

SILVERCREST®



PROCESADOR DE ALIMENTOS IMPASTATRICE PLANETARIA SKM 650 A1

ES
PROCESADOR DE ALIMENTOS
Instrucciones de uso

PT
ROBOT DE COZINHA
Manual de instruções

DE AT CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IT MT
IMPASTATRICE PLANETARIA
Istruzioni per l'uso

GB MT
STAND MIXER
Operating instructions

IAN 367922/367923_2101

ES IT PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

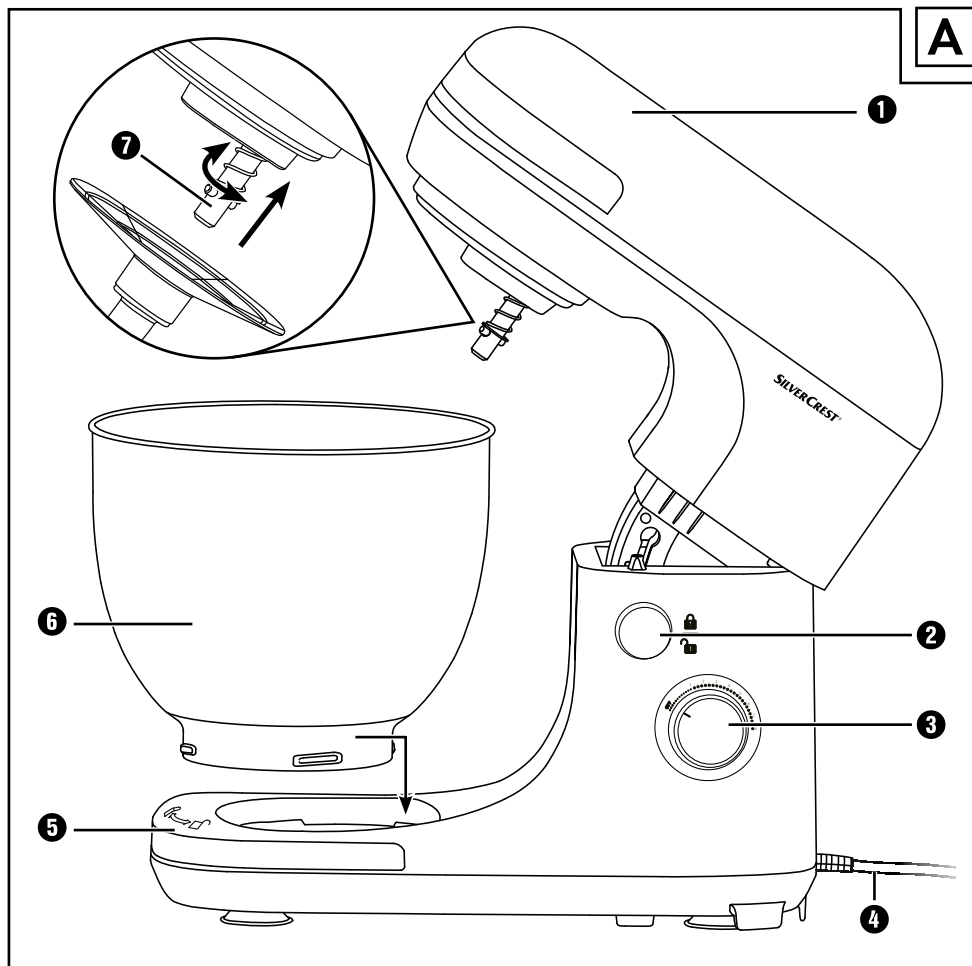
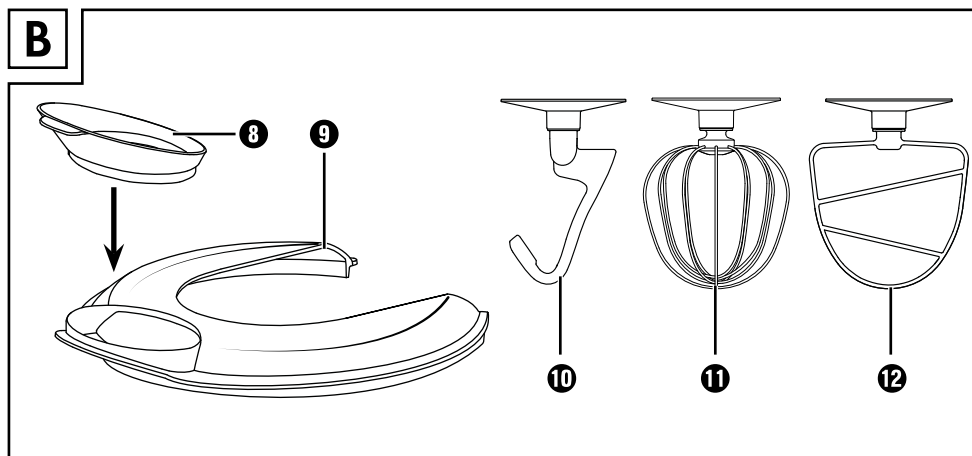
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
PT	Manual de instruções	Página	25
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato.	2
Indicaciones de seguridad.	3
Preparativos	5
Niveles de velocidad	5
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla	5
Después del procesamiento	7
Limpieza y mantenimiento	7
Limpieza de la carcasa	8
Limpieza de los accesorios	8
Almacenamiento	8
Solución de fallos	8
Características técnicas	9
Desecho	9
Garantía de Kompernass Handels GmbH	10
Asistencia técnica	11
Importador	11
Recetas	12
Receta básica de masa de levadura	12
Receta básica de masa quebrada	12
Receta básica bizcocho sencillo	12

