

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROCESADOR DE ALIMENTOS SKMP 1300 D4

ES

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

PT

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

DE

AT

CH

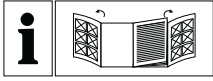
PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 297858/304132

ES

PT

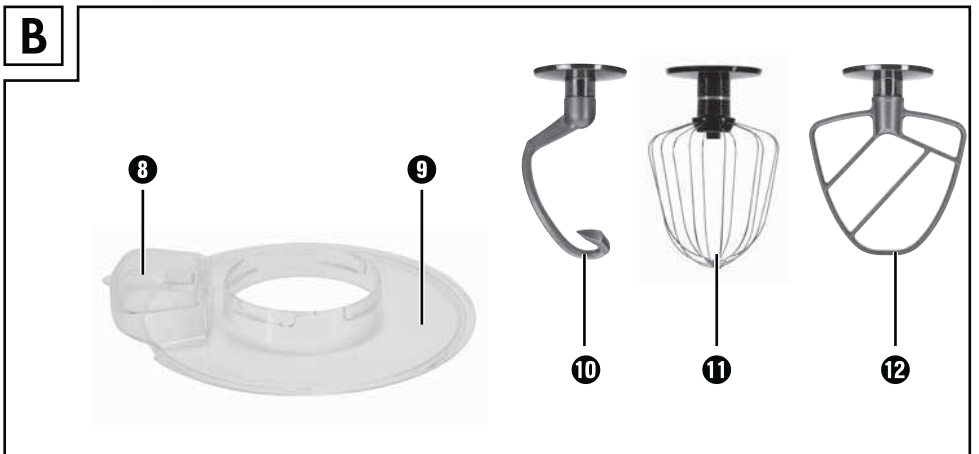


ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

C



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Indicaciones de seguridad.	3
Preparativos.	6
Funciones	6
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o el batidor plano	7
Introducción de los ingredientes	8
Después del procesamiento.	8
Procesamiento con la batidora.	9
Introducción de los ingredientes	10
Después del procesamiento.	10
Limpieza y mantenimiento	11
Limpieza del aparato.	11
Limpieza de los accesorios	11
Limpieza de la batidora.	11
Almacenamiento	13
Solución de fallos.	13
Características técnicas	13
Desecho.	14
Garantía de Kompnass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	16
Importador.	16

Introducción

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

Uso previsto

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

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

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

Volumen de suministro

Procesador de alimentos

Recipiente de mezcla con tapa

Batidora con tapa y vaso medidor

Gancho amasador

Varillas de montar

Batidor plano

Instrucciones de uso

Guía breve

Recetario

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

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

Página desplegable delantera

Figura A:

- 1 Brazo giratorio
- 2 Palanca de desbloqueo
- 3 Interruptor giratorio
- 4 Botón PULSE
- 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 Batidor plano


Página desplegable trasera:

Figura C:

- 13 Vaso medidor pequeño
- 14 Bloqueo de la tapa
- 15 Tapa de la batidora
- 16 Batidora
- 17 Cuchilla
- 18 Tapa protectora del accionamiento
- 19 Enrollables
- 20 Accionamiento de la batidora

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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




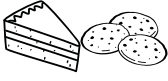



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Preparativos

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Desenrolle el cable de red del enrollables **19**.
- 4) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las cuatro ventosas.
- 5) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

Funciones

Accesorio	Nivel	Aplicaciones
 Varillas de montar 11	8-10	 - Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batido de la mantequilla hasta que quede espumosa
 Batidor plano 12	3-7	 - Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura - Masa para tartas - Batido de mantequilla con azúcar - Masa para pastas
 Gancho amasador 10	1-4	 - Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos - Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
 Batidora 16	8-10 Pulse	- Mezcla y triturado de ingredientes blandos o líquidos

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

- ▶ Para trabajar con el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** y el batidor plano **12**, la tapa protectora del accionamiento **13** debe estar puesta. De lo contrario, no se activará el aparato.

