

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFI-KÜCHENMASCHINE PROFESSIONAL STAND MIXER ROBOT DE CUISINE SKMP 1300 D4

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(GB) (IE)

PROFESSIONAL STAND MIXER

Operating instructions

(NL) (BE)

PROFESSIONELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

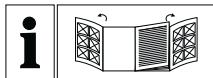
(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

IAN 297858/304132

(DE) (BE) (NL)



(DE) (AT) (CH)

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

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(ES)

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

		Seite	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Page	17
GB/IE	Operating instructions	Page	33
FR/BE	Mode d'emploi	Página	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Strana	65
CZ	Návod k obsluze	Página	79
ES	Instrucciones de uso	Página	95
PT	Manual de instruções		

A**B**

C

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	3
Vorbereitungen	6
Funktionen	6
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	7
Zutaten nachfüllen	8
Nach der Arbeit	8
Arbeiten mit dem Mixer	9
Zutaten nachfüllen	10
Nach der Arbeit	10
Reinigen und Pflegen.	10
Gerät reinigen	11
Zubehör reinigen	11
Mixer reinigen	11
Aufbewahrung	12
Fehler beheben.	13
Technische Daten	13
Entsorgung	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH.	14
Service.....	15
Importeur	15

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 haushaltstypischen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

Rezeptheft

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- ① Schwenkarm
- ② Entriegelungshebel
- ③ Drehschalter
- ④ Taste PULSE
- ⑤ Sockel
- ⑥ Rührschüssel
- ⑦ Antriebsachse

Abbildung B:

- ⑧ Einfüllhilfe
- ⑨ Deckel
- ⑩ Knethaken
- ⑪ Schneebesen
- ⑫ Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- ⑬ kleiner Messbecher
- ⑭ Deckelverriegelung
- ⑮ Mixer-Deckel
- ⑯ Mixer
- ⑰ Messer
- ⑱ Antriebsschutzdeckel
- ⑲ Kabelaufwicklung
- ⑳ Mixerantrieb

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensiblen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beachtet oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

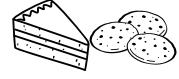
ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **19**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Funktionen

Zubehörteil	Stufe	geeignet für...
	8 - 10	 <ul style="list-style-type: none"> - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
	3 - 7	 <ul style="list-style-type: none"> - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
	1 - 4	 <ul style="list-style-type: none"> - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
	8 - 10 Pulse	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WÄRNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ⑯ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Montieren Sie den Deckel ⑨ am Schwenkarm ①:
 - Setzen Sie den Deckel ⑨ so auf, dass der Pfeil ▼ am Schwenkarm ① auf die Mitte des Pfeils ←→ am Deckel ⑨ weist (Abb.1). Die Einfüllhilfe ⑧ zeigt dabei zur Vorderseite des Geräts.
 - Drehen Sie den Deckel ⑨ gegen den Uhrzeigersinn (Richtung 🔒), bis er fest sitzt.

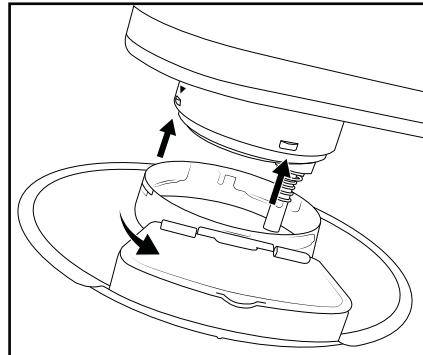


Abb.1

- 3) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole ↗ und 🔒 am Sockel ⑤), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ⑥, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!
Ansonsten wird das Gerät überlastet.
 - Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- 5) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ auf der Antriebsachse ⑦:
- Stecken Sie den Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ so auf die Antriebsachse ⑦, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse ⑦ in die Aussparungen am Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ kräftig auf die Antriebsachse ⑦, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse ⑦.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel ⑥ an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel ⑥ bis zum Rand voll!
- 6) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach oben und schieben Sie den Schwenkarm ① mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter ③ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Funktionen“).

Zutaten nachfüllen

⚠️ WARNSYMBOL ⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Greifen Sie niemals mit der Hand bei laufendem Betrieb in die Einfüllhilfe ⑧!

Wenn Sie während des Betriebs noch Zutaten nachfüllen wollen, öffnen Sie Einfüllhilfe ⑧ am Deckel ⑨.

Geben Sie langsam weitere Zutaten durch die Einfüllhilfe ⑧.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Stecken Sie keine Gegenstände, wie Gabeln oder Löffel durch die Einfüllhilfe ⑧!
- Beim Nachfüllen von Zutaten während des Betriebes, können Lebensmittel herausspritzen.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ③ aus.
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ von der Antriebsachse ⑦, indem Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ gegen die Antriebsachse ⑦ drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Deckel ⑨ vom Schwenkarm ① ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen und abziehen.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel ⑥, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehnen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ WÄRNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WÄRNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer 16!
- Nehmen Sie den Mixer 16 nur bei Stillstand der Messer 17 ab.
- Betreiben Sie den Mixer 16 nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel 15, Deckelverriegelung 14 und Messbecher 13.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Antriebsache für die Einsätze 10 11 12 dreht sich bei Benutzung des Mixers 16 mit. Benutzen Sie jedoch niemals die Rührschüssel 6 und den Mixer 16 gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer 16 empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer 16 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel 2 nach oben und schieben Sie den Schwenkarm 1 nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel 18 nach rechts ab (siehe Abbildung C/Ausklappseite).

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter 3 auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer 16 auf den Mixerantrieb 20 stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer 16 eingerastet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer 16 so auf den Mixerantrieb 20, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers 16 in die Aussparungen am Mixerantrieb 20 greifen. Der Pfeil ▼ am Mixer 16 muss dabei auf den Pfeil ▲ am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer 16 bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Richtung 2), bis er spürbar einrastet.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Montieren Sie den Mixer-Deckel 15:
 - Setzen Sie den Mixer-Deckel 15 so auf, dass die Lippe am Mixer-Deckel 15 den Ausgießer verschließt.
 - Setzen Sie die Deckelverriegelung 14 so auf, dass die Arretierungen der Deckelverriegelung 14 durch die Aussparungen am Mixer-Deckel 15 gleiten. Die breite Lasche mit den Schlosssymbolen (2 3 4) muss dabei auf die europäische Skala (ml/Liter) weisen (Abb. 2).



Abb. 2

- Drehen Sie die Deckelverriegelung ⑭ um 90° im Uhrzeigersinn (Richtung ❶) zu. Dabei schiebt sich die Deckelverriegelung ⑭ auf der einen Seite über die Ausgießnase und auf der anderen Seite in den Griff des Mixers ⑯.(Abb. 3).

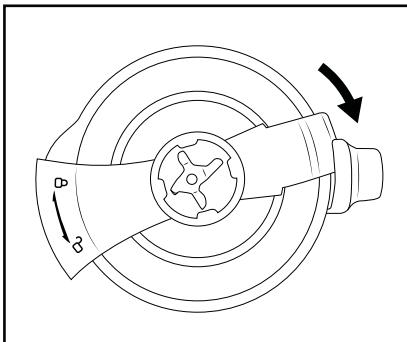


Abb. 3

- Schieben Sie den Messbecher ⑬ so weit wie möglich in die Deckelverriegelung ⑭.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter ③ auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, stellen Sie den Drehschalter ③ mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE ④. Die Taste PULSE ④ rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE ④ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ③ aus.
- 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel ⑮ ab:
 - Drehen Sie die Deckelverriegelung ⑭ um 90° gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ❷) und ziehen Sie sie nach oben ab.
 - Ziehen Sie den Mixer-Deckel ⑮ vom Mixer ⑯ ab.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein.
oder
- 4) Ziehen Sie den Messbecher ⑬, der sich im Mixer-Deckel ⑮ befindet, gerade nach oben heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ③ aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer ⑯ gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ❷), so dass der Pfeil ▼ am Mixer ⑯ auf den Pfeil ▲ am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer ⑯ am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Bei der Verarbeitung von farbstofffreien Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärbten. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei harthäckigeren Verschmutzungen, geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel ⑥, den Deckel ⑨, den Mixer-Deckel ⑮ mit Deckelverriegelung ⑭ und Messbecher ⑬, das Messer ⑯, den Antriebsschutzdeckel ⑯ und die Einsätze ⑩ ⑪ ⑫ in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

-  Die Einsätze ⑩ ⑪ ⑫, die Rührschüssel ⑥, der Deckel ⑨ mit Einfüllhilfe ⑧, der Mixer ⑯, der Mixer-Deckel ⑮ und Messbecher ⑬ sowie das Messer ⑯ samt Dichtungsring sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen**⚠️ WAREN! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Messer ⑯ nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nehmen Sie das Messer ⑯ für eine gründliche Reinigung vom Mixer ⑯ ab:
 - Nehmen Sie ggf. den Mixer-Deckel ⑮ vom Mixer ⑯ ab, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
 - Stellen Sie den Mixer ⑯ auf den Kopf.
 - Entfernen Sie mit Hilfe der Deckelverriegelung ⑭ das Messer ⑯. Setzen Sie dazu die Deckelverriegelung ⑭ in die Arretierungen auf der Unterseite des Messers ⑯ ein und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich das Messer ⑯ abnehmen lässt (Abb. 4).

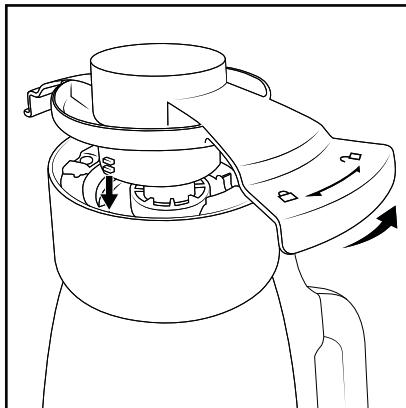


Abb. 4

- Reinigen Sie den Mixer ⑯ und das Messer ⑯ samt Dichtungsring in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

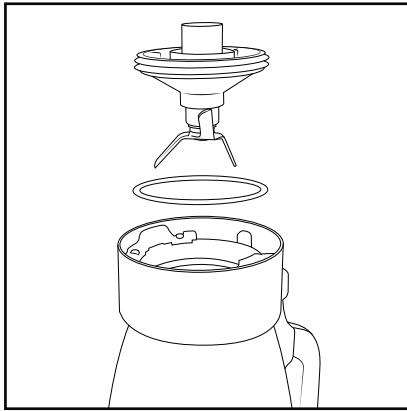


Abb. 5

- Um das Messer **17** wieder einzusetzen, achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig eingelegt ist (Abb. 5). Setzen Sie nun das Messer **17** auf und drehen Sie es mit Hilfe der Deckelverriegelung **14** im Uhrzeigersinn zu, bis es wieder fest sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **16**.
- 2) Montieren Sie den Mixer-Deckel **15**, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
- 3) Schalten Sie den Mixer **16** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **16** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

- Der Mixer **16** und das Messer **17** samt Dichtungsring sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **10** (Abb. 6).

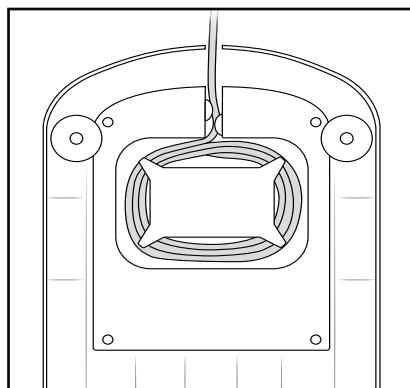


Abb. 6

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

■ Das Gerät ist überhitzt und der automatische Überhitzungsschutz ist aktiviert.

- Drehschalter ③ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ① in der korrekten Position befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich die Deckelverriegelung ⑫ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ (Wechselspannung) / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/> (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel ⑥:	ca. 6,3 l
Mixer ⑯:	ca. 1,5 l

 Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer ⑯ nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

Entsorgung



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

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe,
80-98: Verbundstoffe



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Service

(DE) Service Deutschland

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

(AT) Service Österreich

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

(CH) Service Schweiz

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

IAN 297858/304132

Importeur

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

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

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Appliance description	18
Safety instructions	19
Preparation	22
Functions	22
Working with the kneading hook, whisk and beater	23
Adding more ingredients	24
After you have finished using your appliance	24
Working with the blender	25
Adding more ingredients	26
After you have finished using your appliance	26
Cleaning and care	26
Cleaning the appliance	27
Cleaning accessories.....	27
Cleaning the blender.....	27
Storage	28
Troubleshooting	29
Technical details	29
Disposal	29
Kompernass Handels GmbH warranty	30
Service.....	31
Importer	31

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, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities. This appliance is intended solely for use in private households. 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

Professional Stand Mixer

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

Recipe book

NOTE

- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

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

front fold-out page

Figure A:

- ① Swivelling arm
- ② Release lever
- ③ Rotary switch
- ④ PULSE button
- ⑤ Base
- ⑥ Mixing bowl
- ⑦ Drive shaft

Figure B:

- ⑧ Filling nose
- ⑨ Lid
- ⑩ Kneading hook
- ⑪ Whisk
- ⑫ Beater

rear fold-out page:

Figure C:

- ⑯ Small measuring cup
- ⑭ Lid catch
- ⑮ Blender lid
- ⑯ Blender
- ⑰ Blade
- ⑱ Drive unit lid
- ⑲ Cable spool
- ⑳ Blender drive unit

Safety instructions

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.
The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance 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.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

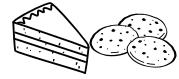
CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparation

- 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) Unwind the power cable from the cable spool 19.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

Functions

Accessory	Level	suitable for...
 Whisk 11	8-10	 - whipped cream - egg white - mayonnaise - whisking butter until fluffy
 Beater 12	3-7	 - mixing thick cake mixture - mixing butter and flour - mixing yeast dough - cake mixture - whisking butter with sugar - biscuit dough
 Kneading hook 10	1-4	 - kneading and mixing firm dough or relatively firm ingredients - kneading yeast dough - kneading thick cake mixture
 Blender 16	8-10 Pulse	- blending and chopping soft or liquid ingredients

Working with the kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never place your hands or fingers in the mixing bowl ⑥ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive is at a complete standstill! The drive will run on for a short time after being switched off.
- ▶ In the event of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ When working with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

NOTE

- ▶ The drive unit lid ⑮ must be attached while you are working with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫. Otherwise, the appliance will not start.

