



www.lidl-service.com



ROBOT DA CUCINA KM 600 A1

IT MT

ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

GB MT

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

PT

ROBÔ DE COZINHA

Manual de instruções

DE AT CH

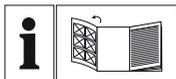
KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 286005

IT

PT



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

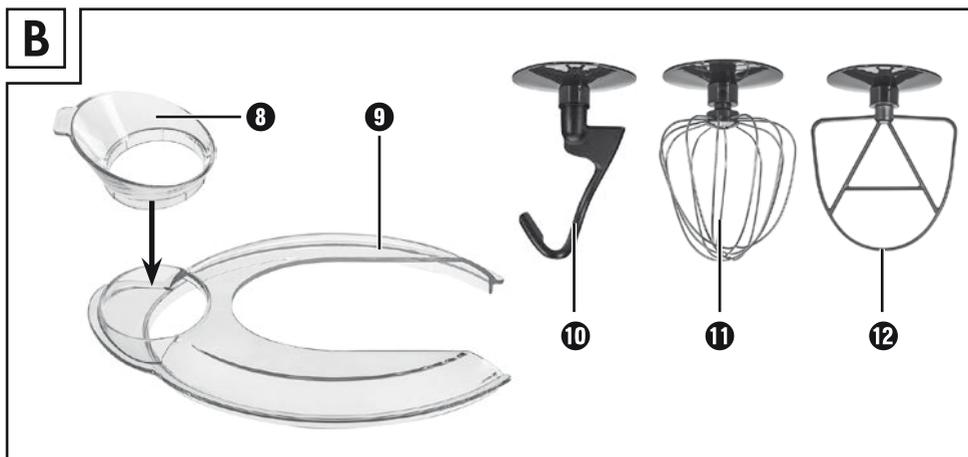
GB MT

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

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.

IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	11
GB/MT	Operating instructions	Page	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	2
Indicazioni di sicurezza	3
Preparativi	6
Livelli di velocità	6
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	6
Dopo il lavoro	7
Pulizia e manutenzione	7
Pulizia dell'alloggiamento	8
Pulizia degli accessori	8
Conservazione	8
Eliminazione dei guasti	8
Dati tecnici	9
Smaltimento	9
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	9
Assistenza	10
Importatore	10

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per elaborare cibi in piccole quantità. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo a fini commerciali!

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto!

L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

Volume della fornitura

Robot da cucina

Ciotola con coperchio e ausilio di riempimento

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

NOTA

- Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Tasto di sbloccaggio
- 3 Selettore rotativo
- 4 Cavo di rete
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Asse motore

Figura B:

- 8 Ausilio di riempimento
- 9 Coperchio
- 10 Ganci da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi.
- ▶ Tenere il cavo di rete lontano dalle superfici surriscaldate.
- ▶ Non effettuare riparazioni all'apparecchio. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dall'assistenza clienti o da personale specializzato qualificato.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente durante la pulizia dell'apparecchio o in caso di guasti. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente!
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

 Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre mai le mani o oggetti estranei nell'ausilio di riempimento.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio.

Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio, eventuali pellicole di protezione e adesivi.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Collocare l'apparecchio su un sottofondo piano e pulito e fissarlo con le ventose.
- 4) Inserire la spina nella presa di rete.

Livelli di velocità

Livello	Impiego	adatto per...
ON - 2	Gancio da impasto 10 Frullino 12	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
2 - 4	Frullino 12	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata
2 - 3	Gancio da impasto 10	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di impasto spesso
4 - 6	Frullino 12	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
6-7	Frusta 11	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a spuma del burro

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai la ciotola 6. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- ▶ Sostituire gli accessori solo a motore fermo. Dopo lo spegnimento, il motore continua a girare per breve tempo.
- ▶ Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Quando si lavora con gancio da impasto 10, frusta 11 o frullino 12, consigliamo di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di esercizio.

Per preparare l'apparecchio all'uso con gancio da impasto 10, frusta 11 e frullino 12, procedere come segue:

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio 2 $\frac{6}{8}$. Il braccio orientabile 1 si sposta verso l'alto.
- 2) Inserire la ciotola 6 in modo tale che i blocchi sulla ciotola 6 si inseriscano nell'incavo della base 5. Ruotare la ciotola 6 in senso orario (v. simboli  e  presenti sulla base 5) in modo da bloccarla e inserirla saldamente.
- 3) Selezionare l'inserito adatto 10 11 12:

		
		
Frusta 11 per montare la panna.	Frullino 12 per lavorare impasti.	Ganci da impasto 10 per impastare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.