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

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

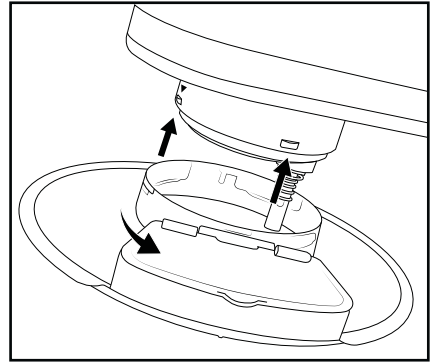


Fig. 1

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


Cantidades de llenado	Min.	Máx.
Masa con levadura	-	1000 g de harina
Masa de bizcocho de mantequilla	-	900 g de harina
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	-	900 g de harina
Nata	200 ml	1500 ml
Clara de huevo (huevos de la categoría de peso M)	2	12

Adapte el resto de los ingredientes de la receta según la cantidad máxima que corresponda.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No supere las cantidades máximas de llenado especificadas para no sobrecargar el aparato.

Si el aparato funciona con dificultad: apáguelo, retire la mitad de la masa y procese cada mitad por separado.

- 5) Monte el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o el batidor plano **12** en el eje de accionamiento **7**:
 - Coloque el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o el batidor plano **12** en el eje de accionamiento **7** de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento **7** encajen en los alojamientos del accesorio **10 11 12**.
 - Presione el accesorio **10 11 12** firmemente contra el eje de accionamiento **7** de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio ligeramente en sentido antihorario (dirección )
 - Suelte el accesorio. A continuación, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento **7**.

INDICACIÓN

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

Introducción de los ingredientes

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



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

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Después del procesamiento

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

Procesamiento con la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

- ▶ ¡No introduzca nunca las manos en la batidora 16 una vez montada!
- ▶ Retire exclusivamente la batidora 16 una vez se haya detenido la cuchilla 17.
- ▶ Accione la batidora 16 exclusivamente con la tapa de la batidora 15, el bloqueo de la tapa 14 y el vaso medidor 18 montados.
- ▶ En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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

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

INDICACIÓN

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

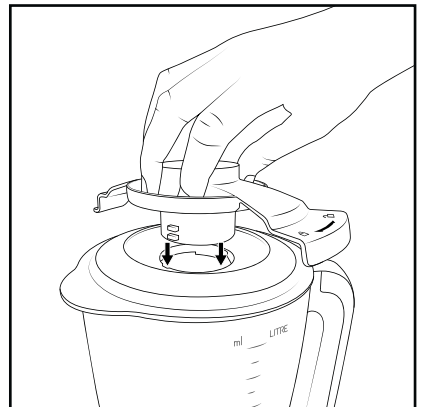



Fig. 2

- Gire el bloqueo de la tapa 14 90° en sentido horario (dirección ) para cerrarlo. El bloqueo de la tapa 14 quedará por un lado sobre la boquilla de vaciado y, por el otro, insertado en el asa de la batidora 15 (fig. 3).

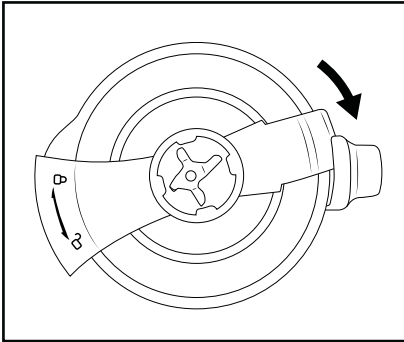



Fig. 3

- Introduzca el vaso medidor 13 tanto como sea posible en el bloqueo de la tapa 14.
- 6) Ajuste el interruptor giratorio 3 en el nivel deseado.


INDICACIÓN

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

Introducción de los ingredientes

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio 3.
 - 2) Retire la tapa de la batidora 15:
 - Gire el bloqueo de la tapa 14 90° en sentido antihorario (dirección ) y tire de él hacia arriba para retirarlo.
 - Retire la tapa de la batidora 15 de la batidora 16.
 - 3) Introduzca los ingredientes.
-
- 4) Tire del vaso medidor 13 que se encuentra en la tapa de la batidora 15 hacia arriba en línea recta. A continuación, añada los ingredientes poco a poco a través de la boquilla de llenado.