Proceed as follows to prepare the appliance for work with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

- 1) Press the release lever ② upwards and move the swivelling arm ① to the highest position.
- 2) Attach the lid ⑯ to the swivelling arm ①:
 - Attach the lid ⑯ so that the arrow symbol ▼ on the swivelling arm ① points towards the middle of the arrow ←→ on the lid ⑯ (fig. 1). The filling nose ⑬ will be pointing towards the front of the appliance.
 - Turn the lid ⑯ anticlockwise (towards 🔒) until it is firmly attached.

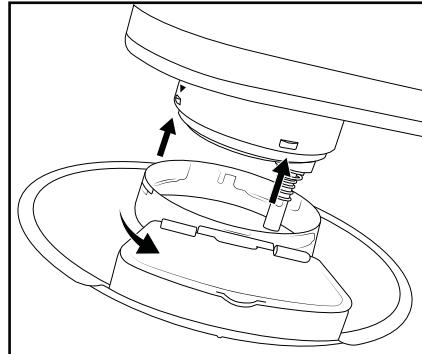


Fig. 1

- 3) Insert the mixing bowl ⑥ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ⑥ grip into the recesses in the base ⑤. Turn the mixing bowl ⑥ clockwise (see ↗ and ↘ symbols on the base ⑤) so that it is locked and firmly held in place.
- 4) Add the ingredients into the mixing bowl ⑥, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	1000 g flour
Cake mixture	N/A	900 g plain flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	900 g plain flour
Cream	200 ml	1500 ml
Egg white (eggs of weight class M)	2	12

Adjust the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To prevent the appliance from being overloaded, do not exceed the specified maximum filling quantities.
If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.
- 5) Depending on what you want to do, attach the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** to the drive shaft **7**:
 - Fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7** so that the two metal pins on the drive shaft **7** lock into the recesses on the attachment **10** **11** **12**.
 - Push the attachment **10** **11** **12** firmly onto the drive shaft **7** so that the spring compresses and turn the attachment anticlockwise a little way (towards ).
 - Let go of the attachment. It is now firmly attached to the drive shaft **7**.

NOTE

- Please note that while kneading or stirring, the mixture in the mixing bowl **6** increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl **6** right up to the top!
- 6) Press the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** into the working position with the mounted tool facing downwards.
- 7) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Functions").

Adding more ingredients

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never put your hand into the filling nose **8** during operation!

To add ingredients while the appliance is running, open the filling nose **8** on the lid **9**.

Slowly add more ingredients via the filling nose **8**.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not insert objects, such as forks or spoons, into the filling nose **8**!
- If you add ingredients during operation, food can splash out of the appliance.

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Press the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the attachment **10** **11** **12** from the drive shaft **7** by pushing the attachment **10** **11** **12** against the drive shaft **7** and turning clockwise (towards  ) at the same time. You can now remove the attachment.
- 4) Remove the lid **9** from the swivelling arm **1** by turning it clockwise (towards  ) and pulling it off.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before pouring them into the blender ⑯.

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

- Never put your hand into the attached blender ⑯!
- Remove the blender ⑯ only when the blade ⑰ is at a complete standstill.
- Do not operate the blender ⑯ without the blender lid ⑮, lid catch ⑯ and measuring jug ⑯.
- In the event of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- The drive shaft for the attachments ⑩ ⑪ ⑫ rotates while the blender ⑯ is in use. Never use the mixing bowl ⑥ and blender ⑯ at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender ⑯, we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender ⑯ for operation. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press the release lever ② upwards and push the swivelling arm ① downwards into the working position.
- 2) Pull the drive unit lid ⑯ off to the right (see fig. C/fold-out page).

NOTE

- Ensure that the rotary switch ③ is turned to "0" before you place the blender ⑯ on the blender drive unit ⑳. Otherwise, the appliance will start immediately as soon as the blender ⑯ has locked into place.

- 3) Place the blender ⑯ on the blender drive unit ⑳ so that the lock tabs on the underside of the blender ⑯ lock into the recesses on the blender drive unit ⑳. The arrow symbol ▼ on the blender ⑯ must line up with the arrow symbol ▲ on the appliance. Twist the blender ⑯ clockwise (towards ⑧) until it noticeably locks into place.

- 4) Add the ingredients.

- 5) Attach the blender lid ⑮:

- Place the blender lid ⑮ on the blender so that the lip of the blender lid ⑮ seals the spout.
- Attach the lid catch ⑯ so that the lock tabs on the lid catch ⑯ slide through the gaps in the blender lid ⑮. The wide tab marked with lock symbols (⑨ ⑩) must point at the European scale (ml/litre), as in fig. 2.



Fig. 2

- Twist the lid catch ⑭ clockwise by 90° (towards ⑮).

The lid catch ⑭ will slide over the spout on one side and into the handle of the blender ⑯ on the other (fig. 3).

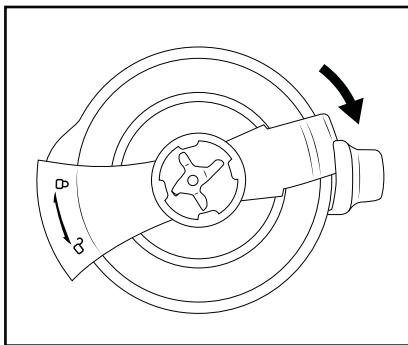


Fig. 3

- Slide the measuring cup ⑬ into the lid catch ⑭ as far as it will go.
- 6) Turn the rotary switch ③ to the desired level.

NOTE

- The ideal speed depends on the consistency of the items being mixed. The more liquid the contents are, the faster you can blend them.
- For short, powerful impulses, set the rotary switch ③ to level 1 or higher and press the PULSE button ④ simultaneously. The PULSE button ④ does not lock into place so as not to overload the motor. Press the PULSE button ④ only for short periods.

Adding more ingredients

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch ③.
- 2) Remove the blender lid ⑯:
 - Twist the lid catch ⑭ anticlockwise by 90° (towards ⑮) and pull it upwards to take it off the appliance.
 - Pull the blender lid ⑯ off the blender ⑯.

- 3) Add the ingredients.

or

- 4) Take the measuring cup ⑬ out of the blender lid ⑯ by pulling it upwards. Gradually add the ingredients through the opening.

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch ③.
- 2) Turn the blender ⑯ anticlockwise (direction ⑮) so that the ▼ arrow on the blender ⑯ is pointing to the ▲ arrow on the appliance and remove it.

NOTE

- You should clean the blender ⑯ immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces.

NOTES

- We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- Processing foods, such as carrots, that contain strong pigments may lead to staining of the plastic parts. These 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 fresh water. Then dry the appliance carefully.

Cleaning accessories

- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the blender lid **15** with the lid catch **14** and measuring cup **13**, the blade **17**, the drive unit lid **18** and the attachments **10** **11** **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with fresh hot water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

-  The attachments **10** **11** **12**, the lid **9**/**8**, mixing bowl **6**, blender **16**, blender lid **15**, measuring cup **13** and the blade **17** with the sealing ring can be cleaned in the dishwasher. We recommend hand-washing all parts, however.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. Otherwise, they may become deformed!
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠️WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not handle the blade **17** with your bare hands.
- Remove the blade **17** from the blender **16** to clean it thoroughly:
 - if necessary, pull the blender lid **15** off the blender **16** as described in the section "Working with the blender".
 - Turn the blender **16** upside down.
 - Use the lid catch **14** to remove the blade **17**. To do this, place the lid catch **14** in the locking tabs on the bottom of the blade **17** and turn them anticlockwise until the blade **17** can be removed (figs. 4).

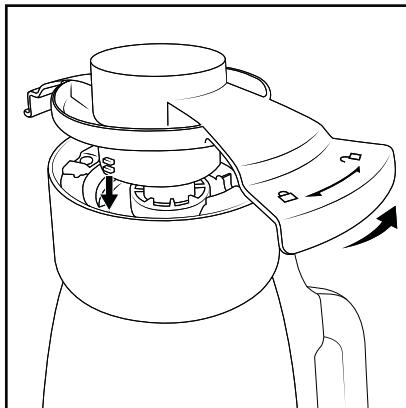


Fig. 4

- Clean the blender **16**, blade **17** and sealing ring in warm water with a mild detergent. Afterwards, rinse all parts with fresh water so that no detergent residues remain.

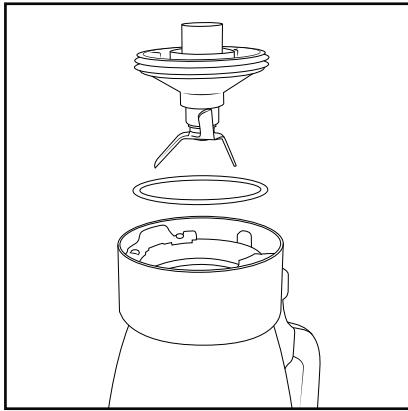


Fig. 5

- To reinsert the blade 17, first check that the sealing ring has been inserted properly (fig. 5). Attach the blade 17 and use the lid catch 14 to turn it clockwise until it sits firmly.

In most cases, the following cleaning method is sufficiently hygienic if applied right after use:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender 16.
- 2) Attach the blender lid 15 as described in the section "Working with the blender".
- 3) Switch on the blender 16 for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Now, rinse the blender 16 with plenty of fresh water so that all detergent residues are removed.

NOTE

-  The blender 16 and blade 17 including the sealing ring are dishwasher safe. We recommend hand-washing all parts, however.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. Otherwise, they may become deformed!
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Storage

- Wrap the power cable around the cable spool 18 to store it (fig. 6).

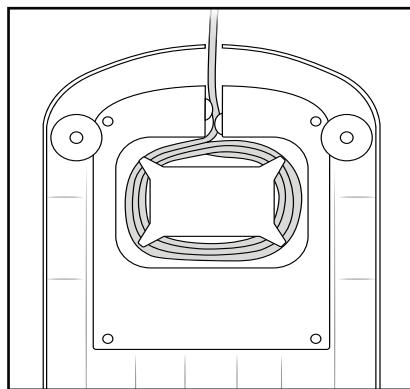


Fig. 6

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and automatic overheating protection has been activated.
 - Turn the rotary switch **③** to 0.
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool down 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 cannot be switched on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check whether the swivelling arm **①** is in the correct position.
- Check whether the lid catch **⑭** is in the correct position.

Technical details

Input voltage:	220–240 V ~ (AC) / 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II / <input type="checkbox"/> (double insulation)
Max. capacity	
Mixing bowl ⑥ :	approx. 6.3 l
Blender ⑯ :	approx. 1.5 l



All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook **⑩**, whisk **⑪** or beater **⑫**, allow the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

When working with the blender **⑯**, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Disposal



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 observe the currently applicable regulations.

Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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



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



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

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (€ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

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

IAN 297858/304132

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
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Table des matières

Introduction34
Utilisation conforme à l'usage prévu34
Matériel livré34
Description de l'appareil.....	.34
Consignes de sécurité35
Préparations.....	.38
Fonctions.....	.38
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat39
Ajouter les ingrédients	40
Après le travail.....	40
Travailler avec le mixeur.....	.41
Ajouter les ingrédients	42
Après le travail.....	42
Nettoyage et entretien42
Nettoyage de l'appareil	43
Nettoyer les accessoires	43
Nettoyer le mixeur.....	43
Stockage.....	.45
Dépannage.....	.45
Caractéristiques techniques45
Recyclage46
Garantie de Kompernass Handels GmbH46
Service après-vente	48
Importateur	48

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus.

Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage

prévu

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires dans des quantités courantes. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

Cet appareil est uniquement réservé à un usage privé dans des espaces fermés protégés de la pluie. Ne l'utilisez pas à l'extérieur !