- 4) A seconda del lavoro da svolgere, montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7**:
- Inserire il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** (di seguito denominato "inserto") sull'asse motore **7** in modo tale che entrambi i perni di metallo si inseriscano sull'asse motore **7** negli intagli sull'inserto **10 11 12**.
 - Premere saldamente l'inserto **10 11 12** sull'asse motore **7** in modo da comprimere la molla e ruotare nel contempo l'inserto **10 11 12** leggermente in senso antiorario (direzione .
 - Quindi rilasciare l'utensile **10 11 12**.
A questo punto, l'inserto è saldamente fissato all'asse motore **7**.
- 5) Versare gli ingredienti nella ciotola **6**. Per impasti densi, accertarsi di non superare la quantità di farina massima di 500 g.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Per impasti densi, non superare la quantità di farina massima di 500 g!
In caso contrario, l'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi.
- ▶ Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

NOTA

- ▶ Ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto nella ciotola **6** può aumentare di volume o venire spinto verso l'alto dal movimento. Non riempire quindi mai la ciotola **6** fino al bordo!
- 6) Premere il tasto di sbloccaggio **2**  e spostare verso il basso in posizione di lavoro il braccio orientabile **1** con l'inserto **10 11 12**.

NOTA

- ▶ Se lo si desidera, si può montare la vaschetta di riempimento **8** sul coperchio **9**:
 - Premere l'ausilio di riempimento **8** nell'intaglio al coperchio **9**.

A questo punto è possibile aggiungere gli ingredienti, anche mentre l'apparecchio è in funzione.

- 7) Collocare il coperchio **9** sulla ciotola **6**.
- 8) Portare l'interruttore rotante **3** al livello desiderato (v. capitolo "Livelli di velocità").

Dopo il lavoro

- 1) Spegnerne l'apparecchio al selettore **3** (posizione "OFF").
- 2) Rimuovere il coperchio **9** dalla ciotola **6**.
- 3) Premere il tasto di sbloccaggio **2**  e portare il braccio orientabile **1** nella posizione più elevata.
- 4) Per rimuovere l'inserto **10 11 12** dall'asse motore **7**, spingere l'inserto **10 11 12** contro l'asse motore **7** e ruotarlo contemporaneamente in senso orario (). Quindi è possibile rimuovere l'inserto **10 11 12**.
- 5) Prelevare la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 6) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scosse elettriche!

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi, in quanto possono danneggiare le superfici.

NOTA

- ▶ Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

Pulizia dell'alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento con un panno umido. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detergente delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente. Asciugare quindi l'apparecchio accuratamente.

Pulizia degli accessori

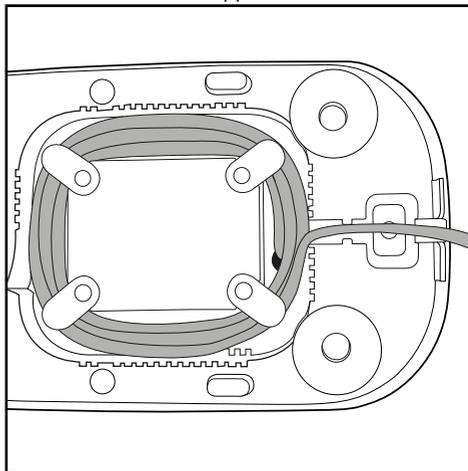
- Pulire la ciotola **6**, il coperchio **9**, l'ausilio di riempimento **8** e il gancio da impasto **10**, la frusta **11** e il frullino **12** in acqua calda con un po' di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

NOTA

- ▶ La ciotola **6** è idoneo anche al lavaggio in lavastoviglie.

Conservazione

- Avvolgere il cavo **4** intorno all'apposito dispositivo sul fondo dell'apparecchio.



- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

- L'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
 - Portare il selettore **3** su "OFF".
 - Staccare la spina dalla presa.
 - Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
 - l'apparecchio non si accenderà, se non si è ancora completamente raffreddato dopo 15 minuti.
 - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

- Controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il braccio girevole **1** si trovi nella posizione corretta.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240 V ~,
50 - 60 Hz

Assorbimento
di potenza: 600 W

Classe di protezione: II / 

Capacità max
Ciotola : circa 5 l



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di esercizio:

quando si lavora con gancio da impasto , frusta 
o frullino , fare raffreddare l'apparecchio dopo
10 minuti di esercizio.