Después del procesamiento

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

INDICACIÓN

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

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica!
¡Existe peligro de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIONES

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


Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

- Lave el recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, la tapa de la batidora **15** con el bloqueo de la tapa **14**, el vaso medidor **13**, la cuchilla **17**, la tapa protectora del accionamiento **18** y los accesorios **10** **11** **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente, y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

INDICACIÓN

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

Limpieza de la batidora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque la cuchilla **17** con las manos desnudas.
- Para realizar una limpieza más exhaustiva, desmonte la cuchilla **17** de la batidora **16**:
 - En caso necesario, retire la tapa de la batidora **15** de la batidora **16** de la manera descrita en el capítulo “Procesamiento con la batidora”.
 - Coloque la batidora **16** cabeza abajo.
 - Utilice el bloqueo de la tapa **14** para retirar la cuchilla **17**. Para ello, inserte el bloqueo de la tapa **14** en los encastres de la parte inferior de la cuchilla **17** y gírela en sentido antihorario hasta que la cuchilla **17** pueda retirarse (fig. 4).

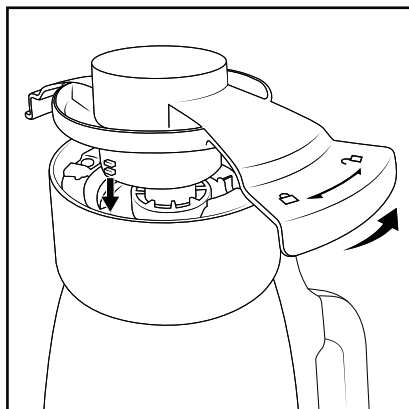


Fig. 4

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

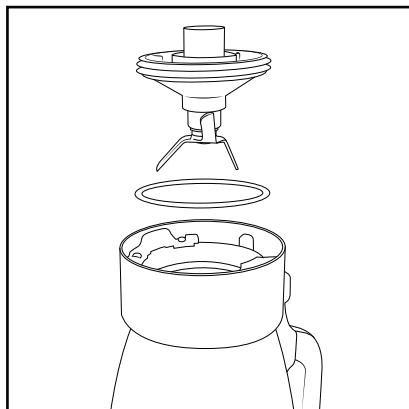



Fig. 5

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

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

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

INDICACIÓN

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

Almacenamiento

- Para guardar el producto, enrolle el cable de red en el enrollacables **19** (fig. 6).

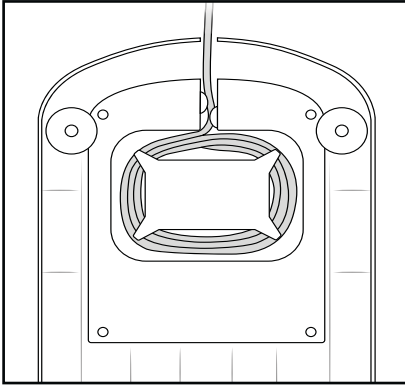


Fig. 6

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

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

Si no puede encenderse el aparato:

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

Características técnicas

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

Consumo de potencia: 1300 W

Clase de aislamiento: II/□ (aislamiento doble)

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla **6**: Aprox. 6,3 l

Batidora **16**: Aprox. 1,5 l



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

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

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

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

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

Desecho

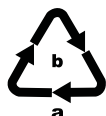


No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

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.