L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

Matériel livré

Robot de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

Livret de recettes

REMARQUE

- Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Dépliez les volets des couvertures avant et arrière de ce mode d'emploi :

Volet dépliant avant

Figure A :

- ❶ Bras pivotant
- ❷ Levier de déverrouillage
- ❸ Commutateur rotatif
- ❹ Touche PULSE
- ❺ Socle
- ❻ Bol mélangeur
- ❼ Axe d'entraînement

Figure B :

- ❾ Goulotte
- ❿ Couvercle
- ❻ Crochet de pétrissage
- ❻ Fouet
- ❻ Batteur plat

Volet dépliant arrière :

Figure C :

- ❸ Petit gobelet gradué
- ❽ Verrouillage du couvercle
- ❾ Couvercle du mixeur
- ❿ Mixeur
- ❻ Lame
- ❻ Couvercle de protection de l'entraînement
- ❽ Enroulement du câble
- ❽ Entrainement du mixeur

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise électrique correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le afin qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise électrique, lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de dérangement. Mettre l'appareil à l'arrêt n'est pas suffisant en raison de la présence de tension électrique dans l'appareil tant que la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur, lorsque vous n'utilisez pas l'appareil !
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.



Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.
Après une coupure d'électricité, l'appareil redémarre à nouveau !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt et que la fiche secteur est débranchée ! Après l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée !
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.

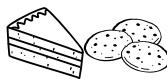
ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Préparations

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Déroulez le cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ⑯.
- 4) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les quatre ventouses.
- 5) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Fonctions

Accessoires	Niveau	adapté(s) pour...
 Fouet ⑪	8 - 10	 <ul style="list-style-type: none"> - Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
 Batteur plat ⑫	3 - 7	 <ul style="list-style-type: none"> - Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée - Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
 Crochet de pétrissage ⑩	1 - 4	 <ul style="list-style-type: none"> - Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plutôt fermes - Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
 Mixeur ⑯	8 - 10 Pulse	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides

Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur ⑥ durant le fonctionnement ! Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement fonctionne encore brièvement.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATERIELS !

- Lors du travail avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement.

REMARQUE

- Lorsque vous travaillez avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ doit être en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne démarera pas.

Pour préparer l'appareil à l'emploi avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, procédez comme suit :

- 1) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 2) Montez le couvercle ⑨ sur le bras pivotant ① :
 - Placez le couvercle ⑨ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bras pivotant ① pointe sur le milieu de la flèche ←→ sur le couvercle ⑨ (fig. 1). La goulotte ⑧ indique le devant de l'appareil.

- Tournez le couvercle ⑨ dans le sens anti-horaire (sens ↗) jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

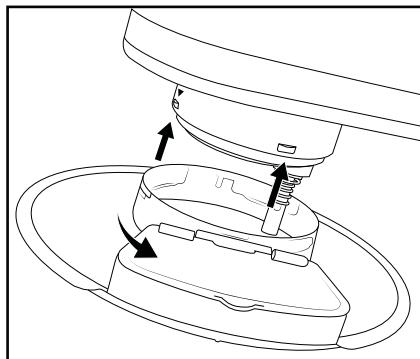


Fig. 1

- 3) Positionnez le bol mélangeur ⑥ de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur ⑥ entrent dans l'évidement du socle ⑤. Tournez le bol mélangeur ⑥ dans le sens horaire (voir les symboles ↗ et ↘ sur le socle ⑤), de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.
- 4) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑥, observez cependant le tableau suivant indiquant les quantités de remplissage recommandées :

Quantités de remplissage pour ...	min.	max.
Pâte levée	N/D	1000 g de farine
Pâte à biscuit	N/D	900 g de farine
Pâte lourde (par ex. pâte sablée)	N/D	900 g de farine
Crème	200 ml	1500 ml
Blanc d'œuf (Œufs de la catégorie de poids M)	2	12
Adaptez le reste des ingrédients de la recette à la quantité maximale respective.		

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATERIELS !

- Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées pour ne pas sursolliciter l'appareil.
 - Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.
- 5) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦ :
- Positionnez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦ de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe d'entraînement ⑦ entrent dans les évidements sur l'insert ⑩ ⑪ ⑫.
 - Appuyez fortement l'insert ⑩ ⑪ ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦, de manière à ce que le ressort s'enfonce, et tournez en même temps légèrement l'insert dans le sens antihoraire (sens ⑥).
 - Relâchez l'insert. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d'entraînement ⑦.

REMARQUE

- Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur ⑥, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Ne remplissez de ce fait jamais le bol mélangeur ⑥ jusqu'au bord !
- 6) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et glissez le bras pivotant ① avec l'insert monté vers le bas en position de travail.
- 7) Amenez le commutateur rotatif ③ sur le niveau souhaité (voir chapitre «Fonctions»).

Ajouter les ingrédients

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans la goulotte ⑧ durant le fonctionnement !

Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant le fonctionnement, ouvrez la goulotte ⑧ sur le couvercle ⑨.

Ajoutez lentement d'autres ingrédients dans la goulotte ⑧.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATERIELS !

- Ne passez pas d'objets, comme des fourchettes ou cuillères, dans la goulotte ⑧ !
- Si vous ajoutez des ingrédients durant le fonctionnement, des aliments risquent de gicler.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif ③.
- 2) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 3) Retirez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ de l'axe d'entraînement ⑦, en appuyant l'insert ⑩ ⑪ ⑫ contre l'axe d'entraînement ⑦ et en le tournant simultanément dans le sens horaire (sens ⑥). Vous pouvez alors retirer l'insert.
- 4) Retirez le couvercle ⑨ du bras pivotant ① en le tournant dans le sens horaire (sens ⑥) et en le retirant.
- 5) Retirez le bol mélangeur ⑥ en le tournant dans le sens antihoraire et en le retirant par le haut.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours les liquides chauds revenir à une température tiède (env. 30-40 °C) avant de les verser dans le mixeur ⑯.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES ACÉRÉES / L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ⑯ !
- Ne retirez le mixeur ⑯ qu'après que la lame ⑯ se soit immobilisée.
- Utilisez le mixeur ⑯ uniquement avec le couvercle du mixeur ⑯ en place et équipé du gobelet gradué ⑯.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- L'axe d'entraînement pour les inserts ⑯ ⑯ ⑯ tourne lors de l'utilisation du mixeur ⑯. N'utilisez jamais le bol mélangeur ⑯ et le mixeur ⑯ en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !
- Lors du travail avec le mixeur ⑯, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Pour préparer l'appareil au fonctionnement avec le mixeur ⑯, veuillez procéder comme suit. Aidez-vous de la figure C sur le volet dépliant arrière.

- 1) Appuyez le levier de déverrouillage ② vers le haut et glissez le bras pivotant ① vers le bas en position de travail.
- 2) Retirez le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ par la droite (voir figure C/volet dépliant).

REMARQUE

- Veuillez à ce que le commutateur rotatif ③ se trouve sur "0" avant de placer le mixeur ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur ⑯ est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯ de manière à ce que les crans sous le mixeur ⑯ entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur ⑯. La flèche ▼ sur le mixeur ⑯ doit pointer sur la flèche ▲ sur l'appareil. Tournez le mixeur ⑯ jusqu'en butée dans le sens horaire (sens ⑥) jusqu'à ce qu'il s'enclenche d'une manière audible.
- 4) Versez les ingrédients.
- 5) Montez le couvercle du mixeur ⑯ :
 - Positionnez le couvercle du mixeur ⑯ de manière à ce que les lèvres sur le couvercle du mixeur ⑯ obtiennent le bec verseur.
 - Positionnez le verrouillage du couvercle ⑯ de manière à ce que les crans d'arrêt du verrouillage du couvercle ⑯ glissent dans les évidements sur le couvercle du mixeur ⑯. La languette large portant les symboles de cadenas (⑥ ⑦ ⑧) doit pointer sur l'échelle européenne (ml/litre) (fig. 2).



Fig. 2

- Tournez le verrouillage du couvercle ⑭ de 90° dans le sens horaire (sens ). Le verrouillage du couvercle ⑭ se déplace d'un côté au-dessus du bec verseur et de l'autre côté dans la poignée du mixeur ⑯ (fig. 3).

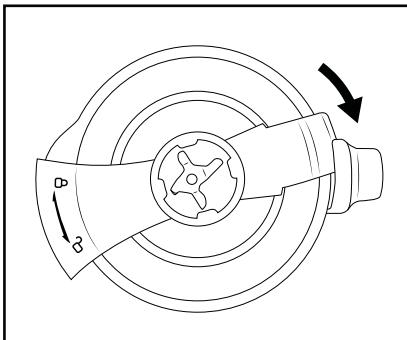


Fig. 3

- Poussez le gobelet gradué ⑬ aussi loin que possible dans le verrouillage du couvercle ⑭.
- 6) Réglez le commutateur rotatif ③ sur le niveau souhaité.

REMARQUE

- La vitesse idéale dépend de la consistance des ingrédients à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer vite.
- Pour un fonctionnement à impulsions court et puissant, placez le commutateur rotatif ③ au moins sur le niveau 1 et appuyez en même temps sur la touche PULSE ④. La touche PULSE ④ ne s'enclenche pas pour ne pas surcharger le moteur. Maintenez la touche PULSE ④ de ce fait le moins longtemps possible dans cette position.

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif ③.
- 2) Retirez le couvercle du mixeur ⑮ :
 - Tournez le verrouillage du couvercle ⑭ de 90° dans le sens antihoraire (sens ) et sortez-le par le haut.
 - Retirez le couvercle du mixeur ⑮ du mixeur ⑯.
- 3) Versez les ingrédients.
ou
- 4) Sortez le gobelet gradué ⑬, qui se trouve dans le couvercle du mixeur ⑮ tout droit par le haut. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure dans la goulotte.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le commutateur rotatif ③.
- 2) Tournez le mixeur ⑯ dans le sens antihoraire de manière à ce que la flèche sur le mixeur ⑯ pointe sur le symbole  sur l'appareil et retirez-le.

REMARQUE

- Nettoyez le mixeur ⑯ de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUSSION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Vous encourez un risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager les surfaces !

REMARQUES

- Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- Lors de la transformation de denrées alimentaires riches en colorants, comme par exemple les carottes, les éléments en plastique peuvent se colorer. Ces colorations s'éliminent facilement avec un peu d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur ⑥, le couvercle ⑨, le couvercle du mixeur ⑯ avec verrouillage du couvercle ⑭ et le gobelet gradué ⑬, la lame ⑰, le couvercle de protection de l'entraînement ⑮ et les inserts ⑩ ⑪ ⑫ dans de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE

-  Les inserts ⑩ ⑪ ⑫, le couvercle ⑨/⑬, le bol mélangeur ⑥, le mixeur ⑯, le couvercle du mixeur ⑯ et le gobelet gradué ⑬ ainsi que la lame ⑰ et la bague d'étanchéité vont également au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de laver toutes les pièces à la main.
- Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne pas toucher la lame ⑰ avec les mains nues.
- Démontez la lame ⑰ pour pouvoir nettoyer soigneusement le mixeur ⑯ :
 - Retirez le couvercle du mixeur ⑯ du mixeur ⑯, si nécessaire, comme décrit au chapitre «Travailler avec le mixeur».
 - Placez le mixeur ⑯ tête en bas.
 - À l'aide du verrouillage du couvercle ⑯, retirez la lame ⑰. Placez pour cela le verrouillage du couvercle ⑯ dans les crans d'arrêt en dessous de la lame ⑰ et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la lame ⑰ puisse être retirée (fig. 4).

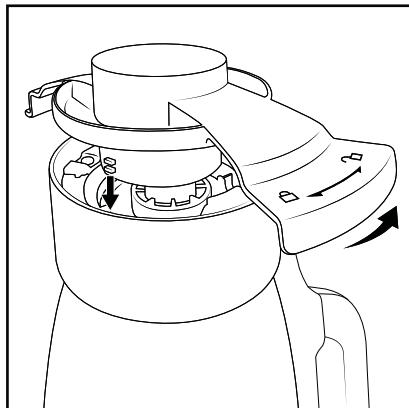


Fig. 4

- Nettoyez le mixeur **16** et la lame **17** plus la bague d'étanchéité à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.

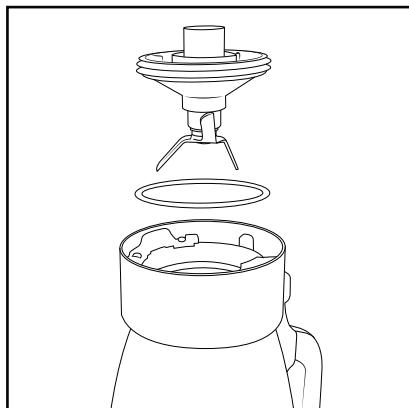


Fig. 5

- Pour remettre la lame **17** en place, veillez bien à ce que la bague d'étanchéité soit correctement positionnée (fig. 5). Positionnez maintenant la lame **17** et tournez-la à l'aide du verrouillage du couvercle **14** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique peut être obtenu après l'utilisation à l'aide de l'alternative suivante :

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

REMARQUE

-  Le mixeur **16** et la lame **17** avec bague d'étanchéité conviennent au nettoyage au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de laver toutes les pièces à la main.
- Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coinent pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Stockage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble **19** pour le ranger (fig. 6).

