfüllschacht **11** während des Betriebes verschließen, um Spritzer oder austretenden Staub (z.B. bei der Verarbeitung von Mehl) zu vermeiden.



- Benutzen Sie den Stopfer **12**, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht **11** zu drücken.



- Der Stopfer **12** ist mit einem Messbecher **13** ausgestattet. Wenn Sie diesen entfernen, können Sie den Einfüllschacht **11** verkleinern. Dies kann nützlich sein, wenn Sie Lebensmittel schneiden oder raspeln.

7. Arbeiten mit der Rührschüssel

Das mitgelieferte Zubehör für die Rührschüssel **9** besteht aus 6 Reib- und Schneidscheiben (I - VI), einem Knetmesser **15** und einem Messer **16**. Sie können die Rührschüssel **9** somit vielseitig einsetzen: zum Raspeln oder Schneiden, Mixen oder Zerkleinern, Kneten oder Rühren.

6.2 Den Deckel aufsetzen

⚠ Achtung:

Vergewissern Sie sich stets, dass der Deckel **10** richtig eingerastet ist, bevor Sie das Gerät anschalten! Ansonsten können während des Betriebes Lebensmittel herausspritzen.



- Setzen Sie den Deckel **10** so auf die Rührschüssel **9**, dass die Aussparungen des Deckels **10** mit den Nuten der Rührschüssel **9** übereinstimmen. Die Markierungen auf dem Deckel **10** und der Rührschüssel **9** müssen übereinstimmen.



- Drehen Sie den Deckel **10** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Nase des Deckels **10** liegt jetzt auf dem Griff der Rührschüssel **9**.

6.3 Den Einfüllschacht und den Stopfer einsetzen

⚠ Vorsicht:

Benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht **11** zu drücken! Verletzungsgefahr!

7.1 Arbeiten mit dem Messer

⚠ Vorsicht! Verletzungsgefahr!

- die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie besonders vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers 16!
- die Rührschüssel 9 muss erst richtig fixiert sein, bevor das Messer 16 eingesetzt wird. Verletzungsgefahr!
- benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht 11 zu drücken!

Mit dem Messer 16 können Sie Mixen, Hacken und Zerkleinern, aber auch Teig zubereiten. Nutzen Sie das Messer 16 z.B. zum Zerkleinern oder Zerhacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern und Nüssen.



- Nehmen Sie das Messer 16 aus der Schutzhülle 17.



- Setzen Sie die Rührschüssel 9 auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Messer 16 auf den Halter 14 und stecken diesen dann auf die Antriebsachse 8.



- Setzen Sie den Deckel 10 auf die Rührschüssel 9.
- Geben Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht 11 in die Rührschüssel 9.
- Setzen Sie den Stopfer 12 in den Einfüllschacht 11.

- Schalten Sie nun das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler 7 auf die in der Tabelle empfohlene Stufe stellen.

Wenn Sie sich unsicher sind, welche Geschwindigkeit Sie nehmen sollen, nutzen Sie die schnellste Stufe (3).

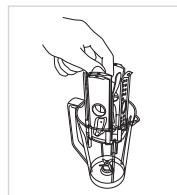
Tipps:

- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm große Stücke, bevor Sie diese in die Rührschüssel 9 geben.
- Das Gerät zerkleinert die Zutaten sehr schnell, lassen Sie es daher immer nur kurz laufen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen.
- Sollten sich Zutaten in der Rührschüssel 9 oder am Messer 16 verfangen haben:
 - Schalten Sie das Gerät aus.
 - Entfernen Sie den Deckel 10 von der Rührschüssel 9.
 - Entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber 19 / Spachtel.

7.2 Schneid- und Raspelscheiben aus der Zubehöralterung entnehmen

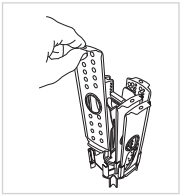


- Entfernen Sie den Mixer-Deckel 2 vom Mixbehälter 4 durch Drehen im Uhrzeigersinn.