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



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



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

Garantía de Kompennass 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 suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



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

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 297858/304132

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	18
Utilização correta	18
Conteúdo da embalagem	18
Descrição do aparelho	18
Instruções de segurança	19
Preparações	22
Funções	22
Utilização do pá para amassar, do batedor de claras e do batedor plano	23
Adicionar ingredientes	24
Após a utilização	25
Utilização do liquidificador	25
Adicionar ingredientes	26
Após a utilização	27
Limpeza e conservação	27
Limpar o aparelho	27
Limpar os acessórios	27
Limpar o liquidificador	28
Armazenamento	29
Resolução de falhas	29
Dados técnicos	29
Eliminação	30
Garantia da Kompernass Handels GmbH	30
Assistência Técnica	31
Importador	31

Introdução

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

Utilização correta

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

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

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Tigela misturadora com tampa

Liquidificador com tampa e copo de medição

Pá para amassar

Batedor de claras

Batedor plano

Manual de instruções

Manual de instruções breve

Livro de receitas

NOTA

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

Descrição do aparelho

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

Página desdobrável dianteira

Figura A:

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

Figura B:

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

Página desdobrável traseira:

Figura C:

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

Instruções de segurança**⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!**

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

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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




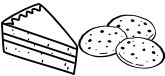



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Preparações

- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes.
- 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação". Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- 3) Desenrole o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo **19**.
- 4) Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa e fixe-o com as quatro ventosas.
- 5) Insira a ficha na tomada.

Funções

Acessório	Nível	Adequado para...
 Batedor de claras 11	8 - 10	 - Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga até ficar cremosa
 Batedor plano 12	3 - 7	 - Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda - Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
 Pá para amassar 10	1 - 4	 - Amassar e misturar massa consistente ou ingredientes mais rijos - Amassar massa lêveda - Amassar massa espessa para bolos
 Liquidificador 16	8 - 10 "Pulse"	- Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

- ▶ Se utilizar o pá para amassar ❿, o batedor de claras ⓫ e o batedor plano ⓬, a tampa de proteção do acionamento ❶ tem de estar encaixada. Caso contrário, o aparelho não arranca.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o pá para amassar ❿, o batedor de claras ⓫ e o batedor plano ⓬, proceda da seguinte forma:

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

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

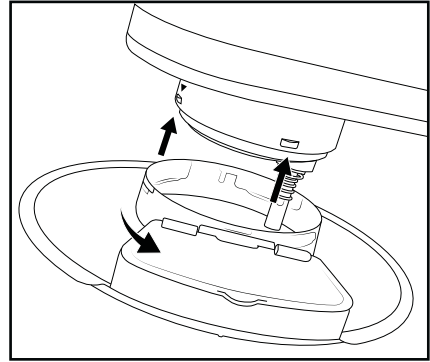


Fig. 1

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

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

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Adicionar ingredientes

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

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

Adicione lentamente outros ingredientes através do dispositivo de enchimento **8**.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Após a utilização

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

Utilização do liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe os líquidos quentes arrefecerem até atingirem uma temperatura morna (aprox. 30 - 40 °C), antes de os colocar no liquidificador ⑮.

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

- ▶ Nunca coloque a mão dentro do liquidificador ⑮ quando este estiver colocado!
- ▶ Retire o liquidificador ⑮ apenas com a lâmina ⑰ parada.
- ▶ Utilize o liquidificador ⑮ apenas com a tampa colocada ⑮, o bloqueio da tampa ⑭ e o copo de medição ⑮.
- ▶ Em caso de falha, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!


- ▶ O eixo de acionamento dos acessórios ⑩ ⑪ ⑫ roda quando o liquidificador ⑮ está em funcionamento. No entanto, nunca utilize a tigela misturadora ⑥ e o liquidificador ⑮ ao mesmo tempo! Isto leva a uma sobrecarga do motor!
- ▶ Ao trabalhar com o liquidificador ⑮, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador ⑮, proceda do seguinte modo. Consulte, como apoio, a figura C na página desdobrável traseira.

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para cima e desloque o braço giratório ① para baixo, para a posição de trabalho.
- 2) Retire a tampa de proteção do acionamento ⑮, puxando-a para a direita (ver figura C na página desdobrável).