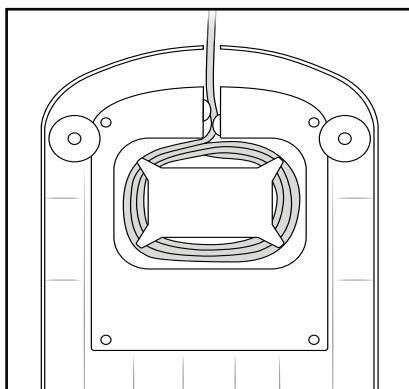


Fig. 6

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Si l'appareil stoppe subitement :

- L'appareil est en surchauffe et la protection anti-surchauffe automatique est activée.
 - Placer le commutateur rotatif **3** sur 0.
 - Retirer la fiche secteur de la prise.
 - Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
 - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
 - Attendre 15 minutes de plus et l'allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil :

- assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez que le bras pivotant **1** se trouve dans la bonne position.
- Vérifiez que le verrouillage du couvercle **14** se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~ (tension alternative) / 50 Hz
Puissance absorbée :	1300 W
Classe de protection :	II <input checked="" type="checkbox"/> (double isolation)
Capacité max.	
Bol mélangeur 6 :	env. 6,3 l
Mixeur 16 :	env. 1,5 l



Tous les éléments de cet appareil entrant en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12**, laissez refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement.

Lors du travail avec le mixeur **16**, laissez refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Recyclage

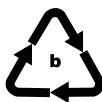


Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297858/304132

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.
Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding50
Gebruik in overeenstemming met bestemming50
Inhoud van het pakket50
Apparaatbeschrijving50
Veiligheidsvoorschriften51
Voorbereidingen54
Functies54
Werken met kneedhaak, draadgarde en roergarde55
Ingrediënten toevoegen56
Na de werkzaamheden56
Werken met de mixer57
Ingrediënten toevoegen58
Na de werkzaamheden58
Reiniging en onderhoud58
Apparaat reinigen59
Accessoires reinigen59
Mixer reinigen59
Opbergen60
Problemen oplossen61
Technische gegevens61
Afvoeren61
Garantie van Kompernaß Handels GmbH62
Service63
Importeur63

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Professionele keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Kneedhaak

Draadgarde

Roergarde

Gebruiksaanwijzing

Beknopte gebruiksaanwijzing

Receptenboekje

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

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

Uitvouwpagina voor

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

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

Uitvouwpagina achter:

Afbeelding C:

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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



Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

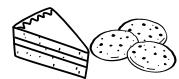
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Voorbereidingen

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

Functies

Accessoires	Stand	Geschikt voor...
	8 - 10	 <ul style="list-style-type: none"> - slagroom - eiwit - mayonaise - schuimig kloppen van boter
	3 - 7	 <ul style="list-style-type: none"> - mengen van dik roerdeeg - mengen van boter en meel - mengen van gistdeeg - taartdeeg - kloppen van boter met suiker - koekjesdeeg
	1 - 4	 <ul style="list-style-type: none"> - kneden en mengen van vast deeg of vastere ingrediënten - kneden van gistdeeg - kneden van dik roerdeeg
	8 - 10 Pulse	<ul style="list-style-type: none"> - mixen en fijnhakken van zachte of vloeibare ingrediënten

Werken met kneedhaak, draadgarde en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

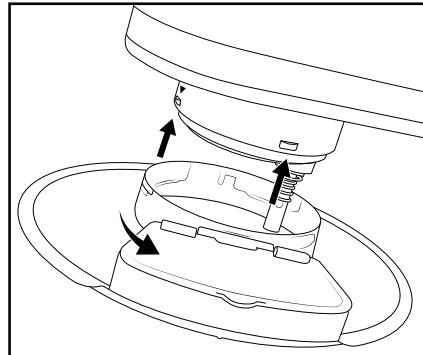
- ▶ Tijdens werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of roergarde ⑫ is het raadzaam om het apparaat na 10 minuten gebruik te laten afkoelen.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of roergarde ⑫ werkt, moet het aandrijvingsbeschermdeksel ⑯ zijn aangebracht. Anders start het apparaat niet.

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

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



Afb. 1

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

Vulhoeveelheid voor ...	Min.	Max.
Gistdeeg	N.v.t.	1000 g bloem
Cakedeeg	N.v.t.	900 g bloem
Zwaar deeg (bv. zandtaartdeeg)	N.v.t.	900 g bloem
Slagroom	200 ml	1500 ml
Eiwitten (eieren van gewichtsklasse M)	2	12
Pas de andere ingrediënten van het recept aan de desbetreffende maximale vulhoeveelheid aan.		

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Overschrijd nooit de vermelde maximale vulhoeveelheden, om overbelasting van het apparaat te voorkomen.
Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verwijder de helft van het deel en kneed elke helft afzonderlijk.
- 5) Bevestig al naargelang de taak de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of roergarde ⑫ op de aandrijfas ⑦:
 - Steek de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of roergarde ⑫ zodanig op de aandrijfas ⑦, dat de beide metalen pennen op de aandrijfas ⑦ in het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ grijpen.
 - Druk het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ krachtig op de aandrijfas ⑦, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting ⑥).
 - Laat het opzetstuk los. Het zit nu vast op de aandrijfas ⑦.

OPMERKING

- Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom ⑥ in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de roerkom ⑥ daarom nooit tot aan de rand!
- 6) Druk de ontgrendelingshendel ② omhoog en beweeg de zwenkarm ① met het bevestigde opzetstuk omlaag in de werkpositie.
- 7) Zet de draaiknop ③ op de gewenste stand (zie het hoofdstuk "Functies").

Ingrediënten toevoegen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

Voeg langzaam extra ingrediënten toe via de vulschacht ⑧.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

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

Na de werkzaamheden

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

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ ROTERENDE AANDRIJVING!

- ▶ Grijp nooit in de bevestigde mixer **10**!
- ▶ Verwijder de mixer **16** alleen als de messen **17** stilstaan.
- ▶ Gebruik de mixer **16** alleen met bevestigd mixerdeksel **15**, dekselvergrendeling **14** en maatbeker **13**.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

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

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

- 1) Druk de ontgrendelingshendel **2** omhoog en beweeg de zwenkarm **1** omlaag in de werkpositie.
- 2) Trek het aandrijvingsbeschermdeksel **18** naar rechts van het apparaat (zie afb. C/uitvouwpagina).

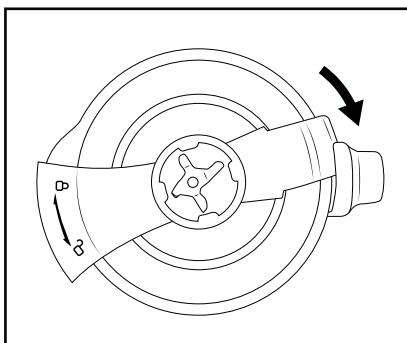
OPMERKING

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



Afb. 2

- Draai de dekselvergrendeling **14** 90° met de klok mee dicht (richting **A**). Daarbij schuift de dekselvergrendeling **14** aan de ene kant over de schenkuit en aan de andere kant in de greep van de mixer **16** (afb. 3).



Afb. 3

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

OPMERKING

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

Ingrediënten toevoegen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3**.
- 2) Neem het mixerdeksel **15** van het apparaat:
 - Draai de dekselvergrendeling **14** 90° tegen de klok in (richting **B**) en trek de vergrendeling er naar boven toe af.
 - Trek het mixerdeksel **15** van de mixer **16** af.
- 3) Voeg de ingrediënten toe.
of
- 4) Trek de maatbeker **13**, die zich in het mixerdeksel **15** bevindt, loodrecht naar boven uit het mixerdeksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten toe door de vulopening.

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3**.
- 2) Draai de mixer **16** tegen de wijzers van de klok in (richting **C**), zodat de pijl ▼ op de mixer **16** naar de pijl ▲ op het apparaat wijst, en neem de mixer van het apparaat.

OPMERKING

- Reinig de mixer **16** bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

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

OPMERKINGEN

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

Apparaat reinigen

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

Accessoires reinigen

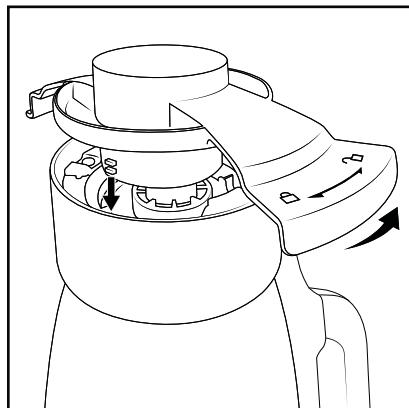
- Reinig de roerkom 6, het deksel 9, het mixerdeksel 15 met dekselvergrendeling 14 en maatbeker 13, het mes 17, het aandrijvingsbeschermdeksel 18 en de kneedhaak, draadgarde en roergarde 10 11 12 in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

OPMERKING

-  De opzetstukken 10 11 12, de deksel 9/8, de roerkom 6, de mixer 16, het mixerdeksel 15 en maatbeker 13 alsook het mes 17 met afdichtring zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Toch raden we aan om alle onderdelen met de hand te wassen.
- Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!
- Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

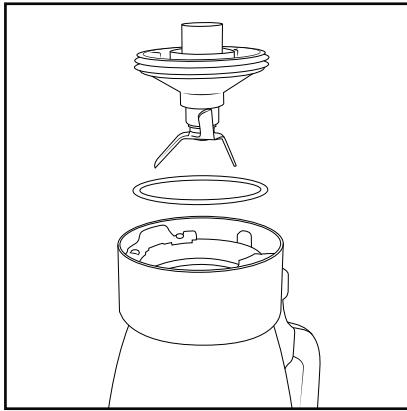
Mixer reinigen**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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



Afb. 4

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



Afb. 5

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

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

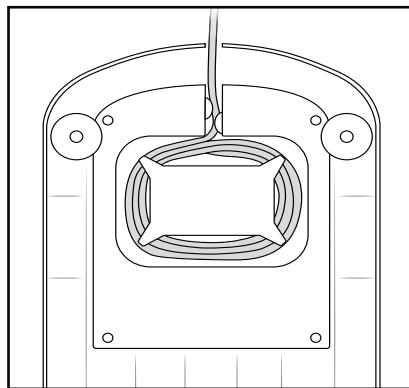
- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer **16**.
- 2) Bevestig het mixerdeksel **15** zoals beschreven in "Werken met de mixer".
- 3) Schakel de mixer **16** enkele seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer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

OPMERKING

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

Opbergen

- Rol het netsnoer rond de kabelspoel **10** (afb. 6).



Afb. 6

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

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

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

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de zwenkarm **①** zich in de juiste positie bevindt.
- Controleer of de dekselvergrendeling **⑯** zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~ (wisselspanning) / 50 Hz

Opgenomen vermogen: 1300 W

Beschermingsklasse: II (dubbel geïsoleerd)

Max. capaciteit

Roerkom **⑥**: ca. 6,3 l

Mixer **⑯**: ca. 1,5 l

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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

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

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de mixer **⑯** afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

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

Afvoeren

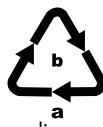


Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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



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



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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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

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



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

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297858/304132

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Obsah

Úvod66
Použití v souladu s určením.....	.66
Rozsah dodávky66
Popis přístroje66
Bezpečnostní pokyny67
Přípravy70
Funkce70
Práce s hnětacím hákem, šlehačí metlou a plochým míchadlem71
Doplňování surovin	72
Po ukončení práce	72
Práce s mixérem.....	.73
Doplňování surovin	74
Po ukončení práce	74
Čištění a údržba74
Čištění přístroje	75
Čištění příslušenství	75
Čištění mixéru	75
Skladování76
Odstraňování závad77
Technické údaje77
Likvidace77
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH78
Servis	78
Dovozce	78

Úvod

Gratuluje vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej pro komerční účely!

Tento přístroj je určen pouze pro soukromé použití v uzavřených prostorách chráněných před deštěm. Nepoužívejte ho venku!

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem

mixér s víkem a odměrkou

hnětací háky

šlehatí metla

ploché míchadlo

návod k obsluze

stručný návod

recepty

UPOZORNĚNÍ

- Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obrátěte na servis.

Popis přístroje

Vyklopte výklopné strany přední a zadní obálky tohoto návodu k obsluze:

Přední výklopna strana

Obrázek A:

- ❶ otočné rameno
- ❷ odblokovací páčka
- ❸ otočný spínač
- ❹ tlačítko PULSE
- ❺ podstavec
- ❻ míchací mísa
- ❼ hnací hřidel

Obrázek B:

- ❽ plnicí pomůcka
- ❾ víko
- ❿ hnětací hák
- ❾ šlehatí metla
- ❿ ploché míchadlo

Zadní výklopna strana:

Obrázek C:

- ❿ malá odměrka
- ❻ zablokování víka
- ❾ víko mixéru
- ❾ mixér
- ❿ nůž
- ❿ ochranné víko pohonu
- ❾ navíjení kabelu
- ❿ pohon mixéru

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
 - ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Kabel veděte tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
 - ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
 - ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoli opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
 - ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
 - ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
-  V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znova spustí!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Buďte opatrní při čištění nože!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý! Buďte proto opatrní při odnímání nádoby mixéru.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze, jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažená! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- ▶ Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Během chodu přístroje dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy nebo do mixéru.
- ▶ Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicí pomůcky nebo do mixéru ruce nebo cizí předměty.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

Přípravy

- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Odvířte síťový kabel úplně z navíječe kabelu ⑩.
- 4) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí čtyř přísavek.
- 5) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Funkce

Příslušenství	Stupeň	vhodné pro...
	8 - 10	 - šlehačku - bílek - majonézu - šlehání másla do pěny
	3 - 7	 - míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta - těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
	1 - 4	 - hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin - hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
	8 - 10 Impulzy	- mixování a rozsekaní měkkých a tekutých surovin

Práce s hnětacím hákem, šlehatí metlou a plochým míchadlem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ⑥! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnacího ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

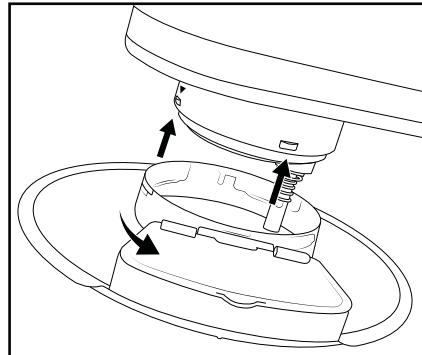
- ▶ Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehatí metlou ⑪ nebo plochým míchadlem ⑫ doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud pracujete s hnětacím hákem ⑩, šlehatí metlou ⑪ a plochým míchadlem ⑫, musí být nasazeno ochranné víko pohonu ⑬. Jinak se přístroj nespustí.

