



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## **FOOD PROCESSOR FOOD PROCESSOR ROBOT DE CUISINE KM 600 A1**

(DE) (AT) (CH)

### **KÜCHENMASCHINE**

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

### **ROBOT DE CUISINE**

Mode d'emploi

(CZ)

### **KUCHYŇSKÝ ROBOT**

Návod k obsluze

(PT)

### **ROBÔ DE COZINHA**

Manual de instruções

(GB) (IE)

### **FOOD PROCESSOR**

Operating instructions

(NL) (BE)

### **KEUKENMACHINE**

Gebruiksaanwijzing

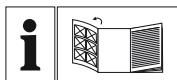
(ES)

### **ROBOT DE COCINA**

Instrucciones de uso

IAN 286005

OS



(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.

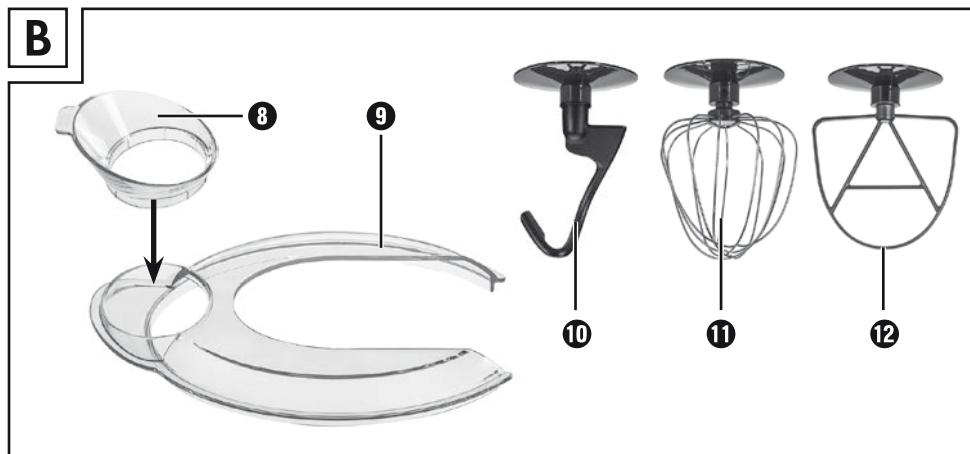
(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

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

		Seite	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Page	11
GB / IE	Operating instructions	Page	21
FR / BE	Mode d'emploi	Página	31
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Strana	41
CZ	Návod k obsluze	Página	51
ES	Instrucciones de uso	Página	61
PT	Manual de instruções		



---

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>6</b>
<b>Geschwindigkeitsstufen</b> .....	<b>6</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen</b> .....	<b>6</b>
Nach der Arbeit .....	7
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>7</b>
Gehäuse reinigen .....	8
Zubehör reinigen .....	8
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>8</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>8</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>9</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>9</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>9</b>
Service.....	10
Importeur .....	10

## **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**

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

### **⚠ 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.

## **⚠ 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 ge- zogenem 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 ge- trennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbei- tenden 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 - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter

## Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

### ⚠️ WARUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ⑬! 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:

Schneebes- sen 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 Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7**:
- Stecken Sie den Knethaken **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 dehnen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ GEFÄHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## 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

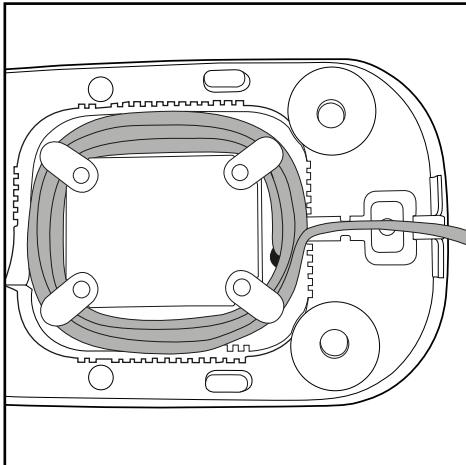
- Reinigen Sie die Rührschüssel ⑥, den Deckel ①, die Einfüllhilfe ⑧ und den Knethaken ⑩, den Schneebesen ⑪ und den Rührbesen ⑫ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbüste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass 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 Kabelauflistung 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 ⑥: 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 ⑩, Schnee- ⑪ oder Rührbesen ⑫ 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](http://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](http://www.kompernass.com)