NOTA

- ▶ Certifique-se de que o interruptor rotativo ③ se encontra em "0", antes de colocar o liquidificador ⑮ sobre o respetivo acionamento ⑳. Caso contrário, o aparelho inicia-se abruptamente assim que o liquidificador ⑮ é encaixado.
- 3) Coloque o liquidificador ⑮ sobre o respetivo acionamento ⑳, de modo que os dispositivos de fixação na parte de baixo do liquidificador ⑮ encaixem nos entalhes do acionamento do liquidificador ⑳. A seta ▼ no liquidificador ⑮ tem de apontar para a seta ▲ no aparelho. Rode o liquidificador ⑮, até ao batente, no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ↻), até que encaixe de forma audível.
 - 4) Introduza os ingredientes.
 - 5) Monte a tampa do liquidificador ⑮:
 - Coloque a tampa do liquidificador ⑮ de forma que o lábio na tampa do liquidificador ⑮ tape o bico.

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

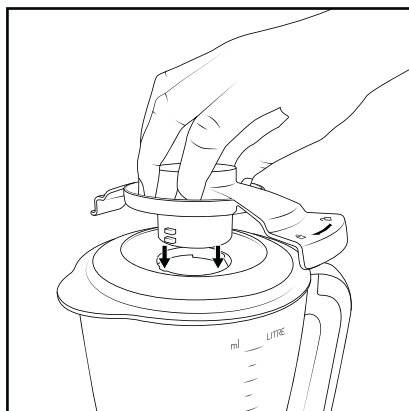



Fig. 2

- Rode o bloqueio da tampa **14** 90° no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ) . Num dos lados, o bloqueio da tampa **14** desloca-se sobre o bico de esvaziamento e, no outro lado, para dentro da pega do liquidificador **15** (fig. 3).

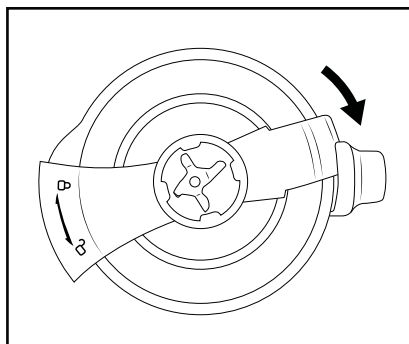



Fig. 3

- Introduza o copo de medição **13** o máximo possível no bloqueio da tampa **14**.
- 6) Coloque o interruptor rotativo **3** no nível desejado.


NOTA

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

Adicionar ingredientes

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

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③.
- 2) Rode o liquidificador ⑮ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (direção ) de modo que a seta ▼ no liquidificador ⑮ aponte para a seta ▼ no aparelho, e retire-o.

NOTA

- ▶ De preferência, limpe o liquidificador ⑮ imediatamente a seguir à utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Deste modo, é mais fácil remover restos de alimentos.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

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



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

INDICAÇÕES

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


Limpar o aparelho

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

Limpar os acessórios

- Lave a tigela misturadora ⑥, a tampa ⑨, a tampa do liquidificador ⑮ com bloqueio da tampa ⑭ e o copo de medição ⑬, a lâmina ⑰, a tampa de proteção do acionamento ⑱ e os acessórios ⑩ ⑪ ⑫ em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

NOTA

- ▶  Os acessórios ⑩ ⑪ ⑫, a tampa ⑨/⑥, a tigela misturadora ⑥, o liquidificador ⑮, a tampa do liquidificador, ⑮ o copo de medição ⑬ e a lâmina ⑰ com o respetivo anel vedante também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, recomendamos que lave todas as peças à mão.
- ▶ Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!
- ▶ Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Limpar o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