Chcete-li přístroj připravit na provoz s hnětacím hákem ⑩, šlehatí metlou ⑪ a plochým míchadlem ⑫, postupujte takto:

- 1) Zaťačte odblokovací páčku ② nahoru a otočné rameno ① uveďte do nejvyšší polohy.
- 2) Nasadte víko ⑨ na otočné rameno ①:
 - Nasadte víko ⑨ tak, aby šipka ▼ na otočném rameni ① ukazovala na střed šípky ←→ na víku ⑨ (obr. 1). Plnicí pomůcka ⑧ přitom ukazuje na přední stranu přístroje.
 - Otočte víko ⑨ proti směru hodinových ručiček (směr ⑩), aby pevně sedělo.



Obr. 1

- 3) Míchací mísu ⑥ nasadte tak, aby aretace na míchací míse ⑥ zapadly do drážek na podstavci ⑤. Otáčejte míchací mísu ⑥ ve směru hodinových ručiček (viz symboly ⑩ a ⑪ na podstavci ⑤) tak, aby se zablokovala a dobře dosedla.
- 4) Vložte přísady do míchací mísy ⑥, dodržujte však přitom následující tabulku s doporučenými množstvími naplnění:

Množství naplnění pro...	min.	max.
Kynuté těsto	N/A	1000 g mouky
Třené těsto	N/A	900 g mouky
Těžké těsto (např. křehké těsto)	N/A	900 g mouky
Šlehačka	200 ml	1500 ml
Bílky (třída hmotnosti vajec M)	2	12
Přizpůsobte zbývající přísady receptu maximálnímu množství.		

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Neprekračujte uvedené maximální množství naplnění, aby nedošlo k přetížení přístroje. Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.
- 5) Podle druhu činnosti upevněte hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** nebo ploché míchadlo **12** na hnací hřídel **7**:
 - Upevněte hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** nebo ploché míchadlo **12** na hnací hřídel **7** tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli **7** zapadly do vybrání na nástavci **10** **11** **12**.
 - Nástavec **10** **11** **12** silně natlačte na hnací hřídel **7** tak, aby se stlačila pružina a pooteče přitom nástavec mírně proti směru hodinových ručiček (směr ).
 - Nástavec pusťte. Tento nyní dosedá pevně na hnací hřídel **7**.

UPOZORNĚNÍ

- Upozorňujeme, že během hnětení, resp. míchání těsta v míchací mísce **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy neplňte míchací misu **6** až úplně po okraj!
- 6) Odblokujte páčku **2** vytlačte nahoru a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy.
- 7) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola „Funkce“).

Doplňování surovin

⚠️ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nikdy za běžícího provozu nesahejte rukou do plnicí pomůcky **8**!

Chcete-li během provozu doplnit ještě přísady, otevřete plnicí pomůcku **8** za víko **9**.

Pomalu přidávejte přísady přes plnicí pomůcku **8**.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do plnicí pomůcky **8** nestrkejte žádné předměty, jako jsou vidličky nebo lžice!
- Při doplňování přísad během provozu mohou potraviny vystříknout.

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otáčným spínačem **3**.
- 2) Zatlačte odblokující páčku **2** nahoru a otočné rameno **1** uveděte do nejvyšší polohy.
- 3) Sejměte nástavec **10** **11** **12** z hnacího hřídele **7** zatlačením nástavce **10** **11** **12** proti hnacímu hřídeli **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr ). Potom můžete nástavec sejmout.
- 4) Sejměte víko **9** z otočného ramene **1** jeho otáčením ve směru hodinových ručiček (směr ) a poté jeho stažením.
- 5) Odeberte míchací misu **6** jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a výjmutím směrem nahoru.
- 6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Práce s mixérem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na mírnou teplotu (cca 30–40 °C), teprve pak je vlijete do mixéru **16**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI/ROTUJÍCÍM HNACÍM ÚSTROJÍM!

- Nikdy nesáhejte do nasazeného mixéru **16**!
- Sejměte mixér **16** pouze tehdy, až se zastaví nůž **17**.
- Provozujte mixér **16** pouze s nasazeným víkem mixéru **15**, zablokováním víka **14** a odměrkou **13**.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Hnací hřidel nástavců **10** **11** **12** se při používání mixéru **16** také otáčí. Nikdy však nepoužívejte míchací míšu **6** a mixér **16** současně! To by mělo za následek přetížení motoru!
- Při práci s mixérem **16** doporučujeme nechat přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Chcete-li přístroj připravit na provoz s mixérem **16**, postupujte takto. Na pomoc si vezměte obrázek C na zadní výklopné stránce.

- Odblokovací páčku **2** vytlačte nahoru a posuňte otočné rameno **1** dolů do pracovní polohy.
- Stáhněte ochranné víko pohonu **18** doprava (viz obrázek C/výklopná stránka).

UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, zda se otočný spínač **3** nachází v poloze „0“, než postavíte mixér **16** na pohon mixéru **20**. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile mixér **16** zapadne.

3) Nasaděte mixér **16** na pohon mixéru **20** tak, aby aretace na spodní straně mixéru **16** zapadly do drážek na pohonu mixéru **20**. Šípka ▼ na mixéru **16** musí přitom ukazovat na šipku ▲ na přístroji. Otočte mixér **16** až na doraz ve směru hodinových ručiček (směr **A**), dokud citelně nezaskočí.

4) Vložte přísady.

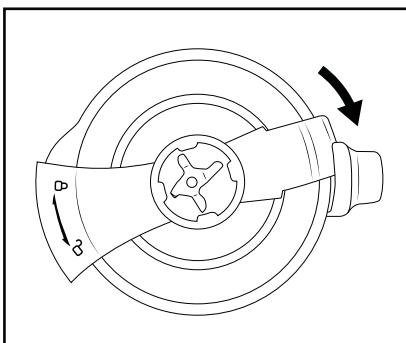
5) Namontujte víko mixéru **15**:

- Nasaděte víko mixéru **15** tak, aby chlopeň na víku mixéru **15** uzavřela i vylévací hubičku.
- Nasaděte zablokování víka **14** tak, aby aretace zablokování víka **14** proklouzla vyhloubeninami ve víku mixéru **15**. Široký jazyček se symboly uzavření (**A**) musí přitom ukazovat na evropskou stupnici (ml/litr) (obr. 2).



Obr. 2

- Zatáhněte zablokování víka **14** o 90° ve směru hodinových ručiček (směr ). Přitom se zablokování víka **14** přesune na jedné straně přes vylévací hubičku a na druhé straně se zasune do rukojeti mixéru **16** (obr. 3).



Obr. 3

- Posuňte odměrku **13** dle možnosti co nejdál do zablokování víka **14**.
- 6) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Ideální rychlosť závisí na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Pro krátký, silný impulsní provoz, nastavte otočný spínač **3** minimálně na stupeň 1 a současně stiskněte tlačítko PULSE **4**. Tlačítko PULSE **4** se nezaaretuje, aby se nepřetížil motor. Držte proto tlačítko PULSE **4** v této poloze jen krátce.

Doplňování surovin

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3**.
- 2) Sejměte víko mixéru **15**:
 - Otočte zablokování víka **14** o 90° proti směru hodinových ručiček (směr ) a vytáhněte jej směrem nahoru.
 - Stáhněte víko mixéru **15** z mixéru **16**.
- 3) Vložte přísady.
nebo
- 4) Odměrku **13**, která se nachází ve víku mixéru **15**, vyjměte přímým směrem nahoru. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3**.
- 2) Otočte mixér **16** proti směru hodinových ručiček (směr ) tak, aby šipka ▼ na mixéru **16** ukazovala na šipku ▲ na přístroji a sejměte jej.

UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte mixér **16** nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepouživejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrchy!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- ▶ Při zpracování potravin obsahujících velké množství barviva, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochu stolního oleje.

Čištění přístroje

- Otřete přístroj vlnkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytřete do sucha.

Čištění příslušenství

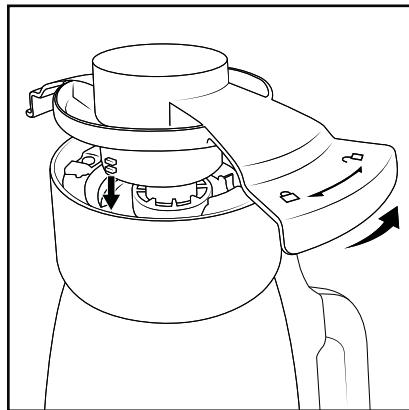
- Míchací mísu **6**, víko **9**, víko mixéru **15** se zablokováním víka **14** a odměrku **13**, nůž **17**, ochranné víko pohonu **18** a nástavce **10** **11** **12** omyjte v teplé vodě s trohou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Nástavce **10** **11** **12**, víko **9/8**, míchací mísa **6**, mixér **16**, víko mixéru **15** a odměrka **13** a nůž **17** včetně těsnicího kroužku jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí. Doporučujeme však všechny části umýt ručně.
- ▶ Při mytí v myčce nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přískřipnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- ▶ Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

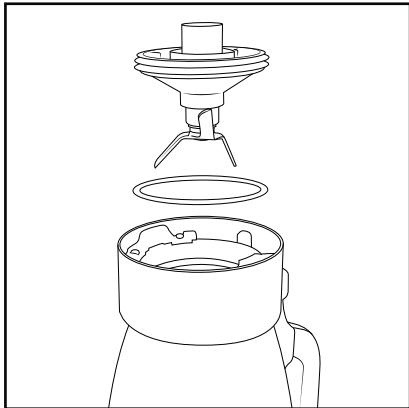
Čištění mixéru**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Nože **17** se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- Pro důkladné čištění sejměte nůž **17** z mixéru **16**:
 - Příp. stáhněte víko mixéru **15** z mixéru **16** tak, jak je popsáno v kapitole „Práce s mixérem“.
 - Otočte mixér **16** vzhůru nohama.
 - Odstraňte pomocí zablokování víka **14** nůž **17**. Vložte k tomu účelu zablokování víka **14** do aretací na spodní straně nože **17** a otáčejte jej proti směru hodinových ručiček, dokud nůž **17** nelze vyjmout (obr. 4).



Obr. 4

- Mixér **16** a nůž **17** včetně těsnicího kroužku umyjte v teplé vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Poté jej dobře opláchněte čistou vodou, aby na něm nezůstaly zbytky mycího prostředku.



Obr. 5

- Při opětovném nasazení nože **17** dbejte na to, aby byl správně vložen těsnicí kroužek (obr. 5). Nyní nasadte nůž **17** a pomocí zablokování víka **14** jej otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud opět nedosedá pevně.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vyučštění přímo po použití přístroje následujícím způsobem:

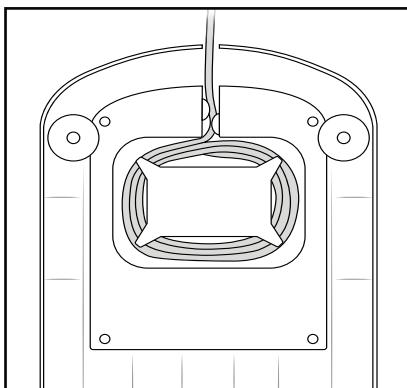
- 1) Nalijte do nasazeného mixéru **16** vodu s trochu mycího prostředku.
- 2) Namontujte víko mixéru **15** tak, jak je popsáno v kapitole „Práce s mixérem“.
- 3) Zapněte mixér **10** na několik sekund.
- 4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
- 5) Mixér **16** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- Mixér **16** a nůž **17** včetně těsnicího kroužku jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí. Doporučujeme však všechny části umýt ručně.
- Při mytí v myčce nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přeskřipnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Skladování

- Před uložením oviřte síťový kabel kolem navíjení kabelu **10** (obr. 6).



Obr. 6

- Vyučštěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad

Když se přístroj náhle zastaví:

■ Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.

- Otočný spínač **3** nastavit do polohy 0.
- Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
- Přístroj nechat 15 minut vychladnout.
- Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
- Vykádat dalších 15 minut a znova jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znova zapnout:

- Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda se otočné rameno **1** nachází ve správné poloze.
- Zkontrolujte, zda se zablokování víka **14** nachází ve správné poloze.