---

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>12</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>12</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>12</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>12</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>13</b>
<b>Preparations</b> .....	<b>16</b>
<b>Speed settings</b> .....	<b>16</b>
<b>Working with the kneading hook, beater and whisk</b> .....	<b>16</b>
After you have finished using your appliance .....	17
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>17</b>
Cleaning the housing.....	18
Cleaning the accessories.....	18
<b>Storage</b> .....	<b>18</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>18</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>19</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>19</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>19</b>
Service.....	20
Importer.....	20

## 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

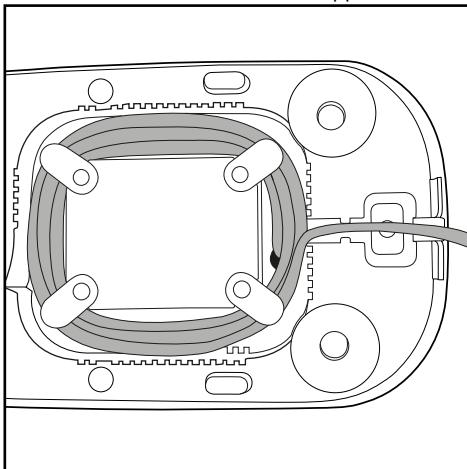
- Clean the mixing bowl ⑥, the lid ⑨, the filling accessory ⑧ and the kneading hook ⑩, the whisk ⑪ and the beater ⑫ in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using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

---

# Table des matières

<b>Introduction</b> .....	.22
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	.22
<b>Matériel livré</b> .....	.22
<b>Description de l'appareil</b> .....	.22
<b>Consignes de sécurité</b> .....	.23
<b>Préparations</b> .....	.26
<b>Niveaux de vitesse</b> .....	.26
<b>Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat</b> .....	.26
Après le travail.....	.27
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	.27
Nettoyer le boîtier .....	.28
Nettoyer les accessoires .....	.28
<b>Stockage</b> .....	.28
<b>Dépannage</b> .....	.28
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	.29
<b>Mise au rebut</b> .....	.29
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	.29
Service après-vente .....	.30
Importateur .....	.30

## 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 en 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 multifonction

Bol mélangeur avec couvercle et goulotte

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

### 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

Figure A :

- ① Bras pivotant
- ② Touche de déverrouillage 
- ③ Sélecteur rotatif
- ④ Cordon d'alimentation
- ⑤ Socle
- ⑥ Bol mélangeur
- ⑦ Axe d' entraînement

Figure B :

- ⑧ Goulotte
- ⑨ Couvercle
- ⑩ Crochet de pétrissage
- ⑪ Fouet
- ⑫ Batteur plat

## 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 secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de dérangement. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu 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 si 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 d'alimentation 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 démontage 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/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ 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'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement !
- ▶ 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, ne mettez que les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte afin d'éviter des blessures et d'endommager l'appareil.

## **ATTENTION ! DÉGÂTS 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) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les ventouses.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

## Niveaux de vitesse

Niveau	Insert	adapté(s) pour...
ON - 2	Crochet de pétrissage ⑩ Batteur plat ⑫	- Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plutôt fermes
2 - 4	Batteur plat ⑫	- Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée
2 - 3	Crochet de pétrissage ⑩	- Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
4 - 6	Batteur plat ⑫	- Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
6 - 7	Fouet ⑪	- Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse

## 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 à cause des 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.

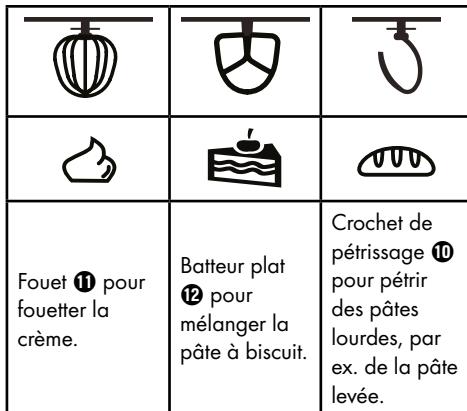
### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- 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.

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) Appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle ② ⑤. Le bras pivotant ① se déplace vers le haut.
- 2) 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 des aiguilles d'une montre (voir les symboles ↗ et ↘ sur le socle ⑤), de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.

3) Choisissez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ adapté :



4) 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 (ci-après "l'insert") 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 ⑩ ⑪ ⑫ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sens ).
- Relâchez l'insert ⑩ ⑪ ⑫. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d' entraînement ⑦.

5) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑥. Pour les pâtes lourdes, veillez à ne pas dépasser une quantité de farine maximale de 500 g.