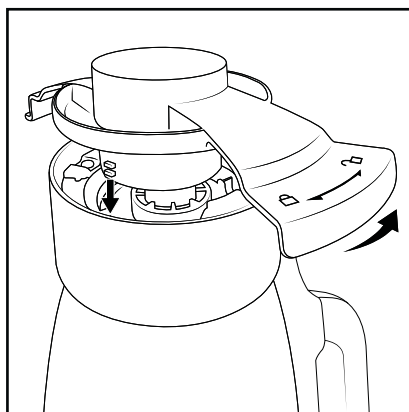


Fig. 4

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

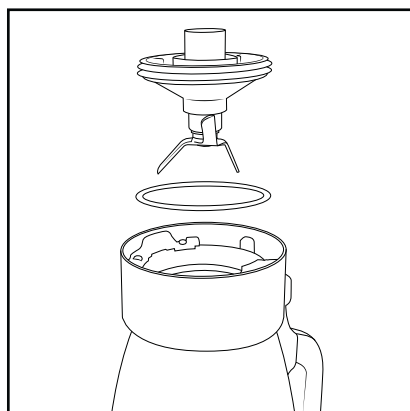



Fig. 5

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

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

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

NOTA

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

Armazenamento

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

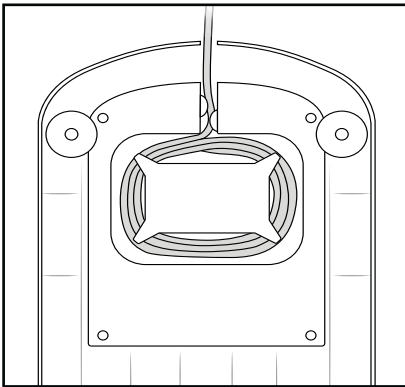


Fig. 6

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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

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

Não é possível ligar o aparelho:

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

Dados técnicos

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

Consumo de energia: 1300 W

Classe de proteção: II  (isolamento duplo)

Capacidade máx.

Tigela misturadora **6**: aprox. 6,3 l

Liquidificador **16**: aprox. 1,5 l



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

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

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

Ao trabalhar com o liquidificador ⑬, deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

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

Eliminação



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

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



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



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



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

Garantia da Kompnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

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

defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 297858/304132

Importador

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Sicherheitshinweise	35
Vorbereitungen	38
Funktionen	38
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	39
Zutaten nachfüllen	40
Nach der Arbeit	40
Arbeiten mit dem Mixer	41
Zutaten nachfüllen	42
Nach der Arbeit	42
Reinigen und Pflegen	42
Gerät reinigen	43
Zubehör reinigen	43
Mixer reinigen	43
Aufbewahrung	44
Fehler beheben	45
Technische Daten	45
Entsorgung	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

Rezeptheft

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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


hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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




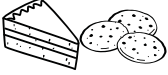



ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Funktionen

Zubehörteil	Stufe	geeignet für...
 Schneebesen 11	8 - 10	 - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
 Flachrührer 12	3 - 7	 - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
 Knezhaken 10	1 - 4	 - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
 Mixer 16	8 - 10 Pulse	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❹! 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 ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ❸ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ und Flachrührer ⓬ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

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

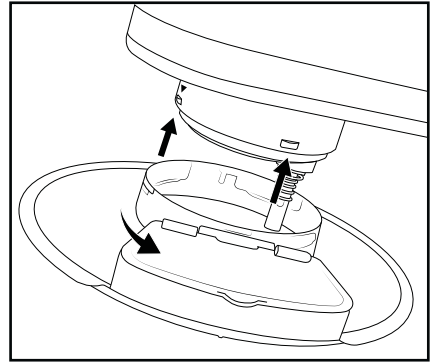


Abb. 1


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

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12

Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen! Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- ▶ Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

- 5) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** auf der Antriebsachse **7**:
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10 11 12** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10 11 12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

HINWEIS

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

Zutaten nachfüllen

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

Geben Sie langsam weitere Zutaten durch die Einfüllhilfe **8**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Nach der Arbeit