Technické údaje

Síťové napětí: 220–240 V ~ (střídavé napětí) / 50 Hz

Příkon: 1300 W

Třída ochrany: II  (dvojitá izolace)

Max. kapacita

míchací mísy **6**: cca 6,3 l

mixéru **16**: cca 1,5 l

 Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem **10**, šlehačí mečlou **11** nebo plochým míchadlem **12** nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout.

Při práci s mixérem **16** nechte přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Pokud se tyto provozní doby překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro likvidaci odpadu nebo v komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od
data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku
máte zákonné práva vůči prodejci výrobku. Tato
zákonné práva nejsou omezena naší níže uvede-
nou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře
uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad
je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku
dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak
Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma oprá-
víme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky
je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný
přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně
se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.
Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte
zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou
nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová
záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To
platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození
nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se
musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční
doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic
kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.
Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní
vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti pro-
dukту, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení,
a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly
nebo za poškození křehkých součástí jako jsou
např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo
části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen,
nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění
správného používání výrobku se musí přesně
dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu
k obsluze.

Účelům použití a úkonům, které se v návodu
k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje,
je třeba se bezpodmínečně vynout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne
pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném
používání, při použití násilí a při zásazích, které
nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními
provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaši žádosti postupujte podle
následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní
lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako
doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině,
na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo
jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo
jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené
servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak
můžete při příložení dokladu o nákupu (pokladní
lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k
ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného
na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách
www.lidl-service.com si můžete stáhnout
tyto a mnoho dalších příruček, videí o
výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 297858/304132

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není ad-
resou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción80
Uso previsto80
Volumen de suministro80
Descripción del aparato80
Indicaciones de seguridad.....	.81
Preparativos.....	.84
Funciones84
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o el batidor plano85
Introducción de los ingredientes	86
Después del procesamiento.....	86
Procesamiento con la batidora.....	.87
Introducción de los ingredientes	88
Después del procesamiento.....	88
Limpieza y mantenimiento89
Limpieza del aparato.....	89
Limpieza de los accesorios	89
Limpieza de la batidora.....	89
Almacenamiento91
Solución de fallos.....	.91
Características técnicas91
Desecho.....	.92
Garantía de Kompernass Handels GmbH92
Asistencia técnica	94
Importador.....	94

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en las cantidades habituales para el consumo doméstico. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No utilice el aparato con fines comerciales.

Este aparato está indicado solo para el uso privado en sitios cerrados y protegidos de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

Volumen de suministro

Procesador de alimentos

Recipiente de mezcla con tapa

Batidora con tapa y vaso medidor

Gancho amasador

Varillas de montar

Batidor plano

Instrucciones de uso

Guía breve

Recetario

INDICACIÓN

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Abra las páginas desplegables del principio y del final de estas instrucciones de uso:

Página desplegable delantera

Figura A:

- ❶ Brazo giratorio
- ❷ Palanca de desbloqueo
- ❸ Interruptor giratorio
- ❹ Botón PULSE
- ❺ Base
- ❻ Recipiente de mezcla
- ❼ Eje de accionamiento

Figura B:

- ❽ Boquilla de llenado
- ❾ Tapa
- ❿ Gancho amasador
- ❾ Varillas de montar
- ❿ Batidor plano

Página desplegable trasera:

Figura C:

- ❿ Vaso medidor pequeño
- ❻ Bloqueo de la tapa
- ❾ Tapa de la batidora
- ❿ Batidora
- ❿ Cuchilla
- ❿ Tapa protectora del accionamiento
- ❿ Enrollacables
- ❿ Accionamiento de la batidora

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
- ▶ Mantenga el cable de red alejado de superficies calientes.
- ▶ No realice ningún trabajo de reparación en el aparato. Debe encargarse cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
- ▶ Para limpiar el aparato, o en caso de errores de funcionamiento, retire la clavija de red de la base de enchufe. No es suficiente con desconectar el aparato, ya que, mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Cuando no utilice el aparato, retire la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.



No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al retirar o colocar los accesorios para evitar una activación accidental. Tras producirse un corte de la corriente eléctrica, el aparato volvería a ponerse en marcha.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Cuidado: ¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ Proceda con cautela al limpiar la cuchilla.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Cuidado: ¡La cuchilla está muy afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el recipiente de mezcla.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato desactivado y la clavija de red desenchufada. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que deseé procesar en el recipiente de mezcla o en la batidora.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado ni en la batidora para evitar lesiones y daños en el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el interior del aparato!

Preparativos

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Desenrolle el cable de red del enrollacables ⑯.
- 4) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las cuatro ventosas.
- 5) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

Funciones

Accesorio	Nivel	Aplicaciones
Varillas de montar ⑪	8-10	<ul style="list-style-type: none"> - Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batido de mantequilla hasta que quede espumosa
Batidor plano ⑫	3-7	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura - Masa para tartas - Batido de mantequilla con azúcar - Masa para pastas
Gancho amasador ⑩	1-4	<ul style="list-style-type: none"> - Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos - Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
Batidora ⑯	8-10 Pulse	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla y triturado de ingredientes blandos o líquidos

Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o el batidor plano

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente de mezcla ⑥. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- ¡Los accesorios solo deben cambiarse una vez detenido el accionamiento! Tras apagar el aparato, el accionamiento sigue funcionando durante un breve periodo de tiempo.
- En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Si se utilizan el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o el batidor plano ⑫, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 10 minutos de funcionamiento.

INDICACIÓN

- Para trabajar con el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ y el batidor plano ⑫, la tapa protectora del accionamiento ⑯ debe estar puesta. De lo contrario, no se activará el aparato.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ y el batidor plano ⑫, proceda de la siguiente manera:

- 1) Presione la palanca de desbloqueo ② hacia arriba y coloque el brazo giratorio ① en la posición superior.
- 2) Monte la tapa ⑨ en el brazo giratorio ①:
 - Coloque la tapa ⑨ de forma que la flecha ▼ del brazo giratorio ① quede sobre el centro de la flecha ←→ de la tapa ⑨ (fig. 1). Con esto, la boquilla de llenado ⑧ queda orientada hacia la parte delantera del aparato.
 - Gire la tapa ⑨ en sentido antihorario (dirección 🔒) hasta que encastre.

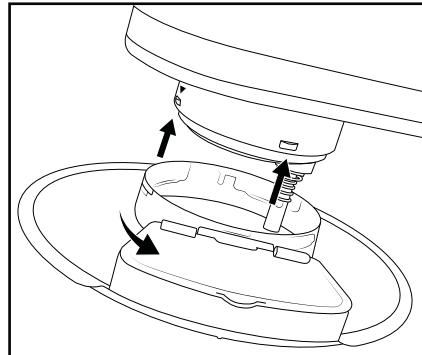


Fig. 1

- 3) Coloque el recipiente de mezcla ⑥ de forma que los encastres del recipiente de mezcla ⑥ encajen en el alojamiento de la base ⑤. Gire el recipiente de mezcla ⑥ en sentido horario (preste atención a los símbolos ⚡ y 🔒 de la base ⑤) de forma que quede encajado y bien fijado.
- 4) Llene el recipiente de mezcla ⑥ con los ingredientes; para ello, observe las cantidades de llenado recomendadas en la siguiente tabla:

Cantidades de llenado	Mín.	Máx.
Masa con levadura	-	1000 g de harina
Masa de bizcocho de mantequilla	-	900 g de harina
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	-	900 g de harina
Nata	200 ml	1500 ml
Clara de huevo (huevos de la categoría de peso M)	2	12
Adapte el resto de los ingredientes de la receta según la cantidad máxima que corresponda.		

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere las cantidades máximas de llenado especificadas para no sobrecargar el aparato.
 - Si el aparato funciona con dificultad: apáguelo, retire la mitad de la masa y procese cada mitad por separado.
- 5) Monte el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o el batidor plano ⑫ en el eje de accionamiento ⑦:
- Coloque el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o el batidor plano ⑫ en el eje de accionamiento ⑦ de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento ⑦ encajen en los alojamientos del accesorio ⑩ ⑪ ⑫.
 - Presione el accesorio ⑩ ⑪ ⑫ firmemente contra el eje de accionamiento ⑦ de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio ligeramente en sentido antihorario (dirección ⑥).
 - Suelte el accesorio. A continuación, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento ⑦.

INDICACIÓN

- Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla ⑥, la masa aumentará de volumen o será empujada ligeramente hacia arriba por el movimiento. Por este motivo, no llene nunca el recipiente de mezcla ⑥ hasta el borde.
- 6) Presione la palanca de desbloqueo ② hacia arriba y desplace el brazo giratorio ① con el accesorio montado hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 7) Ajuste el interruptor giratorio ③ en el nivel deseado (consulte el capítulo "Funciones").

Introducción de los ingredientes

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡No introduzca nunca la mano en la boquilla de llenado ⑧ con el aparato en funcionamiento!

Si desea añadir más ingredientes durante el funcionamiento, abra la boquilla de llenado ⑧ de la tapa ⑨.

A continuación, añada lentamente los ingredientes a través de la boquilla de llenado ⑧.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No inserte ningún objeto, como tenedores o cucharas, en la boquilla de llenado ⑧!
- Al añadir ingredientes durante el funcionamiento, es posible que los alimentos salpiquen.

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ③.
- 2) Presione la palanca de desbloqueo ② hacia arriba y coloque el brazo giratorio ① en la posición superior.
- 3) Retire el accesorio ⑩ ⑪ ⑫ del eje de accionamiento ⑦; para ello, presione el accesorio ⑩ ⑪ ⑫ contra el eje de accionamiento ⑦ y gírela al mismo tiempo en sentido horario (dirección ⑥). A continuación, podrá retirar el accesorio.
- 4) Para retirar la tapa ⑨ del brazo giratorio ①, gírela en sentido horario (dirección ⑥) y tire de ella.
- 5) Gire el recipiente de mezcla ⑥ en sentido antihorario y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo.
- 6) Limpie todas las piezas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Procesamiento con la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30-40 °C) antes de introducirlos en la batidora 16.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES POR LAS CUCHILLAS AFILADAS/ ACCIONAMIENTO GIRATORIO!

- ¡No introduzca nunca las manos en la batidora 16 una vez montada!
- Retire exclusivamente la batidora 16 una vez se haya detenido la cuchilla 17.
- Accione la batidora 16 exclusivamente con la tapa de la batidora 15, el bloqueo de la tapa 14 y el vaso medidor 13 montados.
- En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- El eje de accionamiento para los accesorios 10 11 12 también gira al utilizar la batidora 16. No obstante, ¡no utilice nunca el recipiente de mezcla 6 y la batidora 16 al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.
- Si se utiliza la batidora 16, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 3 minutos de funcionamiento.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con la batidora 16, proceda de la siguiente manera: Utilice la figura C de la página desplegable trasera como guía.

- 1) Presione la palanca de desbloqueo 2 hacia arriba y desplace el brazo giratorio 1 hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 2) Retire la tapa protectora del accionamiento 18 hacia la derecha (consulte la figura C/página desplegable).

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el interruptor giratorio 3 esté ajustado en "0" antes de colocar la batidora 16 sobre el accionamiento de la batidora 20. De lo contrario, el aparato se activará en cuanto la batidora 16 quede encastreada.
- 3) Coloque la batidora 16 en el accionamiento de la batidora 20 de forma que los encastres de la parte inferior de la batidora 16 encajen en los alojamientos del accionamiento de la batidora 20. La flecha ▼ de la batidora 16 debe apuntar hacia la flecha ▲ del aparato. Gire la batidora 16 hasta el tope en sentido horario (dirección 6) hasta que encastre notablemente.
- 4) Introduzca los ingredientes.
- 5) Monte la tapa de la batidora 15:
 - Coloque la tapa de la batidora 15 de forma que el saliente de la tapa de la batidora 15 cubra la boquilla del recipiente.
 - Coloque el bloqueo de la tapa 14 de forma que los encastres del bloqueo de la tapa 14 se deslicen por los alojamientos de la tapa de la batidora 15. La pestaña ancha con los símbolos de candados (6 7) debe apuntar hacia la escala europea (ml/litros) (fig. 2).

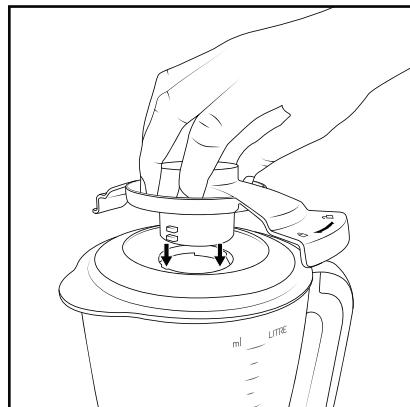


Fig. 2

- Gire el bloqueo de la tapa ⑯ 90° en sentido horario (dirección ↗) para cerrarlo. El bloqueo de la tapa ⑯ quedará por un lado sobre la boquilla de vaciado y, por el otro, insertado en el asa de la batidora ⑯ (fig. 3).

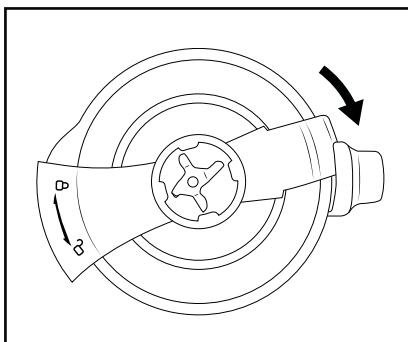


Fig. 3

- Introduzca el vaso medidor ⑬ tanto como sea posible en el bloqueo de la tapa ⑯.
- 6) Ajuste el interruptor giratorio ③ en el nivel deseado.