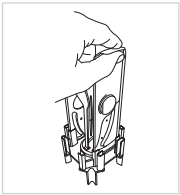
- Fassen Sie die Zubehöralterung 3 mit Daumen und Zeigefinger am Griff in der Mitte des Halters 3 an.

- Ziehen Sie die Zubehöralterung 3 mit den Schneid- und Raspelscheiben (I-VI) aus dem Mixbehälter 4.

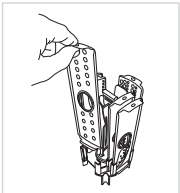


- Entnehmen Sie die Schneid- und Raspelscheiben (I-VI) aus der Halterung **3**.

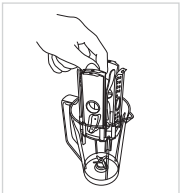
7.3 Schneid- und Raspelscheiben in die Zubehöralterung einsetzen



- Setzen Sie die Schneid-scheiben (II/III) in die entspre-chend gekennzeichneten inneren Halterungen ein. Achten Sie darauf, dass alle Schneidflächen nach innen zeigen. Die Seitenlaschen mit der Erhebung in der Mitte müssen nach oben weisen.



- Setzen Sie die Rassel- (IV/V), Reibekuchen- (I) und Kartoffelsticks-Scheibe (VI) in die außenliegenden Halteschlitz-e ein.



- Stellen Sie die Zubehöral-terung **3** wieder in den Mix-behälter **4**. Achten Sie dar-auf, dass die Schienen an der Zubehöralterung **3** in die Leisten des Mixbehälters **4** greifen.



- Setzen Sie den Deckel **2** auf den Mixbehälter **4**, so dass die Pfeile auf dem Griff des Mixbehälters **4** und dem Deckel **2** aufeinander zei-gen. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

7.4 Arbeiten mit den Schneid- und Raspelscheiben

⚠ Vorsicht:

- Die Schneidkanten sind sehr scharf! Seien Sie besonders vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Scheiben!
- Benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht **11** zu drücken!

Mit den Schneid- (II/III) und Raspelscheiben (IV/V) können Sie schnell Zutaten in Scheiben schneiden oder raspeln. Die spezielle Kartoffelsticks-Scheibe (VI) ermöglicht Ihnen die fixe Zubereitung von dünnen, hausgemachten Pommes Frites. Mit der Reibekuchen-Scheibe (I) können Sie rohe Kartoffeln für den Teig zerkleinern, aber auch anderes Gemüse oder Obst fein raspeln.



- Setzen Sie die Rührschüssel **9** auf die Küchenmaschine. Wählen Sie die passende Scheibe.

- Setzen Sie die Scheibe mit der Führungskante (die Seite ohne die Kreis-Markierung an den Ecken) in den Scheibenhalter **18**.



- Drücken Sie die andere Seite (markiert mit zwei Kreisen an den Ecken) herunter, bis die Scheibe mit einem „Klick“ einrastet.



- Stecken Sie den Halter **14** auf die Antriebsachse **8**. Greifen Sie mit Daumen und Zeigefinger in die Löcher des Scheibenhalters **18** und setzen Sie diesen auf den Halter **14**.



- Setzen Sie den Deckel **10** auf die Rührschüssel **9**.



- Setzen Sie die Rührschüssel **9** auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Knetmesser **15** auf den Halter **14** und stecken diesen dann auf die Antriebsachse **8**.



- Nun können Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht **11** einfüllen.

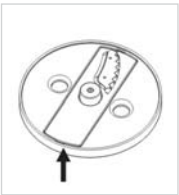


- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel **9**.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **7** zum Schneiden und Raspeln auf die Stufe 3 (höchste Geschwindigkeit). Wenn Sie weiches Obst oder Gemüse verarbeiten möchten, können Sie auch eine niedrigere Geschwindigkeit wählen.
- Drücken Sie die Zutaten langsam und stetig mit dem Stopfer **12** in den Einfüllschacht **11**.