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

Este aparato está indicado exclusivamente para su uso privado en sitios cerrados y protegidos de la lluvia. No lo utilice al aire libre. Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

Volumen de suministro

Procesador de alimentos

Recipiente de mezcla con tapa y boquilla de llenado

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

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

Figura A:

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

Figura B:

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
- ▶ Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
- ▶ No realice ningún trabajo de reparación en el aparato. Debe 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, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al retirar o colocar los accesorios para evitar una activación accidental. Tras producirse un corte de la corriente eléctrica, el aparato volvería a ponerse en marcha.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato apagado y el enchufe desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca solo los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado para evitar lesiones y daños en el aparato.
- ▶ Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Preparativos

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseché el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las ventosas.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Aplicaciones
1 - 3	Gancho amasador 10 Varillas de mezcla 12	- Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
3 - 5	Varillas de mezcla 12	- Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura - Mezcla de masa quebrada
3 - 4	Gancho amasador 10	- Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
5 - 7	Varillas de mezcla 12	- Masa para tartas - Batir mantequilla con azúcar - Masa para pastas

Nivel	Accesorio	Aplicaciones
7 - 8	Varillas de montar 11	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Si se utilizan el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12**, recomendamos dejar enfriar el aparato durante unos 25 minutos tras 10 minutos de funcionamiento.

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

- 1) Pulse el botón de desencastre **2** 1 se desplaza hacia arriba.

- 2) Coloque el recipiente de mezcla **6** de forma que los encastrés 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.
- 3) Seleccione el accesorio **10** **11** **12** deseado:
- Varillas de montar **11** para montar nata.
 - Varillas de mezcla **12** para mezclar masas de tartas o bizcochos.
 - Gancho amasador **10** para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.
- 4) Monte el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** en el eje de accionamiento **7** (Fig. 1):
- Coloque el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** (en los sucesivos, el accesorio) en el eje de accionamiento **7** de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento **7** encajen en los alojamientos del accesorio **10** **11** **12**.
 - Presione el accesorio **10** **11** **12** firmemente contra el eje de accionamiento **7** de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio **10** **11** **12** ligeramente en sentido antihorario (dirección .
 - Suelte el accesorio **10** **11** **12**. Con esto, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento **7**.

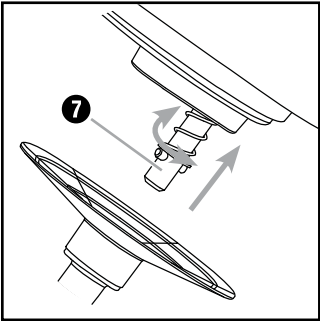


Fig. 1: Montaje de los accesorios

- 5) Llene el recipiente de mezcla **6** con los ingredientes; para ello, observe las cantidades de llenado recomendadas en la siguiente tabla:

Cantidades de llenado	Mín.	Máx.
Masa con levadura	-	500 g de harina
Masa de bizcocho de mantequilla	-	400 g de harina
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	-	400 g de harina
Nata	200 ml	1000 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 sobrepase la cantidad máxima de llenado indicada.
De lo contrario, el aparato se sobrecargaría.
- ▶ Si el aparato funciona con dificultad:
Apáguelo, retire la mitad de la masa y amase cada mitad por separado.