INDICACIÓN

- La velocidad ideal depende de la consistencia de los ingredientes que deban mezclarse. Cuanto más líquido sea el contenido, mayor será la velocidad a la que pueda mezclarse.
- Para ajustar el modo de funcionamiento de impulsos cortos y potentes, ajuste el interruptor giratorio ③ como mínimo en el nivel 1 y pulse al mismo tiempo el botón PULSE ④. El botón PULSE ④ no queda encajado para no sobrecargar el motor. Por este motivo, solo debe pulsarse brevemente el botón PULSE ④ en esta posición.

Introducción de los ingredientes

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ③.
- 2) Retire la tapa de la batidora ⑯:
 - Gire el bloqueo de la tapa ⑯ 90° en sentido antihorario (dirección ↘) y tire de él hacia arriba para retirarlo.
 - Retire la tapa de la batidora ⑯ de la batidora ⑯.
- 3) Introduzca los ingredientes.
○
- 4) Tire del vaso medidor ⑬ que se encuentra en la tapa de la batidora ⑯ hacia arriba en línea recta. A continuación, añada los ingredientes poco a poco a través de la boquilla de llenado.

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ③.
- 2) Gire la batidora ⑯ en sentido antihorario (de dirección ↘) de forma que la flecha ▼ de la batidora ⑯ apunte hacia la flecha ▲ del aparato y retírela.

INDICACIÓN

- Recomendamos la limpieza de la batidora ⑯ inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que pueden dañar las superficies.

INDICACIONES

- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- Si se procesan alimentos con sustancias colorantes, como, por ejemplo, zanahorias, es posible que decoloren las piezas de plástico. Dichas decoloraciones pueden eliminarse con un poco de aceite.

Limpieza del aparato

- Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. A continuación, seque bien el aparato.

Limpieza de los accesorios

- Lave el recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, la tapa de la batidora **15** con el bloqueo de la tapa **10**, el vaso medidor **13**, la cuchilla **17**, la tapa protectora del accionamiento **18** y los accesorios **10** **11** **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente, y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

INDICACIÓN

-  Los accesorios **10** **11** **12**, la tapa **9**/**8**, el recipiente de mezcla **6**, la batidora **16**, la tapa de la batidora **15** y el vaso medidor **13**, así como la cuchilla **17** con anillo hermético, también pueden lavarse en el lavavajillas. No obstante, recomendamos limpiar todas las piezas manualmente.
- Si desea lavarlas en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

Limpieza de la batidora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No toque la cuchilla **17** con las manos desnudas.

- Para realizar una limpieza más exhaustiva, desmonte la cuchilla **17** de la batidora **16**:
 - En caso necesario, retire la tapa de la batidora **15** de la batidora **16** de la manera descrita en el capítulo "Procesamiento con la batidora".
 - Coloque la batidora **16** cabeza abajo.

- Utilice el bloqueo de la tapa **14** para retirar la cuchilla **17**. Para ello, inserte el bloqueo de la tapa **14** en los encastres de la parte inferior de la cuchilla **17** y gírela en sentido antihorario hasta que la cuchilla **17** pueda retirarse (fig. 4).

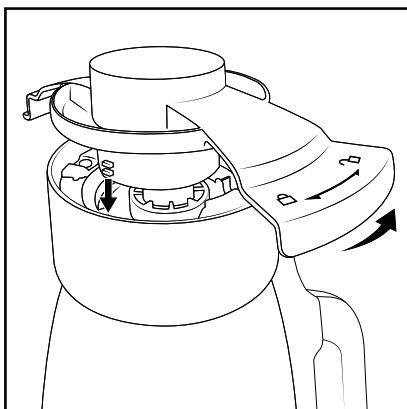


Fig. 4

- Limpie la batidora **16** y la cuchilla **17** con el anillo hermético en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague las piezas con agua limpia hasta eliminar los restos del jabón lavavajillas.

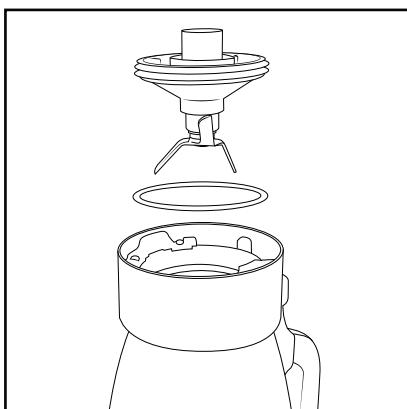


Fig. 5

- Para volver a montar la cuchilla **17**, asegúrese de que el anillo hermético esté bien montado (fig. 5). Tras esto, Monte la cuchilla **17** y gírela en sentido horario con ayuda del bloqueo de la tapa **14** hasta que quede firmemente encastrada.

En la mayoría de los casos, puede lograrse una limpieza lo suficientemente higiénica si se realizan los siguientes procedimientos alternativos inmediatamente después de su uso:

- Vierta agua con un poco de jabón lavavajillas en la batidora **16** montada.
- Monte la tapa de la batidora **15** de la manera descrita en el capítulo "Procesamiento con la batidora".
- Active la batidora **16** durante unos segundos.
- Vacie la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.
- A continuación, enjuague la batidora **16** con agua limpia abundante para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.

INDICACIÓN

- La batidora **16** y la cuchilla **17** con anillo hermético pueden limpiarse en el lavavajillas. No obstante, recomendamos limpiar todas las piezas manualmente.
- Si desea lavarlas en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

Almacenamiento

- Para guardar el producto, enrolle el cable de red en el enrollacables ⑯ (fig. 6).

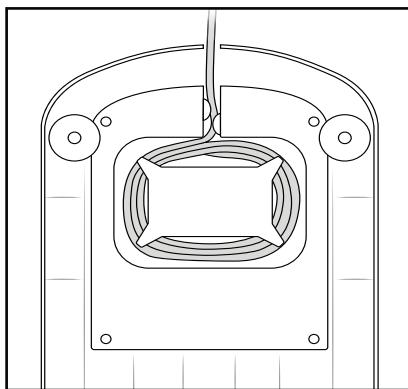


Fig. 6

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado el mecanismo de protección automático.

- Ajuste el interruptor giratorio ③ en 0.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Deje que el aparato se enfrie durante 15 minutos.
- Si después de 15 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
- Espere otros 15 minutos y vuelva a encenderlo.

Si no puede encenderse el aparato:

- Compruebe si el enchufe está conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si el brazo giratorio ① se encuentra en la posición correcta.
- Compruebe si el bloqueo de la tapa ⑭ se encuentra en la posición correcta.

Características técnicas

Tensión de alimentación: 220-240 V ~ (tensión alterna)/50 Hz

Consumo de potencia: 1300 W

Clase de aislamiento: II/ (aislamiento doble)

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla ⑤: Aprox. 6,3 l

Batidora ⑯: Aprox. 1,5 l



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Si utiliza el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o el batidor plano ⑫, deje que el aparato se enfrie tras 10 minutos de funcionamiento.

Si utiliza la batidora ⑯, deje que el aparato se enfrie tras 3 minutos de funcionamiento.

Si se supera el tiempo de funcionamiento especificado, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalefamiento.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministramos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.



Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/

llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/

llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@idl.es

IAN 297858/304132

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução96
Utilização correta.....	.96
Conteúdo da embalagem96
Descrição do aparelho.....	.96
Instruções de segurança97
Preparações	100
Funções	100
Utilização do pá para amassar, do batedor de claras e do batedor plano	101
Adicionar ingredientes.....	102
Após a utilização.....	103
Utilização do liquidificador.....	103
Adicionar ingredientes.....	104
Após a utilização.....	105
Limpeza e conservação.....	105
Limpar o aparelho.....	105
Limpar os acessórios	105
Limpar o liquidificador.....	106
Armazenamento	107
Resolução de falhas.....	107
Dados técnicos	107
Eliminação.....	108
Garantia da Kompernass Handels GmbH	108
Assistência Técnica	109
Importador	109

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em quantidades domésticas comuns. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais!

Este aparelho destina-se apenas ao uso privado em espaços interiores e protegidos da chuva. Não o utilize ao ar livre!

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Tigela misturadora com tampa

Liquidificador com tampa e copo de medição

Pá para amassar

Batedor de claras

Batedor plano

Manual de instruções

Manual de instruções breve

Livro de receitas

NOTA

- Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Abra as páginas desdobráveis na capa dianteira e traseira deste manual de instruções:

Página desdobrável dianteira

Figura A:

- ① Braço giratório
- ② Alavanca de desbloqueio
- ③ Interruptor rotativo
- ④ Botão PULSE
- ⑤ Base
- ⑥ Tigela misturadora
- ⑦ Eixo de acionamento

Figura B:

- ⑧ Dispositivo de enchimento
- ⑨ Tampa
- ⑩ Pá para amassar
- ⑪ Batedor de claras
- ⑫ Batedor plano

Página desdobrável traseira:

Figura C:

- ⑬ Medidor pequeno
- ⑭ Bloqueio da tampa
- ⑮ Tampa do liquidificador
- ⑯ Liquidificador
- ⑰ Lâmina
- ⑱ Tampa de proteção do acionamento
- ⑲ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ⑳ Acionamento do liquidificador

Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
 - ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
 - ▶ Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
 - ▶ Não efetue quaisquer trabalhos de reparação no aparelho. Quaisquer reparações devem ser efetuadas pelo serviço de apoio ao cliente ou por técnicos especializados.
 - ▶ Retire a ficha de rede da tomada sempre que limpar o aparelho ou em caso de falha. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra encaixada na tomada.
 - ▶ Retire a ficha de rede da tomada, se o aparelho não estiver a ser usado!
 - ▶ Cabos ou fichas de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.
 - ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue o aparelho da rede elétrica sempre que colocar ou retirar acessórios. Desta forma, evita uma ligação inadvertida do aparelho. Após uma interrupção da corrente, o aparelho volta a entrar em funcionamento!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Atenção: A lâmina é muito afiada!
- ▶ Tenha cuidado ao limpar a lâmina!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Atenção a lâmina é muito afiada! Por esta razão, tenha cuidado ao retirar o copo misturador.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o acionamento parado e com a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes a preparar na tigela misturadora ou no liquidificador.
- ▶ Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento ou no liquidificador, para evitar ferimentos e danos no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes!
Perigo de sobreaquecimento!
- ▶ Nunca introduza ingredientes quentes no aparelho!

Preparações

- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes.
- 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação". Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- 3) Desenrole o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo ⑯.
- 4) Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa e fixe-o com as quatro ventosas.
- 5) Insira a ficha na tomada.

Funções

Acessório	Nível	Adequado para...
	8 - 10	 - Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga até ficar cremosa
	3 - 7	 - Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda - Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
	1 - 4	 - Amassar e misturar massa consistente ou ingredientes mais rijos - Amassar massa lêveda - Amassar massa espessa para bolos
	8 - 10 "Pulse"	- Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos

Utilização do pá para amassar, do batedor de claras e do batedor plano

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca toque no interior da tigela misturadora ⑥ durante o funcionamento! Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!
- Mude os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado! O eixo de acionamento continua a funcionar durante alguns segundos depois de desligado.
- Em caso de falha, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Ao trabalhar com o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ ou o batedor plano ⑫, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

NOTA

- Se utilizar o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ e o batedor plano ⑫, a tampa de proteção do acionamento ⑯ tem de estar encaixada. Caso contrário, o aparelho não arranca.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ e o batedor plano ⑫, proceda da seguinte forma:

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para cima e coloque o braço giratório ① na posição mais elevada.
- 2) Monte a tampa ⑨ no braço giratório ①:
 - Coloque a tampa ⑨ de forma a que a seta ▼ no braço giratório ① aponte para o centro da seta ←→ na tampa ⑨ (fig. 1). O dispositivo de enchimento ⑧ aponta em simultâneo para o lado frontal do aparelho.

- Rode a tampa ⑨ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido 🔑), até encaixar.

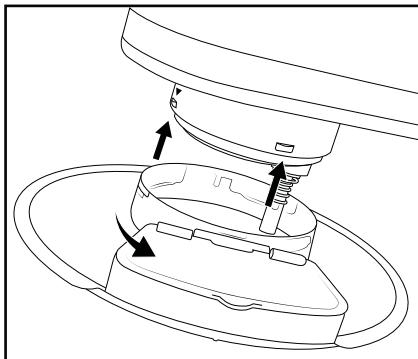


Fig. 1

- 3) Coloque a tigela misturadora ⑥ de modo que os dispositivos de fixação da tigela misturadora ⑥ encaixem no entalhe da base ⑤. Rode a tigela misturadora ⑥ no sentido dos ponteiros do relógio (ver símbolos 🔑 e 🔑 na base ⑤), de modo que fique bloqueada e bem fixa.
- 4) Coloque os ingredientes na taça misturadora ⑥, tendo em atenção a seguinte tabela com as quantidades de enchimento recomendadas:

Quantidades de enchimento para...	mín.	máx.
Massa lêveda	N/A	1000 g de farinha
Massa para bolos	N/A	900 g de farinha
Massa espessa (p. ex., massa quebrada)	N/A	900 g de farinha
Natas	200 ml	1500 ml
Claras de ovo (ovos da classe de peso M)	2	12

Quantidades de enchimento para...	mín.	máx.
Massa lêveda	N/A	1000 g de farinha
Massa para bolos	N/A	900 g de farinha
Adapte os restantes ingredientes da receita à quantidade máxima indicada.		