#### ATTENTION !

#### RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour les pâtes lourdes, ne dépassiez jamais une quantité de farine de 500 g !  
Dans le cas contraire, l'appareil est surchargé.
- Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.

#### 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) Appuyez sur la touche de déverrouillage ② et poussez le bras pivotant ① avec l'insert ⑩ ⑪ ⑫ monté vers le bas en position de travail.

#### REMARQUE

► Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte ⑧ sur le couvercle ⑨ :

- Poussez la goulotte ⑧ dans l'évidement sur le couvercle ⑨.

Vous pouvez maintenant verser des ingrédients même durant le fonctionnement.

7) Glissez le couvercle ⑨ sur le bol mélangeur ⑥.

8) Amenez le sélecteur rotatif ③ sur le niveau souhaité (voir chapitre "Niveaux de vitesse").

#### Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ③ (position "OFF").
- 2) Retirez le couvercle ⑨ du bol mélangeur ⑥.
- 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage ② et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 4) 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 des aiguilles d'une montre (sens ). Vous pouvez ensuite retirer l'insert ⑩ ⑪ ⑫.
- 5) Retirez le bol mélangeur ⑥ en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et en le retirant par le haut.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

## Nettoyage et entretien

### **DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! 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 !

### **REMARQUE**

- Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les restes alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

## Nettoyer le boîtier

- Essuyez le boîtier 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

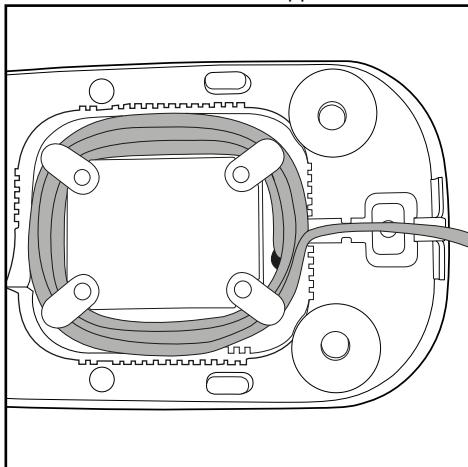
- Nettoyez le bol mélangeur ⑥, le couvercle ⑨, la goulotte ⑧ et le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫ dans l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

### **REMARQUE**

- Le bol mélangeur ⑥ convient également au nettoyage au lave-vaisselle.

## Stockage

- Enroulez le cordon d'alimentation ④ dans l'enrouleur de câble sous l'appareil.



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

## Dépannage

### Si l'appareil stoppe subitement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et le dispositif d'arrêt automatique s'est activé.
  - Amener le sélecteur rotatif ③ sur "OFF".
  - 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.

## Caractéristiques techniques

Tension secteur : 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz

Puissance absorbée : 600 W

Classe de protection : II

Capacité max.

Bol mélangeur ⑥ : env. 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.

En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe.

## Mise au rebut



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

Éliminez 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.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.fr)

### **BE Service Belgique**

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 286005

## **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](http://www.kompernass.com)

---

# Inhoud

<b>Inleiding .....</b>	<b>.32</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming .....</b>	<b>.32</b>
<b>Inhoud van het pakket .....</b>	<b>.32</b>
<b>Apparaatbeschrijving .....</b>	<b>.32</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>.33</b>
<b>Voorbereidingen .....</b>	<b>.36</b>
<b>Snelheidsstanden.....</b>	<b>.36</b>
<b>Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde .....</b>	<b>.36</b>
Na de werkzaamheden .....	37
<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>.37</b>
Behuizing reinigen.....	38
Accessoires reinigen .....	38
<b>Opbergen .....</b>	<b>.38</b>
<b>Problemen oplossen .....</b>	<b>.38</b>
<b>Technische gegevens .....</b>	<b>.39</b>
<b>Afvoeren.....</b>	<b>.39</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH.....</b>	<b>.39</b>
Service.....	40
Importeur.....	40

## 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 veiligheidsvoorschriften 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 overdraagt 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 beschermt. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

## Inhoud van het pakket

Keukenmachine

Mengkom met deksel en vulschacht

Kneedhaak

Draadgarde

Vlindergarde

Gebruiksaanwijzing

## Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ① Zwenkarm
- ② Ontgrendelknop
- ③ Draaiknop
- ④ Netsnoer
- ⑤ Sokkel
- ⑥ Mengkom
- ⑦ Aandrijfas

Afbeelding B:

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

### OPMERKING

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

## **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. Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
  - ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
  - ▶ Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door een gekwalificeerd vakman.
  - ▶ 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 een erkend vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
  - ▶ 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 de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.  
Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als 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.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Verwissel de opzetstukken 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, terwijl het apparaat in werking is, de mengkom uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, 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

- Haal alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
- Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- Plaats het apparaat op een effen en schone ondergrond en bevestig het met de zuignappen.
- Steek de stekker in het stopcontact.