INDICACIÓN

- ▶ Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla **6**, la masa aumentará de volumen o será empujada ligeramente hacia arriba por el movimiento. Por este motivo, no llene nunca el recipiente de mezcla **6** hasta el borde.
- 6) Pulse el botón de desencastre **2**  y desplace el brazo basculante **1** con el accesorio **10 11 12** montado hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.

INDICACIÓN

- ▶ Si lo desea, puede montar la boquilla de llenado **8** en la tapa **9**:
 - Presione la boquilla de llenado **8** de forma que quede encajada en el alojamiento de la tapa **9**.

Con esto, podrá añadir ingredientes durante el funcionamiento.

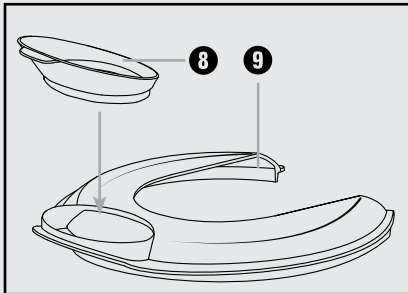


Fig. 2: Montaje de la boquilla de llenado

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

Después del procesamiento

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

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Limpieza de la carcasa

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

Limpieza de los accesorios

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

INDICACIÓN



El recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, la boquilla de llenado **8**, el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** y las varillas de mezcla **12** también son aptos para la limpieza en el lavavajillas. Si es posible, coloque todas las piezas que son de plástico (también parcialmente) en la bandeja superior del lavavajillas y asegúrese de que las piezas no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían producirse deformaciones y fisuras.

Almacenamiento

- Enrolle el cable de red **4** en torno al enrollacables que se encuentra en la base del aparato (Fig. 3).

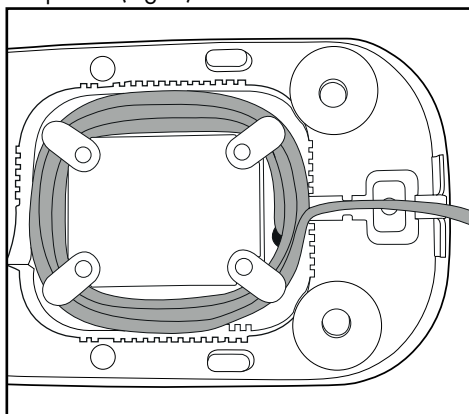


Fig. 3: Enrollacables

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
 - Ajuste el interruptor giratorio **3** en "OFF".
 - Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - Deje que el aparato se enfríe durante 25 minutos.
 - Si después de 25 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
 - Espere otros 15 minutos y vuelva a encenderlo.

Si no puede encenderse el aparato:

- Compruebe si el enchufe está conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si el brazo basculante ❶ se encuentra en la posición correcta.

Características técnicas

Tensión de alimentación: 220 – 240 V ~
(corriente alterna),
50 – 60 Hz

Consumo de potencia: 650 W

Clase de protección: II /  (aislamiento doble)

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla ❷: aprox. 5 l

Cantidad máx. de llenado para masas con levadura: aprox. 829 g

Cantidad máx. de llenado para masas de bizcocho: aprox. 1600 g



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 ❿, las varillas de montar ⓫ o las varillas de mezcla ⓬, deje que el aparato se enfríe durante unos 25 minutos tras 10 minutos de funcionamiento.

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

Desecho



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

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



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



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



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.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, 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 o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (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 se aplica a 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 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 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- 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 de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367922_2101/367923_2101.

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 367922_2101
367923_2101

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

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Receta básica de masa de levadura

Ingredientes

500 g de harina de trigo tipo 550

1 dado de levadura fresca

60 g de mantequilla

1 pizca de sal

200 - 250 ml de leche templada

2 huevos

Preparación

- ♦ Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla **6**.
Amasar con el gancho amasador **10** 1 minuto en el nivel 1 y, después, 5 minutos en el nivel 4.
Dejar fermentar en el recipiente de mezcla **6** durante 40 minutos. Formar una bola con la masa.
- ♦ Extender la masa sobre una bandeja de hornear y cubrir con los ingredientes deseados.
- ♦ Hornear durante 25 - 30 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo.

Receta básica de masa quebrada

Ingredientes

250 g de harina

125 g de mantequilla fría

1 pizca de sal

1 huevo

150 g de azúcar

Preparación

- ♦ Introducir todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6** y amasar con las varillas de mezcla **12** aprox. 2-3 minutos en el nivel 3 para lograr una masa desmenuzable.