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Para o aparelho não entrar em sobrecarga, não exceda as quantidades de enchimento máximas indicadas.
Se o aparelho não funcionar corretamente: desligue o aparelho, retire metade da massa e amasse cada metade em separado.
- 5) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ ou o batedor plano ⑫ sobre o eixo de acionamento ⑦:
 - Encaixe o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ ou o batedor plano ⑫ sobre o eixo de acionamento ⑦, de modo que os dois pinos de metal do eixo de acionamento ⑦ encaixem nos entalhes do acessório ⑩ ⑪ ⑫.
 - Pressione o acessório ⑩ ⑪ ⑫ com força sobre o eixo de acionamento ⑦, de modo que a mola fique comprimida e rode um pouco o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido ⑥).
 - Solte o acessório. Este está agora bem fixo no eixo de acionamento ⑦.

NOTA

- Lembre-se que, ao amassar ou misturar a massa na tigela misturadora ⑥, a massa aumenta de volume ou é levemente empurrada para cima devido ao movimento. Por esta razão, nunca encha a tigela misturadora ⑥ até cima!
- 6) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para cima e desloque o braço giratório ①, com o acessório montado, para baixo, para a posição de trabalho.
- 7) Coloque o interruptor rotativo ③ no nível desejado (ver capítulo "Funções").

Adicionar ingredientes

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca toque no dispositivo de enchimento ⑧ durante o funcionamento!

Se desejar adicionar ingredientes durante o funcionamento, abra o dispositivo de enchimento ⑧ na tampa ⑨.

Adicione lentamente outros ingredientes através do dispositivo de enchimento ⑧.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não insira objetos, tais como garfos ou colheres, através do dispositivo de enchimento ⑧!
- Ao adicionar ingredientes durante o funcionamento, podem ocorrer salpicos de alimentos.

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③.
- 2) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para cima e coloque o braço giratório ① na posição mais elevada.
- 3) Retire o acessório ⑩ ⑪ ⑫ do eixo de acionamento ⑦, pressionando o acessório ⑩ ⑪ ⑫ contra o eixo de acionamento ⑦ e rodando simultaneamente no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ). Pode então retirar o acessório.
- 4) Retire a tampa ⑨ do braço giratório ①, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (sentido  e puxando-a.
- 5) Retire a tigela misturadora ⑥, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levantando-a.
- 6) Limpe todas as peças (ver capítulo "Limpeza e conservação").

Utilização do liquidificador

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Deixe os líquidos quentes arrefecerem até atingirem uma temperatura morna (aprox. 30-40 °C), antes de os colocar no liquidificador ⑯.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS DEVIDO A LÂMINA AFIADA/ ACIONAMENTO EM ROTAÇÃO!

- Nunca coloque a mão dentro do liquidificador ⑯ quando este estiver colocado!
- Retire o liquidificador ⑯ apenas com a lâmina ⑯ parada.
- Utilize o liquidificador ⑯ apenas com a tampa colocada ⑮, o bloqueio da tampa ⑯ e o copo de medição ⑯.
- Em caso de falha, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- O eixo de acionamento dos acessórios ⑩ ⑪ ⑫ roda quando o liquidificador ⑯ está em funcionamento. No entanto, nunca utilize a tigela misturadora ⑥ e o liquidificador ⑯ ao mesmo tempo! Isto leva a uma sobrecarga do motor!
- Ao trabalhar com o liquidificador ⑯, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador ⑯, proceda do seguinte modo. Consulte, como apoio, a figura C na página desdobrável traseira.

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para cima e desloque o braço giratório ① para baixo, para a posição de trabalho.
- 2) Retire a tampa de proteção do acionamento ⑯, puxando-a para a direita (ver figura C na página desdobrável).

NOTA

- Certifique-se de que o interruptor rotativo ③ se encontra em "0", antes de colocar o liquidificador ⑯ sobre o respetivo acionamento ⑯. Caso contrário, o aparelho inicia-se abruptamente assim que o liquidificador ⑯ é encaixado.
- 3) Coloque o liquidificador ⑯ sobre o respetivo acionamento ⑯, de modo que os dispositivos de fixação na parte de baixo do liquidificador ⑯ encaixem nos entalhes do acionamento do liquidificador ⑯. A seta ▼ no liquidificador ⑯ tem de apontar para a seta ▲ no aparelho. Rode o liquidificador ⑯, até ao batente, no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ), até que encaixe de forma audível.
- 4) Introduza os ingredientes.
- 5) Monte a tampa do liquidificador ⑯:
 - Coloque a tampa do liquidificador ⑯ de forma que o lábio na tampa do liquidificador ⑯ tape o bico.

- Coloque o bloqueio da tampa **14** de forma que os dispositivos de fixação do bloqueio da tampa **14** deslizem pelos entalhes na tampa do liquidificador **15**. A patilha larga com os símbolos do cadeado () tem de apontar para a escala europeia (ml/litro) (fig. 2).



Fig. 2

- Rode o bloqueio da tampa **14** 90° no sentido dos ponteiros do relógio (sentido). Num dos lados, o bloqueio da tampa **14** desloca-se sobre o bico de esvaziamento e, no outro lado, para dentro da pega do liquidificador **16** (fig. 3).

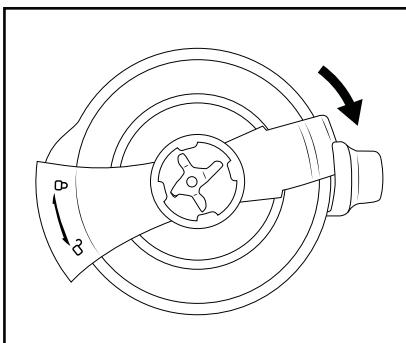


Fig. 3

- Introduza o copo de medição **13** o máximo possível no bloqueio da tampa **14**.

- 6) Coloque o interruptor rotativo **3** no nível desejado.

NOTA

- A velocidade ideal depende da consistência do produto a misturar. Quanto mais líquido for o conteúdo, mais depressa pode misturar.
- Para um funcionamento de impulsos curtos e fortes, coloque o interruptor rotativo **3** no mínimo no nível 1 e carregue simultaneamente no botão PULSE **4**. O botão PULSE **4** não encaixa, para não sobrecarregar o motor. Mantenha, por isso, o botão PULSE **4** apenas brevemente nesta posição.

Adicionar ingredientes

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3**.
- 2) Retire a tampa do liquidificador **15**:
 - Rode o bloqueio da tampa **14** 90° no sentido contrário dos ponteiros do relógio (sentido) e retire-o, puxando para cima.
 - Retire a tampa **15** do liquidificador **16**.
- 3) Introduza os ingredientes.
ou
- 4) Retire o copo de medição **13** que se encontra na tampa do liquidificador **15**, puxando-o para cima. Em seguida, introduza aos poucos os ingredientes pela abertura de enchimento.

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③.
- 2) Rode o liquidificador ⑯ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (direção ↗), de modo que a seta ▼ no liquidificador ⑯ aponte para a seta ▼ no aparelho, e retire-o.

NOTA

- De preferência, limpe o liquidificador ⑯ imediatamente a seguir à utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Deste modo, é mais fácil remover restos de alimentos.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies!

INDICAÇÕES

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após a utilização. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.
- No processamento de alimentos ricos em corantes, como por exemplo cenouras, as peças de plástico podem mudar de cor. Pode remover estas mudanças de cor com um pouco de óleo alimentar.

Limpar o aparelho

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente suave no pano. Remova os resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido com água limpa. De seguida, seque bem o aparelho.

Limpar os acessórios

- Lave a tigela misturadora ⑥, a tampa ⑨, a tampa do liquidificador ⑮ com bloqueio da tampa ⑭ e o copo de medição ⑬, a lâmina ⑯, a tampa de proteção do acionamento ⑮ e os acessórios ⑩ ⑪ ⑫ em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

NOTA

-  Os acessórios ⑩ ⑪ ⑫, a tampa ⑨/⑩, a tigela misturadora ⑥, o liquidificador ⑯, a tampa do liquidificador, ⑮ o copo de medição ⑬ e a lâmina ⑯ com o respetivo anel vedante também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, recomendamos que lave todas as peças à mão.
- Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!
- Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Limpar o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não toque na lâmina 17 com as mãos desprotegidas.
- Para uma limpeza profunda, retire a lâmina 17 do liquidificador 16:
 - Se necessário, retire a tampa 15 do liquidificador 16, conforme descrito no capítulo "Utilizar o liquidificador".
 - Vire o liquidificador 16 ao contrário.
 - Com o auxílio do bloqueio da tampa 14, retire a lâmina 17. Para isso, pouse o bloqueio da tampa 14 sobre os dispositivos de fixação existentes na parte inferior da lâmina 17 e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ser possível retirar a lâmina 17 (fig. 4).

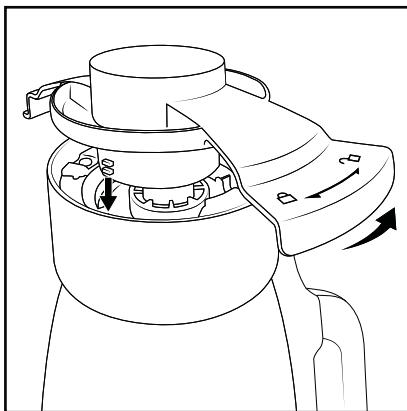


Fig. 4

- Lave o liquidificador 16 e a lâmina 17 com o respetivo anel vedante em água quente com um pouco de detergente de loiça suave. Passe-o depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.

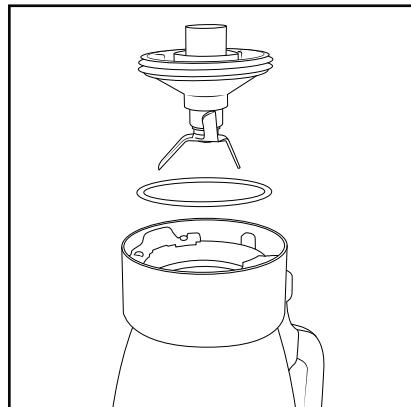


Fig. 5

- Para voltar a colocar a lâmina 17, certifique-se de que o anel vedante está corretamente colocado (fig. 5). Em seguida, coloque a lâmina 17 e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio com o auxílio do bloqueio da tampa 14, até voltar a encaixar firmemente.

Na maioria dos casos, a seguinte alternativa permite-lhe uma limpeza higiénica suficiente logo após a utilização:

- 1) Coloque água com um pouco de detergente da loiça no liquidificador 16.
- 2) Coloque a tampa do liquidificador 15 conforme descrito no capítulo "Utilizar o liquidificador".
- 3) Ligue o liquidificador 16 durante alguns segundos.
- 4) Escorra a água de lavagem. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem.
- 5) Depois, passe o liquidificador 16 por água limpa abundante, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.

NOTA

-  O liquidificador 16 e a lâmina 17 com o respetivo anel de vedação podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, recomendamos que lave todas as peças à mão.
- Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!
- Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Para guardar, enrole o cabo de alimentação à volta do dispositivo de enrolamento do cabo 19 (fig. 6).

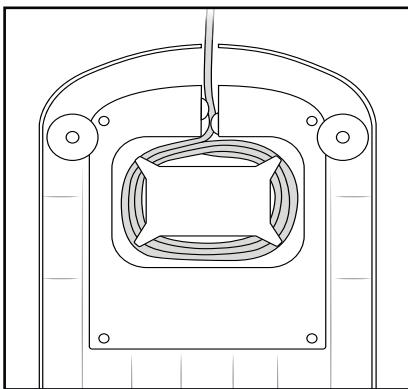


Fig. 6

- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas**Se o aparelho parar subitamente:**

- O aparelho sobreaqueceu e a protecção contra sobreaquecimento automática está ativa.
 - Colocar o interruptor rotativo 3 em 0.
 - Retirar a ficha da tomada.
 - Deixar arrefecer o aparelho durante 15 minutos.
 - Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 15 minutos, continuará a não funcionar.
 - Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

Não é possível ligar o aparelho:

- Verifique se a ficha se encontra na tomada.
- Verifique se o braço giratório 1 se encontra na posição correta.
- Verifique se o bloqueio da tampa 14 se encontra na posição correta.

Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220 - 240 V ~ (corrente alternada) / 50 Hz

Consumo de energia: 1300 W

Classe de proteção: II  (isolamento duplo)

Capacidade máx.

Tigela misturadora 6: aprox. 6,3 l

Liquidificador 16: aprox. 1,5 l



Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Ao trabalhar com o pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ ou o batedor plano ⑫, deixe o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

Ao trabalhar com o liquidificador ⑯, deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

Se estes tempos de funcionamento forem ultrapassados, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento.

Eliminação



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós - consoante a nossa preferência - gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 297858/304132

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informaci · Estado de las informaciones · Estado das informações:
04/2018 · Ident.-No.: SKMP1300D4-042018-2

IAN 297858/304132