## Snelheidsstanden

Stand	Gebruik	geschikt voor...
ON - 2	Kneedhaak ⑩ Vlindergarde ⑫	- Knedden en mengen van vast deeg of vaster ingrediënten
2 - 4	Vlindergarde ⑫	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg
2 - 3	Kneedhaak ⑩	- Knedden van gistdeeg - Knedden van dik roerdeeg
4 - 6	Vlindergarde ⑫	- Taartdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg
6 - 7	Draadgarde ⑪	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter

## Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Grijp tijdens het bedrijf nooit in de mengkom 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 storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

### LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ verdient het aanbeveling het apparaat te laten afkoelen nadat het 10 minuten in werking is geweest.

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

- Druk op de ontgrendelknop ②. De zwenkarm ① beweegt omhoog.
- Plaats de mengkom ⑥ zodanig, dat de vergrendelingen van de mengkom ⑥ in de uitsparingen op de sokkel ⑤ grijpen. Draai de mengkom ⑥ met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen en op de sokkel ⑤), zodat deze vergrendeld is en vastzit.
- Kies het passende opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫:

Draadgarde ⑪ voor het kloppen van slagroom.	Vlindergarde ⑫ voor het roeren van roerdeeg.	Kneedhaak ⑩ voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.

- 
- 4) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak **10**, draadgarde **11** of vlindergarde **12** op de aandrijfjas **7**:
    - Steek de kneedhaak **10**, draadgarde **11** of vlindergarde **12** zodanig op de aandrijfjas **7**, dat de beide metalen pennen op de aandrijfjas **7** in de uitsparingen van het opzetstuk **10** **11** **12** grijpen.
    - Druk het opzetstuk **10** **11** **12** krachtig op de aandrijfjas **7**, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk **10** **11** **12** enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting ).
    - Laat het opzetstuk **10** **11** **12** los. Dit zit nu vast op de aandrijfjas **7**.
  - 5) Vul de roerkom **6** met de ingrediënten. Let er bij zwaar deeg op dat u de maximale hoeveelheid bloem van 500 g niet overschrijdt.
- LET OP! MATERIEËLE SCHADE!**
- Let op! Materiële schade! Overschrijd bij zwaar deeg nooit een hoeveelheid bloem van 500 g!  
Anders wordt het apparaat overbelast.
  - Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verdeel het deeg in twee porties en kneed beide porties afzonderlijk.

#### OPMERKING

- Houd er rekening mee dat tijdens het kneeden van deeg in de mengkom **6** in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de mengkom **6** daarom nooit tot aan de rand!
- 6) Druk de ontgrendelknop **2**  in en beweeg de zwenkarm **1** met het bevestigde opzetstuk **10** **11** **12** omlaag naar de werkpositie.

#### OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht **8** op het deksel **9** bevestigen:
  - Druk de vulschacht **8** in de opening op het deksel **9**.

Nu kunt u, ook als het apparaat in werking is, ingrediënten toevoegen.

- 7) Schuif het deksel **9** op de mengkom **6**.
- 8) Zet de draaiknop **3** op de gewenste stand (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").

## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3** (positie "OFF").
- 2) Haal het deksel **9** van de mengkom **6** af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop **2**  en breng de zwenkarm **1** naar de hoogste positie.
- 4) Neem het opzetstuk **10** **11** **12** van de aandrijfjas **7** af door het opzetstuk **10** **11** **12** tegen de aandrijfjas **7** te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting ) te draaien. Daarna kunt u het opzetstuk **10** **11** **12** afnemen.
- 5) Verwijder de mengkom **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").

## Reiniging en onderhoud



### GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voor het schoonmaken 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!

## OPMERKING

- U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen levensmiddelresten gemakkelijker worden verwijderd.

