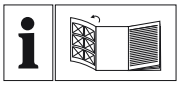
FOOD PROCESSOR KM 600 A1

(NL) (BE)
KEUKENMACHINE
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 286005



(NL) (BE)

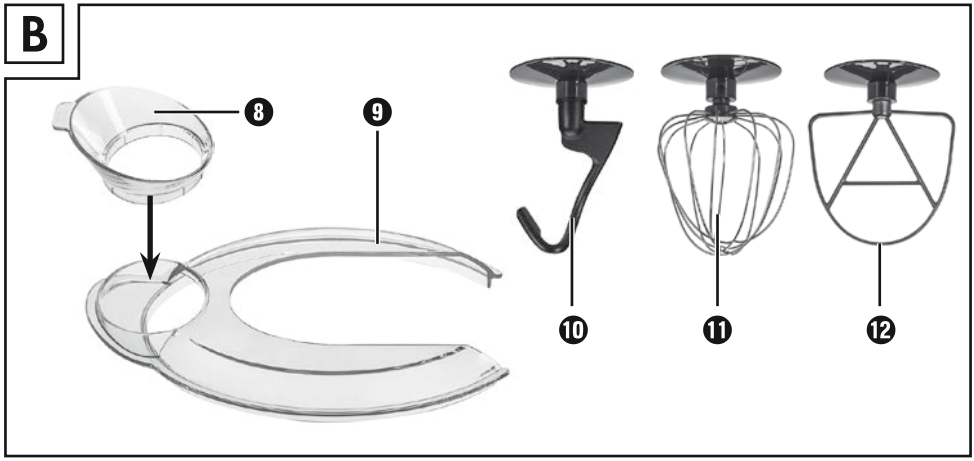
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(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.

NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	11

A
1
2
3
4
5
6
7


B
8
9
10
11
12

Inhoud

Inleiding 2
Gebruik in overeenstemming met bestemming 2
Inhoud van het pakket 2
Apparaatbeschrijving 2
Veiligheidsvoorschriften 3
Voorbereidingen 6
Snelheidsstanden 6
Werken met de kneedhaak, draadgarde en vlindergarde 6
Na de werkzaamheden 7
Reiniging en onderhoud 7
Behuizing reinigen 8
Accessoires reinigen 8
Opbergen 8
Problemen oplossen 8
Technische gegevens 9
Afvoeren 9
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 9
Service 10
Importeur 10

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 beschut zijn. 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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

❶ Zwenkarm
❷ Ontgrendelknop
❸ Draaiknop
❹ Netsnoer
❺ Sokkel
❻ Mengkom
❼ Aandrijfas

Afbeelding B:

❽ Vulschacht
❾ Deksel
❿ Kneedhaak
⓫ Draadgarde
⓬ Vlindergarde

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

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

Snelheidsstanden

Stand	Gebruik	geschikt voor...
ON - 2	Kneedhaak ⑩ Vlindergarde ⑫	- Kneden en mengen van vast deeg of vastere ingrediënten
2 - 4	Vlindergarde ⑫	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg
2 - 3	Kneedhaak ⑩	- Kneden van gistdeeg - Kneden 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 ❻! 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! MATERIËLE 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:

1) Druk op de ontgrendelknop ❷ ⍾. De zwenkarm ❶ beweegt omhoog.
2) Plaats de mengkom ❻ zodanig, dat de vergrendelingen van de mengkom ❻ in de uitsparingen op de sokkel ❺ grijpen. Draai de mengkom ❻ met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen 🔓 en 🔒 op de sokkel ❺), zodat deze vergrendeld is en vastzit.
3) 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 aandrijfas ❼:
   - Steek de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindergarde ⑫ zodanig op de aandrijfas ❼, dat de beide metalen pennen op de aandrijfas ❼ in de uitsparingen van het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ grijpen.
   - Druk het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ krachtig op de aandrijfas ❼, 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 aandrijfas ❼.
5) Vul de roerkom ❻ met de ingrediënten. Let er bij zwaar deeg op dat u de maximale hoeveelheid bloem van 500 g niet overschrijdt.

LET OP! MATERIËLE 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 kneed- of roerproces het deeg in de mengkom ❻ in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de mengkom ❻ daarom nooit tot aan de rand!

6) Druk de ontgrendelknop ❷ in en beweeg de zwenkarm ❶ met het bevestigde opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ omlaag naar de werkpositie.

OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht ❽ op het deksel ❾ bevestigen:
  - Druk de vulschacht ❽ in de opening op het deksel ❾.

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

7) Schuif het deksel ❾ op de mengkom ❻.
8) Zet de draaiknop ❸ op de gewenste stand (zie het hoofdstuk “Snelheidsstanden”).

Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ❸ (positie “OFF”).
2) Haal het deksel ❾ van de mengkom ❻ af.
3) Druk op de ontgrendelknop ❷ en breng de zwenkarm ❶ naar de hoogste positie.
4) Neem het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ van de aandrijfas ❼ af door het opzetstuk ⑩ ⑪ ⑫ tegen de aandrijfas ❼ 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 ❻ 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! MATERIËLE 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

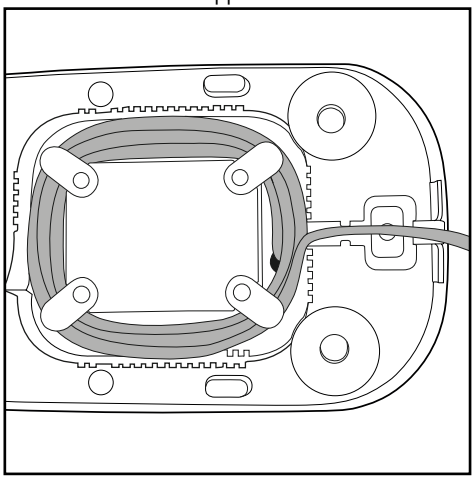
■ Reinig de mengkom ❻, het deksel ❾, de vulschacht ❽ en de kneedhaak ❿, de draadgarde ⓫ en de vlindergarde ⓬ in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

OPMERKING

► De mengkom ❻ is ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opbergen

■ Wikkel het netsnoer ❹ 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 ❸ 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 ❶ zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Opgenomen vermogen:	600 W
Beschermingsklasse:	II ⧈
Max. capaciteit	
Mengkom ❻:	ca. 5 l

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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak ❿, draadgarde ⓫ of vlindergarde ⓬ 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, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden 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 contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Service

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

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

IAN 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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **12**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **12**

Lieferumfang **12**

Gerätebeschreibung **12**

Sicherheitshinweise **13**

Vorbereitungen **16**

Geschwindigkeitsstufen **16**

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen **16**

Nach der Arbeit 17

Reinigen und Pflegen **17**

Gehäuse reinigen 18

Zubehör reinigen 18

Aufbewahrung **18**

Fehler beheben **18**

Technische Daten **19**

Entsorgung **19**

Garantie der Kompernaß Handels GmbH **19**

Service 20

Importeur 20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

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

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❻! 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 ❷ ⏏. Der Schwenkarm ❶ bewegt sich nach oben.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❻ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❻ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole 🔓 und 🔒 am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
3) Wählen Sie den passenden Einsatz ⑩ ⑪ ⑫:

Schneebesen 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 ❷ und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ nach unten in die Arbeitsposition.

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ❽ am Deckel ❾ montieren:
  - Drücken Sie die Einfüllhilfe ❽ in die Aussparung am Deckel ❾.

Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.

7) Schieben Sie den Deckel ❾ auf die Rührschüssel ⑥.
8) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

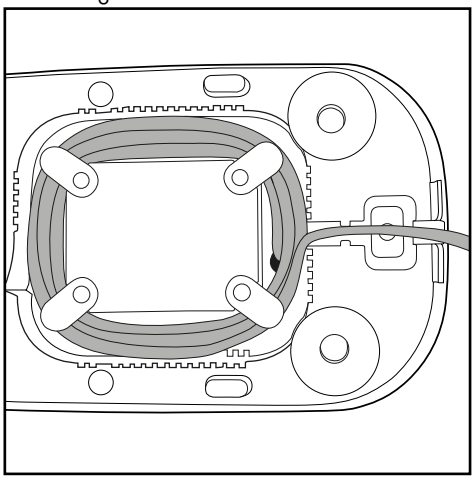
■ Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽ und den Knethaken ❿, den Schnee- ⓫ und den Rührbesen ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

► Die Rührschüssel ❻ ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

■ Wickeln Sie das Netzkabel ❹ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes:



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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

■ Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
- Drehschalter ❸ 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 ❶ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

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

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

Entsorgung

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

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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

Service

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

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

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

IAN 286005

Importeur

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

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

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

Stand van de informatie · Stand der Informationen:
05/2017 · Ident.-No.: KM600A1-032017-2

IAN 286005