- ♦ Meter en el frigorífico durante 30 minutos.
- ♦ Precalentar el horno a 200 °C.
- ♦ Engrasar el molde y espolvorear con un poco de harina.
- ♦ Extender la masa entre en dos láminas de film transparente (con un diámetro de aprox. 30 cm) e introducir en el molde.
- ♦ Hornear durante 15 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo.

Receta básica bizcocho sencillo

Ingredientes

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

1 sobre de azúcar vainillado

250 g de harina

4 huevos

½ sobre de levadura en polvo

Preparación

- ♦ Introducir la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6** y amasar con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3 - 5 para que esté espumoso.
- ♦ Ir añadiendo los huevos y continuar batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ♦ Añadir la harina y la levadura en polvo hasta formar una masa uniforme.
- ♦ Engrasar el molde (aprox. 30 cm) y añadir la masa.
- ♦ Hornear a 180 °C calor arriba/abajo durante aprox. 50 - 60 min.

Indice

Introduzione	14
Uso conforme	14
Volume della fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Indicazioni di sicurezza	15
Preparativi	17
Livelli di velocità	17
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	17
Dopo il lavoro	19
Pulizia e manutenzione	19
Pulizia dell'alloggiamento	19
Pulizia degli accessori	19
Conservazione	20
Eliminazione dei guasti	20
Dati tecnici	20
Smaltimento	21
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	21
Assistenza	23
Importatore	23
Ricette	23
Pasta lievitata (ricetta base)	23
Pasta frolla (ricetta base)	24
Torta (ricetta base)	24

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto! L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

Volume della fornitura

Impastatrice planetaria

Ciotola con coperchio e ausilio di riempimento

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Braccio girevole
- ❷ Tasto di sbloccaggio 
- ❸ Selettore rotativo
- ❹ Cavo di rete
- ❺ Base
- ❻ Ciotola
- ❼ Asse motore

Figura B:

- ❽ Ausilio di riempimento
- ❾ Coperchio
- ❿ Ganci da impasto
- ⓫ Frusta
- ⓬ Frullino

Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
- Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre mai le mani o oggetti estranei nell'ausilio di riempimento.
- ▶ Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Preparativi

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

Livelli di velocità

Livello	Impiego	adatto per...
1-3	Gancio da impasto ⑩ Frullino ⑫	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
3-5	Frullino ⑫	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata - Mescolamento di pasta frolla
3-4	Gancio da impasto ⑩	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di impasto spesso
5-7	Frullino ⑫	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
7-8	Frusta ⑪	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a spuma del burro

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Quando si lavora con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ o frullino ⑫, consigliamo di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo circa 25 minuti di esercizio.

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

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio ② . Il braccio girevole ① si sposta verso l'alto.
- 2) Inserire la ciotola ⑥ in modo tale che i fermi della ciotola ⑥ si inseriscano nell'incavo della base ⑤. Ruotare la ciotola ⑥ in senso orario (v. simboli  e  presenti sulla base ⑤) in modo da bloccarla e inserirla saldamente.
- 3) Selezionare l'inserto ⑩ ⑪ ⑫ adatto:
 - Frusta ⑪ per montare la panna.
 - Frullino ⑫ per lavorare impasti.
 - Gancio da impasto ⑩ per impastare impasti densi, come ad es. pasta lievitata.

4) A seconda del lavoro da svolgere, montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7** (Fig. 1):

- Applicare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** (di seguito denominato "inserto") all'asse motore **7** in modo tale che entrambi i perni di metallo dell'asse motore **7** si inseriscano negli intagli presenti sull'inserto **10 11 12**.
- Premere saldamente l'inserto **10 11 12** sull'asse motore **7** in modo da comprimere la molla e ruotare nel contempo l'inserto **10 11 12** leggermente in senso antiorario (direzione )
- Quindi rilasciare l'inserto **10 11 12**.
A questo punto, l'inserto è saldamente fissato all'asse motore **7**.

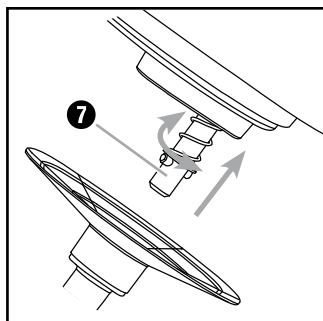


Fig. 1: Montaggio degli accessori

5) Versare gli ingredienti nella ciotola **6** attenendosi alla seguente tabella con le quantità di riempimento consigliate:

Quantità di riempimento per...	min.	max.
Pasta lievitata	n.d.	500 g di farina
Impasto per dolci	n.d.	400 g di farina
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	n.d.	400 g di farina
Panna	200 ml	1000 ml
Albume d'uovo (uova cat. M)	2	12
Adattare i restanti ingredienti della ricetta alle rispettive quantità massime.		