## Behuizing reinigen

- Veeg de behuizing af met een vochtige doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u 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

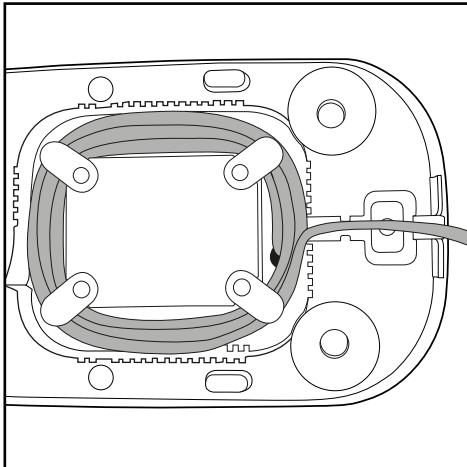
- Reinig de mengkom ⑥, het deksel ⑨, de vulschacht ⑧ en de kneedhaak ⑩, de draadgarde ⑪ en de vliedergarde ⑫ in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

## OPMERKING

- De mengkom ⑥ is ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## Opbergen

- Wikkel het netsnoer ④ om de kabelspoel onder de bodem van het apparaat.



- 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 veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
  - Zet de draaiknop ③ op "OFF".
  - 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.

## Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~,  
50 - 60 Hz

Opgenomen vermogen: 600 W

Beschermingsklasse: II

Max. capaciteit

Mengkom ⑥: ca. 5 l

 Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmid- delveilig.

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

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

Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken.

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

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



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke 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, bavormen 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. Gebruiksoedeinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden 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](http://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 286005

## **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](http://www.kompernass.com)

---

# Obsah

<b>Úvod .....</b>	<b>.42</b>
<b>Použití v souladu s určením.....</b>	<b>.42</b>
<b>Rozsah dodávky .....</b>	<b>.42</b>
<b>Popis přístroje .....</b>	<b>.42</b>
<b>Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>.43</b>
<b>Přípravy .....</b>	<b>.46</b>
<b>Rychlostní stupně.....</b>	<b>.46</b>
<b>Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou .....</b>	<b>.46</b>
Po ukončení práce .....	.47
<b>Čištění a údržba .....</b>	<b>.47</b>
Čištění krytu .....	.48
Čištění příslušenství .....	.48
<b>Skladování .....</b>	<b>.48</b>
<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>.48</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>.49</b>
<b>Likvidace.....</b>	<b>.49</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH .....</b>	<b>.49</b>
Servis.....	.50
Dovozce.....	.50

## Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamate 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 ke komerčním účelům!

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

Přístroj se smí používat výhradně s originálním příslušenstvím.

## Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem a pěchovadlem

hnětací háky

šlehatí metla

míchací metla

návod k obsluze

## Popis přístroje

Obrázek A:

- ① otočné rameno 
- ② uvolňovací tlačítka 
- ③ otočný spínač
- ④ síťový kabel
- ⑤ podstavec
- ⑥ míchací mísa
- ⑦ hnací hřideł

Obrázek B:

- ⑧ plničí pomůcka
- ⑨ víko
- ⑩ hnětací hák
- ⑪ šlehatí metla
- ⑫ míchací metla

### UPOZORNĚNÍ

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

## **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, abyste tím zabránili nebezpečí.
  - ▶ Přístroj a jeho připojný 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 je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ 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.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ 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 vytažena! 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 vypnuty a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací misy.
- ▶ Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru ruce ani cizí předměty.

## **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## Přípravy

- Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- Všechny díly přístroje vyčistěte tak, jak je po- psáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, zda jsou všechny díly úplně suché.
- Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí přísavek.
- Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

## Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
ON - 2	Hnětací hák ⑩ Míchací metla ⑫	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
2 - 4	Míchací metla ⑫	- míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta
2 - 3	Hnětací hák ⑩	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
4 - 6	Míchací metla ⑫	- těsto na koláč - šlehaní másla s cukrem - linecké těsto
6 - 7	Šlehatí metla ⑪	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehaní másla do pěny

## Práce s hnětacím hákem, šlehatí a míchací metlou

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do míchací misy ⑥! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobívá.
- 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 míchací metlou ⑫ doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ⑩, šlehatí ⑪ a míchací metlou ⑫, postupujte takto:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko ② ⚡. Otočné rameno ① se vytáčí směrem nahoru.
- Míchací misu ⑥ nasadte tak, aby aretace na míchací misu ⑥ zapadly do drážek na podstavci ⑤. Otáčejte míchací misou ⑥ ve směru hodinových ručiček (viz symboly ↗ a ↘ na podstavci ⑤) tak, aby tato byla zablokována a dobrě dosedla.
- Zvolte vhodný nástavec ⑩ ⑪ ⑫:

Šlehatí metla ⑪ na šlehaní šlehačky.	Míchací metla ⑫ na míchání třeného těsta.	Hnětací hák ⑩ pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.