Trascorso questo periodo di tempo, l'apparecchio può surriscaldarsi e danneggiarsi.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 286005

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Índice

Introdução	12
Utilização correta	12
Conteúdo da embalagem	12
Descrição do aparelho	12
Instruções de segurança	13
Preparações	16
Níveis de velocidade	16
Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador	16
Após a utilização	17
Limpeza e conservação	17
Limpar o corpo do aparelho	18
Limpar os acessórios	18
Armazenamento	18
Resolução de falhas	18
Dados técnicos	19
Eliminação	19
Garantia da Kompernass Handels GmbH	19
Assistência Técnica	20
Importador	20

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, a utilização e a 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 normais. 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

Taça com tampa e dispositivo de enchimento

Amassador

Batedor de claras

Misturador

Manual de instruções

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

Figura A:

- 1 Braço inclinável
- 2 Botão de desbloqueio 
- 3 Interruptor rotativo
- 4 Cabo de alimentação
- 5 Base
- 6 Taça
- 7 Eixo de acionamento

Figura B:

- 8 Dispositivo de enchimento
- 9 Tampa
- 10 Amassador
- 11 Batedor de claras
- 12 Misturador

Instruções de segurança

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser 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 devidamente qualificados.
- ▶ Retire a ficha 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 da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado!
- ▶ Cabos ou fichas 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 noutros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue o aparelho da corrente elétrica, sempre que retirar ou colocar acessórios. Desta forma, evita uma ativação inadvertida do aparelho. Após um corte de energia, 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.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ 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 eixo de acionamento imobilizado e 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 taça.
- ▶ Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento, 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) Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa, e fixe-o com as ventosas.
- 4) Insira a ficha na tomada.

Níveis de velocidade

Nível	Acessório	Adequado para...
ON - 2	Amassador 10 Misturador 12	- Amassar e misturar massa consistente ou ingredientes mais rijos
2 - 4	Misturador 12	- Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda
2 - 3	Amassador 10	- Amassar massa lêveda - Amassar massa batida espessa para bolos
4 - 6	Misturador 12	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
6 - 7	Batedor de claras 11	- Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga em espuma

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca toque no interior da taça 6 durante o funcionamento! Perigo de ferimento 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 amassador 10, o batedor de claras 11 ou o misturador 12, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

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

- 1) Prima o botão de desbloqueio 2 . O braço inclinável 1 desloca-se para cima.
- 2) Coloque a taça 6 de modo que os dispositivos de fixação da taça 6 encaixem no entalhe da base 5. Rode a taça 6 no sentido dos ponteiros do relógio (ver símbolo  e  na base 5), de modo que fique bloqueada e bem fixa.
- 3) Selecione o acessório adequado 10 11 12:

		
		
Batedor de claras 11 para bater natas.	Misturador 12 para misturar massa para bolos.	Amassador 10 para amassar massa pesada, p. ex. massa lêveda.

- 4) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** sobre o eixo de acionamento **7**:
- Encaixe o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** (a seguir designado por "acessório") no 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 **10 11 12** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido )
 - Solte o acessório **10 11 12**. Este está agora bem fixo no eixo de acionamento **7**.
- 5) Coloque os ingredientes na taça **6**. No caso de massas pesadas, certifique-se de que não ultrapassa uma quantidade de farinha máxima de 500 g.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ No caso de massas pesadas, nunca ultrapasse uma quantidade de farinha máxima de 500 g! Caso contrário, o aparelho é sobrecarregado.
- ▶ Se o aparelho não funcionar corretamente: desligue o aparelho, retire metade da massa e amasse cada metade em separado.

NOTA

- ▶ Lembre-se que, ao amassar ou misturar a massa na taça **6**, o volume da massa aumenta ou esta é um pouco levantada devido ao movimento. Por esta razão, nunca encha a taça **6** até cima!
- 6) Pressione o botão de desbloqueio **2**  e desloque o braço inclinável **1**, com o acessório montado **10 11 12**, para baixo, para a posição de trabalho.

NOTA

- ▶ Se desejar, pode montar o dispositivo de enchimento **8** na tampa **9**:
 - Pressione o dispositivo de enchimento **8** no entalhe da tampa **9**.

Agora também pode introduzir ingredientes durante o funcionamento.

- 7) Coloque a tampa **9** na taça **6**.
- 8) Coloque o interruptor rotativo **3** no nível desejado (ver capítulo "Níveis de velocidade").

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3** (posição "OFF").
- 2) Retire a tampa **9** da taça **6**.
- 3) Prima o botão de desbloqueio **2**  e coloque o braço inclinável **1** na posição mais elevada.
- 4) 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 **10 11 12**.
- 5) Retire a taça **6**, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, e tirando-a depois para cima.
- 6) Limpe todas as peças (ver capítulo "Limpeza e conservação").