- Setzen Sie nun den Deckel **10** auf die Rührschüssel **9** und den Stopfer **12** in den Einfüllschacht **11**.



- Um die Scheibe aus dem Scheibenhalter **13** zu nehmen, drücken Sie die Scheibe an der markierten Seite nach oben aus dem Scheibenhalter **13** heraus.



- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **7** auf die in der Tabelle empfohlene Stufe.

Tipps:

- Schneiden Sie die Lebensmittel vorher in Stücke, damit diese durch den Einfüllschacht **11** passen.
- Befüllen Sie den Einfüllschacht **11** gleichmäßig und üben Sie nicht zu viel Druck aus.
- Wenn Sie große Mengen an Lebensmitteln verarbeiten möchten, machen Sie dies in kleinen Fuhren, und leeren die Rührschüssel **9** zwischendurch.

Tipps:

- Geben Sie flüssige Zutaten zuletzt in die Rührschüssel **9** und beginnen Sie das Rühren mit niedriger Geschwindigkeit um Spritzen zu vermeiden.
- Befüllen Sie die Rührschüssel **9** nicht mehr als bis zur Markierung MAX (1,5l).
- Nutzen Sie zum Mixen von dünnflüssigen Gemischen nur die Geschwindigkeitsstufe 1 und befüllen Sie den Behälter mit maximal 1 Liter Flüssigkeit um ein Herausspritzen der Flüssigkeit zu vermeiden.

7.5 Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser **15** können Sie Brotteig kneten und Rührteig oder Kuchenteig rühren.

8. Arbeiten mit dem Mixer

⚠ Vorsicht:

- Schalten Sie den Mixer nie ein, wenn dieser leer ist. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.
- Stecken Sie niemals den Stecker in die Steckdose, bevor der Mixbehälter **4** und der Mixer-Deckel **2** korrekt zusammengesetzt sind. Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixbehälter **4** abnehmen. Verletzungsgefahr!
- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbehälter **4**, die heißer als 80 °C sind. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.
- Um ein Herausspritzen zu vermeiden, geben Sie nie mehr als 1,5l Flüssigkeit in den Mixbehälter **4**.
- Um ein Herausspritzen zu vermeiden, entfernen Sie nie den Mixer-Deckel **2** im laufenden Betrieb.
- Lassen Sie den Mixer nie mehr als 3 Minuten ununterbrochen laufen. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.

Mit dem Mixer können Sie Zutaten fein pürieren und mixen. Sie können den Mixer zur Herstellung von Suppen, Saucen, Milchshakes oder Babyahrung nutzen, sowie Gemüse und Obst zu Brei verarbeiten.



- Entfernen Sie zuerst die Abdeckung **5** für den Motorblock **6**, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.



- Setzen Sie nun den Mixbehälter **4** in die Öffnung, so dass die Pfeilmarkierung am Mixbehälter **4** auf das geöffnete Schloss am Motorblock **6** zeigt. Drehen Sie den Mixbehälter **4** gegen den Uhrzeigersinn, bis er festsetzt. Achten Sie darauf, dass die Pfeilmarkierung auf das geschlossene Schloss zeigt.

- Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **4**. Schneiden Sie diese ggf. vorher in kleinere Stücke.



- Setzen Sie den Deckel **2** auf den Mixbehälter **4**, so dass die Pfeile auf dem Griff des Mixbehälters **4** und dem Deckel **2** aufeinander zeigen. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis er festsetzt.



- Setzen Sie die Spritzschutzkappe **1** ein und drehen Sie diese ggf. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen.

- Schalten Sie den Mixer ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **7** auf die gewünschte Stufe stellen.



- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Mixer aus. Nehmen Sie den Mixbehälter **4** durch Drehen im Uhrzeigersinn ab.