- 
- 4) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací hák **10**, šlehatíc **11** nebo míchací metlu **12** na hnací hřidel **7**:
    - Nastrčte hnětací hák **10**, šlehatíc **11** nebo míchací metlu **12** (dále uvedeny jako „nástavec“) na hnací hřidel **7** tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřideli **7** zapadly do vybrání na nástavci **10** **11** **12**.
    - Nástavec **10** **11** **12** silně natlačte na hnací hřidel **7** tak, aby se stlačila pružina, a potočte přitom nástavec **10** **11** **12** mírně proti směru hodinových ručiček (směr ).
    - Nástavec **10** **11** **12** pusťte. Tento nyní dosedá pevně na hnací hřidel **7**.
  - 5) Vložte přísady do míchací mísy **6**. V případě těžkého těsta dodržujte maximální množství mouky 500 g.
- POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**
- V případě těžkého těsta nikdy nepřekročte množství mouky 500 g!  
Jinak se přístroj přetíží.
  - Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.
- UPOZORNĚNÍ**
- Upozorňujeme, že během hnětení resp. míchání těsto v míchací mísě **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací misu **6** až úplně po okraj!
- 6) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2**  a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným nástavcem **10** **11** **12** dolů do pracovní polohy.
- UPOZORNĚNÍ**
- Podle potřeby, můžete namontovat plnicí pomůcku **8** na víko **9**:
    - Zatlačte plnicí pomůcku **8** do vyhloubeniny na víku **9**:
- Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.
- 7) Nasaďte víko **9** na míchací misu **6**.
- 8) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně“).

## Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „OFF“).
- 2) Sejměte víko **9** z míchací misy **6**.
- 3) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2**  a otočné rameno **1** uveďte do nejvyšší polohy.
- 4) Odeberte nástavec **10** **11** **12** z hnacího hřidla **7** zaťažením nástavce **10** **11** **12** proti hnacímu hřideli **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr ). Poté můžete nástavec **10** **11** **12** sejmout.
- 5) Odeberte míchací misu **6** jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmětím směrem nahoru.
- 6) Vyčistěte všecké díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

## 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!

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

## UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití.  
Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

## Čištění krytu

- Kryt přístroje ořete vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Ořete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vyřete do sucha.

## Čištění příslušenství

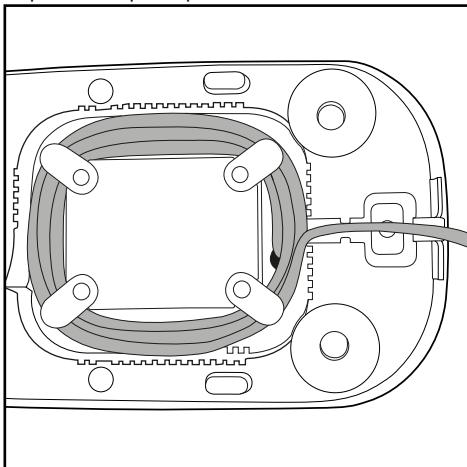
- Míchací mísu **6**, víko **9**, plnicí pomůcku **8** a hnětací hák **10**, šlehatí **11** a míchací metlu **12** omyjte v teplé vodě s trohou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

## UPOZORNĚNÍ

- Míchací mísu **6** lze také myt v myčce nádobí.

## Skladování

- Síťový kabel **4** navijte kolem navijení kabelu pod dnem přístroje.



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

## Odstraňování závad

### Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Otočný spínač **3** nastavit do polohy „OFF“.
  - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
  - Přístroj nechat 15 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Vyčkat 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.

## Technické údaje

Síťové napětí: 220 - 240 V ~,  
50 - 60 Hz

Příkon: 600 W

Třída ochrany: II /

Max. kapacita  
míchací mísy ⑥: cca 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, šlehatí metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout.

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

## Likvidace



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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních 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  
zákoně práva nejsou omezena naší niže uvedenou  
zárukou.

### Záruční podmínky

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

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupě (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 oznamit ihned po vybalení. Po  
uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy  
zpplatnění.

## 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 produktu, 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 vyhnout.

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 našími 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 kupi.
- Číslo výrobku najeznete 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 přiložení 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 oznamí servis.