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!

NOTA

- ▶ De preferência, limpe o aparelho imediatamente após a utilização. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.

Limpar o corpo do aparelho

- Limpe o corpo do 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

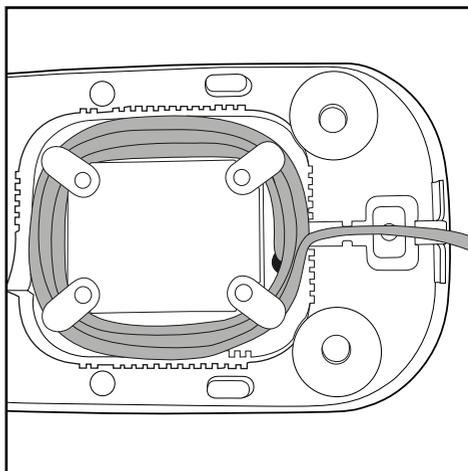
- Lave a taça ⑥, a tampa ⑨, o dispositivo de enchimento ⑧ e o amassador ⑩, o batedor de claras ⑪ e o misturador ⑫ em água quente com um pouco de detergente. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

NOTA

- ▶ A taça ⑥ também pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação ④ no respetivo dispositivo de enrolamento na base do aparelho.



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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

- O aparelho sobreaqueceu e a desativação automática de segurança foi ativada.
 - Colocar o interruptor rotativo ③ na posição "OFF".
 - 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 inclinável ① se encontra na posição correta.

Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220 - 240 V ~,
50 - 60 Hz

Consumo de energia: 600 W

Classe de proteção: II 

Capacidade máx.s

Taça : aprox. 5 l



Todas as partes 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 amassador , o batedor de claras  ou o misturador , deixe o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, 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.



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

Garantia da Kompersass 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: kompennass@lidl.pt

IAN 286005

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.kompennass.com

Contents

Introduction	22
Intended use	22
Package contents	22
Appliance description	22
Safety information	23
Preparations	26
Speed settings	26
Working with the kneading hook, beater and whisk	26
After you have finished using your appliance	27
Cleaning and care	27
Cleaning the housing	28
Cleaning the accessories	28
Storage	28
Troubleshooting	28
Technical data	29
Disposal	29
Kompernass Handels GmbH warranty	29
Service	30
Importer	30

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 about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified.

Please also pass these operating instructions on to any future owner.

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.

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Food processor

Mixing bowl with lid and filling accessory

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- 1 Swivel arm
- 2 Release button 
- 3 Rotary switch
- 4 Power cable
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Drive shaft

Figure B:

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should 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 to the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Just switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.



Never immerse 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 restart after any power outage!
- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- ▶ To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling accessory.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface and attach it firmly in place with the suction cups.
- 4) Insert the power plug into the mains socket.

Speed settings

Level	Use	suitable for...
ON-2	Kneading hook 10 Beater 12	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2-4	Beater 12	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
2-3	Kneading hook 10	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4-6	Beater 12	- Cake mix - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6-7	Whisk 11	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ 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! After being switched off, the drive unit will continue to run for a short time.
- ▶ In cases 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.

Please proceed as follows to prepare the appliance for operation with the kneading hook 10, whisk 11 or beater 12:

- 1) Press the release button 2 . The swivel arm 1 moves upwards.
- 2) 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 the symbols  and  on the base 5) so that it is locked and firmly held in place.
- 3) Select the appropriate attachment 10 11 12:

		
		
Whisk 11 for whipping cream.	Beater 12 for stirring batter or cake mixture.	Kneading hook 10 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.

4) Depending on what you want to do, fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7**:

- Fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** (hereafter "attachment") 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 **10 11 12** anticlockwise a little way (direction )
- Let go of the attachment **10 11 12**. It is now firmly attached to the drive shaft **7**.

5) Add the ingredients into the mixing bowl **6**. When making heavy dough, do not exceed a maximum flour quantity of 500 g.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never exceed a flour quantity of 500 g for heavy dough!
Otherwise the appliance will be overloaded.
- ▶ If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half the dough and knead each half separately.

NOTE

- ▶ Please note that during the kneading or stirring process, 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 button **2**  and press the swivel arm **1** with the mounted attachment **10 11 12** downwards into the working position.

NOTE

- ▶ If you wish, you can fit the filling accessory **8** onto the lid **9**:
 - Press the filling accessory **8** into the cut-out on the lid **9**.

Now you can add ingredients even during operation.

7) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.

8) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "OFF").
- 2) Remove the lid **9** from the mixing bowl **6**.
- 3) Push the release button **2**  and move the swivel arm **1** to the highest position.
- 4) 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 (direction ) at the same time. Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

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.

NOTE

- ▶ We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

Cleaning the housing

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

Cleaning the accessories

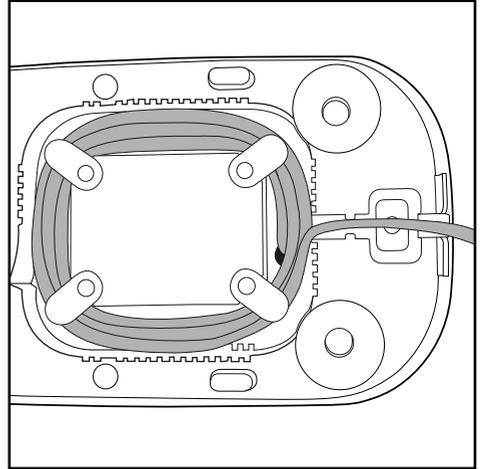
- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the filling accessory **8** and the kneading hook **10**, the whisk **11** and the beater **12** in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

- ▶ The mixing bowl **6** is also suitable for cleaning in a dishwasher.

Storage

- Wind the power cable **4** around the cable retainer on the underside of the appliance.



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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **3** to "OFF".
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
 - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
 - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance cannot be switched on.

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

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Power consumption:	600 W
Protection class:	II 
Max. capacity	
Mixing bowl 	approx. 5 l

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

We recommend the following operating times:

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

If you exceed this operating time, 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 through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 286005

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Sicherheitshinweise	33
Vorbereitungen	36
Geschwindigkeitsstufen	36
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	36
Nach der Arbeit	37
Reinigen und Pflegen	37
Gehäuse reinigen	38
Zubehör reinigen	38
Aufbewahrung	38
Fehler beheben	38
Technische Daten	39
Entsorgung	39
Service	39
Importeur	39

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, 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) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den Saugnäpfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für...
ON-2	Knethaken 10 Rührbesen 12	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Rührbesen 12	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
2 - 3	Knethaken 10	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen 12	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 7	Schnee- besen 11	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel 6! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! 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, Schnee- 11 oder Rührbesen 12 empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste 2 . Der Schwenkarm 1 bewegt sich nach oben.
- 2) 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.
- 3) Wählen Sie den passenden Einsatz 10 11 12:

		
		
Schnee- besen 11 zum Schlagen von Sahne.	Rührbesen 12 zum Rühren von Rührteig.	Knethaken 10 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.

- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Kneithaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7**:
- Stecken Sie den Kneithaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) 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 **10 11 12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung .
 - Lassen Sie den Einsatz **10 11 12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.
- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**. Beachten Sie bei schweren Teigen eine maximale Mehlmenge von 500 g nicht zu überschreiten.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Überschreiten Sie bei schweren Teigen niemals eine Mehlmenge von 500 g! Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- ▶ Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

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 die Entriegelungstaste **2**  und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz **10 11 12** nach unten in die Arbeitsposition.

HINWEIS

- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren:
 - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.
 Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.
- 7) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „OFF“).
- 2) Nehmen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 4) 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 **10 11 12** abnehmen.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

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.

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

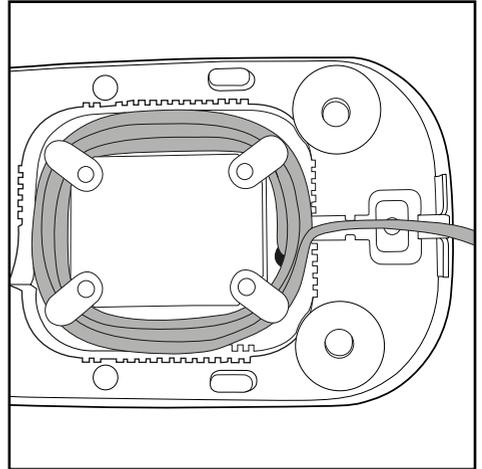
- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8** und den Knethaken **10**, den Schnee- **11** und den Rührbesen **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

- ▶ Die Rührschüssel **6** ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel **4** um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes:



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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **3** auf „OFF“ 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.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Schutzklasse:	II 
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 	ca. 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 , Schnee-  oder Rührbesen  nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

Entsorgung



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

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



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 Service-Anschrift 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 286005

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações
Last Information Update · Stand der Informationen:
05/2017 · Ident.-No.: KM600A1-032017-2

IAN 286005