- Entfernen Sie den Mixer-Deckel **2** vom Mixbehälter **4** durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Tipps:

- Sie können während des Betriebs Ihre Zutaten durch die Öffnung im Deckel **2** in den Mixbehälter **4** geben. Nehmen Sie dazu einfach die Spritzschutzkappe **1** ab.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, entfernen Sie die Spritzschutzkappe **1**, damit der Dampf entweichen kann.
- Wenn während des Betriebes Zutaten im Mixbehälter **4** stecken bleiben, gehen Sie wie folgt vor:
 - Schalten Sie das Gerät aus (Geschwindigkeitsregler **7** auf Stufe 0) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Entfernen Sie die Spritzschutzkappe **1** und den Deckel **2**.
 - Entfernen Sie die stecken gebliebenen Zutaten im Mixbehälter **4** mit dem Teigschaber **19**. Achten Sie darauf, den Teigschaber **19** nicht mit dem Messer **16** zu beschädigen!

9. Reinigen & Pflegen

⚠ Vorsicht:



Auf keinen Fall darf das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Messers **16**, des Mixbehälters **4** mit eingebautem Messer und den Schneid- und Raspelscheiben (I-VI). Die Messer und Schneiden sind extrem scharf! Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ Warnung vor Geräteschäden:

Die Geräteteile sind alle nicht spülmaschinengeeignet! Nutzen Sie auch keine Scheuermittel, um Geräteteile zu reinigen.

- Wischen Sie das Gehäuse nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Sie können die Rührschüssel **9** und den Deckel **10** in heißem Seifenwasser reinigen.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind nach dem Gebrauch mit Spülmittel und heißem Wasser.
- Verwenden Sie für schwer zugängliche Stellen eine geeignete Spülbürste.

10. Im Fehlerfall

Wenn die Küchenmaschine plötzlich stehen bleibt: Dies bedeutet, dass das Gerät überhitzt ist und sich die automatische Sicherheitsabschaltung der Küchenmaschine aktiviert hat.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **7** auf Stufe 0.
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen. Warten Sie weitere 15 Minuten und schalten Sie es wieder ein.

Wenn die Küchenmaschine sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Netzsteckdose befindet.

- Überprüfen Sie, ob die Abdeckung **5** für den Motorblock **6**, die Rührschüssel **9** und der Deckel **10** richtig eingesetzt und eingerastet sind.

11. Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

12. Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

13. Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

14. Tabelle für Zutaten

Folgende Tabelle soll Ihnen als beispielhafte Orientierungshilfe dienen, welche Zutaten in welchen Mengen mit welcher Geschwindigkeitsstufe verarbeitet werden sollten.

Überschreiten Sie nicht die angegebene Betriebsdauer, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

Neben den 3 Geschwindigkeitsstufen steht Ihnen ein kurzer kraftvoller Einsatz mit der Stufe „P“ (Pulse) zur Verfügung. Der Schalter rastet in der Pulse-Stellung nicht ein.

Halten Sie den Schalter in dieser Position oder drehen Sie ihn wiederholt auf die Pulse-Stellung.

Zutaten	Max. Menge	Geschwindigkeitsstufe	Zubehör	Betriebsdauer
Stutenteig	250 g Mehl 10 g Hefe 125 mL Milch 1 Ei, 25 g Butter 15 g Zucker	3	Knetmesser	1 Minute
Waffelteig	125 g Butter 100 g Zucker 1 Päck. Vanillezucker 4 Eier 70 g Mehl 80 g Speisestärke 2 TL Backpulver 125 g Sahne	3	Knetmesser	1 Minute
Hartobst (Äpfel)	500 gr.	3	Schneidaufsätze/ Raspelaufsätze	45 Sekunden
Hartgemüse (Kartoffeln/Möhren)	500 gr.	3	Kartoffelsticks-Scheibe	45 Sekunden
Fleisch / Fisch	500 gr.	3/P	Messer	30 Sekunden
Weichgemüse (Tomaten)	500 gr.	2	Messer	30 Sekunden
Weichobst (Trauben)	500 gr.	2	Messer	15 Sekunden