Na webových stránkách  
[www.lidl-service.com](http://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 286005

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

---

# Índice

<b>Introducción .....</b>	<b>.52</b>
<b>Uso previsto .....</b>	<b>.52</b>
<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>.52</b>
<b>Descripción del aparato .....</b>	<b>.52</b>
<b>Indicaciones de seguridad.....</b>	<b>.53</b>
<b>Preparativos.....</b>	<b>.56</b>
<b>Niveles de velocidad .....</b>	<b>.56</b>
<b>Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla .....</b>	<b>.56</b>
Después del procesamiento.....	.57
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>.58</b>
Limpieza de la carcasa .....	.58
Limpieza de los accesorios .....	.58
<b>Almacenamiento .....</b>	<b>.58</b>
<b>Solución de fallos.....</b>	<b>.58</b>
<b>Características técnicas .....</b>	<b>.59</b>
<b>Desecho.....</b>	<b>.59</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH .....</b>	<b>.59</b>
Asistencia técnica .....	.60
Importador .....	.60

## 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, del uso y del 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 exclusivamente para su 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 y boquilla de llenado

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

## Descripción del aparato

Figura A:

- ① Brazo basculante
- ② Botón de desencastre
- ③ Interruptor giratorio
- ④ Cable de red
- ⑤ Base
- ⑥ Recipiente de mezcla
- ⑦ Eje de accionamiento



Figura B:

- ⑧ Boquilla de llenado
- ⑨ Tapa
- ⑩ Gancho amasador
- ⑪ Varillas de montar
- ⑫ Varillas de mezcla

### 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.

## Indicaciones de seguridad

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de alimentación 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 las 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, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para 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.

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ 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 apagado y el enchufe desconectado de la red eléctrica. 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 solo los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado 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 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) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las ventosas.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

## Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Aplicaciones
ON-2	Gancho amasador ⑩ Varillas de mezcla ⑫	- Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
2-4	Varillas de mezcla ⑫	- Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura
2-3	Gancho amasador ⑩	- Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
4-6	Varillas de mezcla ⑫	- Masa para tartas - Batir mantequilla con azúcar - Masa para pastas
6-7	Varillas de montar ⑪	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa

## Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla

### ⚠ ¡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 las varillas de mezcla ⑫, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 10 minutos de funcionamiento.

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

- 1) Pulse el botón de desencastre ② ⚭. El brazo basculante ① se desplaza hacia arriba.
- 2) Coloque el recipiente de mezcla ⑥ de forma que los encastres del recipiente de mezcla ⑥ encajen en la ranura 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 fijado de forma firme.

- 3) Seleccione el accesorio ⑩ ⑪ ⑫ deseado:

		
		
Varillas de montar ⑪ para montar nata.	Varillas de mezcla ⑫ para mezclar masas de tartas o bizcochos.	Gancho amasador ⑩ para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.

- 4) Monte el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o las varillas de mezcla ⑫ en el eje de accionamiento ⑦ según la tarea que desee realizar:
- Coloque el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o las varillas de mezcla ⑫ (en lo sucesivo, el accesorio) 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 ⑩ ⑪ ⑫ ligeramente en sentido antihorario (dirección ).
  - Suelte el accesorio ⑩ ⑪ ⑫. Con esto, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento ⑦.
- 5) Introduzca los ingredientes en el recipiente de mezcla ⑥. Asegúrese de no superar la cantidad máxima de harina de 500 g al procesar masas más densas.

#### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere nunca la cantidad máxima de harina de 500 g al procesar masas más densas.  
De lo contrario, el aparato se sobrecargaría.
- Si el aparato funciona con dificultad: apáguelo, retire la mitad de la masa y amase cada mitad por separado.

#### 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) Pulse el botón de desencastre ②  y desplace el brazo basculante ① con el accesorio ⑩ ⑪ ⑫ montado hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.

#### INDICACIÓN

► Si lo desea, puede montar la boquilla de llenado ⑧ en la tapa ⑨:

- Presione la boquilla de llenado ⑧ de forma que quede encajada en el alojamiento de la tapa ⑨.

Con esto, podrá añadir ingredientes durante el funcionamiento.

- 7) Coloque la tapa ⑨ sobre el recipiente de mezcla ⑥.
- 8) Ajuste el interruptor giratorio ③ en el nivel deseado (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

#### Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ③ (posición "OFF").
- 2) Retire la tapa ⑨ del recipiente de mezcla ⑥.
- 3) Pulse el botón de desencastre ②  y coloque el brazo basculante ① en la posición superior.
- 4) 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 ). Tras esto, podrá retirar el accesorio ⑩ ⑪ ⑫.
- 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").

## 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.

### INDICACIÓN

- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

## Limpieza de la carcasa

- Limpie la carcasa 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 húmedo con agua limpia. A continuación, seque bien el aparato.