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

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

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




ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

HINWEIS

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

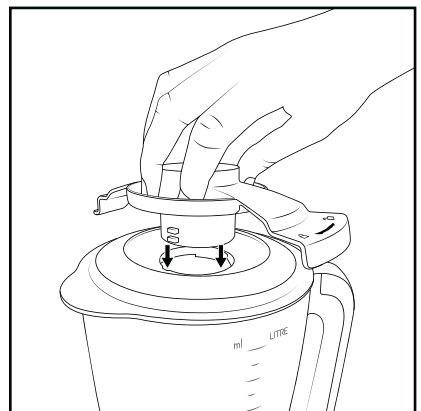



Abb. 2

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

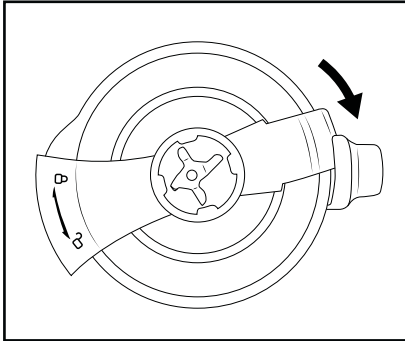



Abb. 3

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


HINWEIS

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

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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


HINWEIS

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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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


Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, den Mixer-Deckel **15** mit Deckelverriegelung **14** und Messbecher **13**, das Messer **17**, den Antriebsschutzdeckel **18** und die Einsätze **10** **11** **12** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

- ▶  Die Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6**, der Deckel **9** mit Einfüllhilfe **8**, der Mixer **16**, der Mixer-Deckel **15** und Messbecher **13** sowie das Messer **17** samt Dichtungsring sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch, alle Teile mit der Hand zu spülen.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Messer **17** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nehmen Sie das Messer **17** für eine gründliche Reinigung vom Mixer **16** ab:
 - Nehmen Sie ggf. den Mixer-Deckel **15** vom Mixer **16** ab, wie im Kapitel „Arbeiten mit dem Mixer“ beschrieben.
 - Stellen Sie den Mixer **16** auf den Kopf.
 - Entfernen Sie mit Hilfe der Deckelverriegelung **14** das Messer **17**. Setzen Sie dazu die Deckelverriegelung **14** in die Arretierungen auf der Unterseite des Messers **17** ein und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sich das Messer **17** abnehmen lässt (Abb. 4).

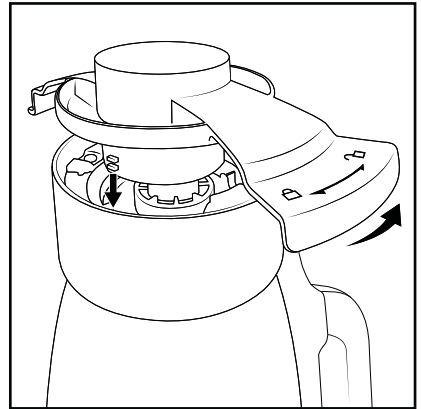


Abb. 4

- Reinigen Sie den Mixer **16** und das Messer **17** samt Dichtungsring in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

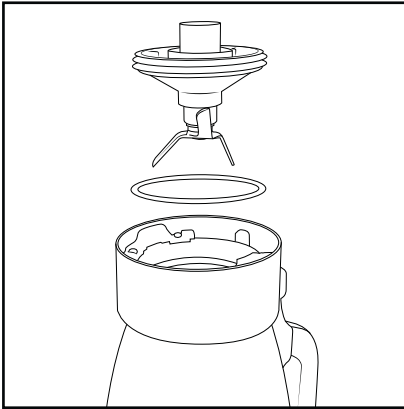



Abb. 5

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

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **19** (Abb. 6).

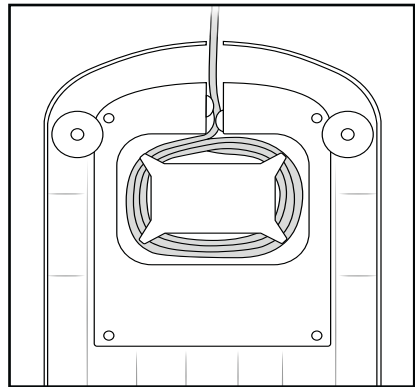


Abb. 6

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

Fehler beheben


Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich die Deckelverriegelung **14** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ (Wechselspannung) / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II  (Doppelisolation)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,3 l
Mixer 16 :	ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Entsorgung



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

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



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



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, 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 Kassenbonn und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 297858/304132

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

04/2018 · Ident.-No.: SKMP1300D4-042018-2

IAN 297858/304132