## Limpieza de los accesorios

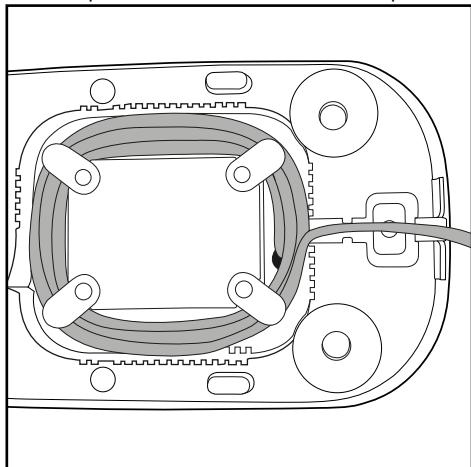
- Limpie el recipiente de mezcla ⑥, la tapa ⑨, la boquilla de llenado ⑧, el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ y las varillas de mezcla ⑫ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

### INDICACIÓN

- El recipiente de mezcla ⑥ también es apto para su limpieza en el lavavajillas.

## Almacenamiento

- Enrolle el cable de red ④ en torno al enrollacables que se encuentra en la base del aparato.



- 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 la desconexión de seguridad automática.
  - Ajuste el interruptor giratorio ③ en "OFF".
  - 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 basculante ① se encuentra en la posición correcta.

## Características técnicas

Tensión de alimentación: 220 - 240 V ~  
50 - 60 Hz

Consumo de potencia: 600 W

Clase de protección: II

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla ⑥: aprox. 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 las varillas de mezcla ⑫, deje que el aparato se enfrie tras 10 minutos de funcionamiento.

Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

## 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.



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](http://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@lidl.es

IAN 286005

## 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](http://www.kompernass.com)

---

# Índice

<b>Introdução .....</b>	<b>62</b>
<b>Utilização correta.....</b>	<b>62</b>
<b>Conteúdo da embalagem .....</b>	<b>62</b>
<b>Descrição do aparelho.....</b>	<b>62</b>
<b>Instruções de segurança .....</b>	<b>63</b>
<b>Preparações .....</b>	<b>66</b>
<b>Níveis de velocidade .....</b>	<b>66</b>
<b>Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador .....</b>	<b>66</b>
Após a utilização.....	67
<b>Limpeza e conservação.....</b>	<b>67</b>
Limpar o corpo do aparelho .....	68
Limpar os acessórios .....	68
<b>Armazenamento .....</b>	<b>68</b>
<b>Resolução de falhas.....</b>	<b>68</b>
<b>Dados técnicos .....</b>	<b>69</b>
<b>Eliminação.....</b>	<b>69</b>
<b>Garantia da Kompernass Handels GmbH .....</b>	<b>69</b>
Assistência Técnica .....	70
Importador.....	70

## **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 outros 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 <b>10</b> Misturador <b>12</b>	- Amassar e misturar massa consistente ou ingredientes mais ríjos
2 - 4	Misturador <b>12</b>	- Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda
2 - 3	Amassador <b>10</b>	- Amassar massa lêveda - Amassar massa batida espessa para bolos
4 - 6	Misturador <b>12</b>	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
6 - 7	Batedor de claras <b>11</b>	- 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 <b>11</b> para bater natas.	Misturador <b>12</b> para misturar massa para bolos.	Amassador <b>10</b> 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

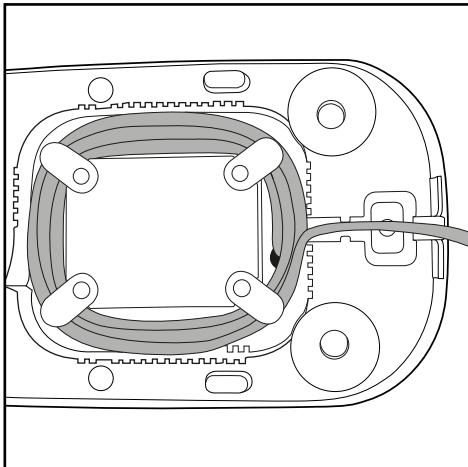
- Lave a taça ⑥, a tampa ⑨, o dispositivo de enchimento ⑩ e o amassador ⑪, o batedor de claras ⑫ e o misturador ⑬ em água quente com um pouco de detergente. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem 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 ⑥: 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 ⑩, o batedor de claras ⑪ ou o misturador ⑫, 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 Eletrônico 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 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 autocollante, 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](http://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 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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://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:  
05 /2017 · Ident.-No.: KM600A1-032017-2

---

IAN 286005