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non superare le quantità massime indicate.
In caso contrario, l'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi.
- Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

NOTA

- Ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto nella ciotola **6** può aumentare di volume o venire spinto verso l'alto dal movimento. Non riempire quindi mai la ciotola **6** fino al bordo!

6) Premere il tasto di sbloccaggio **2**  e spostare verso il basso in posizione di lavoro il braccio orientabile **1** con l'inserto **10 11 12**.

NOTA

- Se lo si desidera, si può montare la vaschetta di riempimento **8** sul coperchio **9** (Fig. 2):
 - Premere l'ausilio di riempimento **8** nell'intaglio al coperchio **9**.

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

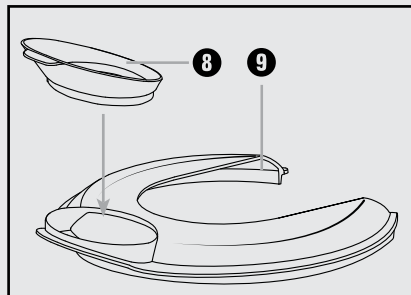


Fig. 2: Montaggio dell'ausilio di riempimento

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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



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

ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

Pulizia dell'alloggiamento

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

Pulizia degli accessori

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

NOTA



La ciotola **6**, il coperchio **9**, l'ausilio di riempimento **8**, il gancio da impasto **10**, la frusta **11** e il frullino **12** sono idonei anche al lavaggio in lavastoviglie. Disporre possibilmente tutti i pezzi, che sono anche parzialmente in plastica, nel cestello superiore della lavastoviglie assicurandosi che questi componenti non si incastrino. In caso contrario potrebbero verificarsi deformazioni e crepe da tensione.

Conservazione

- Avvolgere il cavo **4** intorno all'apposito dispositivo sul fondo dell'apparecchio (Fig. 3):

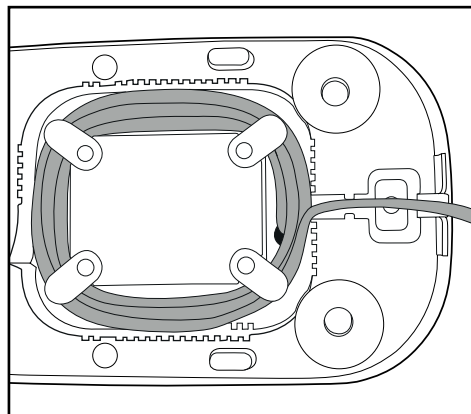


Fig. 3: Avvolgicavo

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

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

- L'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
 - Portare il selettore **3** su "OFF".
 - Staccare la spina dalla presa.
 - Fare raffreddare l'apparecchio per 25 minuti.
 - L'apparecchio non si accenderà, se non si è ancora completamente raffreddato dopo 25 minuti.
 - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

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

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240 V ~
(corrente alternata),
50 - 60 Hz

Assorbimento
di potenza: 650 W

Classe di protezione:
II / □ (isolamento doppio)

Capacità max
Ciotola **6**: circa 5 l

Quantità max. di riempimento per pasta lievitata: circa 829 g

Quantità max. di riempimento per impasto per dolci: circa 1600 g

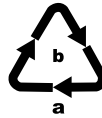


Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di esercizio:

Quando si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** o frullino **12**, dopo 10 minuti di esercizio lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 25 minuti.

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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Smaltimento



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

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore.

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



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 367922_2101/367923_2101 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 367922_2101 367923_2101

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Pasta lievitata (ricetta base)

Ingredienti

500 g di farina di frumento tipo 550

1 cubetto di lievito fresco

60 g di burro

1 pizzico di sale

200 - 250 ml di latte tiepido

2 uova

Preparazione

- ◆ Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **6**. Impastare il tutto con il gancio da impasto **10** per circa 1 minuto alla velocità 1, quindi per 5 minuti alla velocità 4. Fare lievitare nella ciotola **6** per 40 minuti. Formare una palla con l'impasto.
- ◆ Stendere l'impasto su una teglia da forno e condire a piacimento.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25 - 30 minuti.

Pasta frolla (ricetta base)**Ingredienti**

- 250 g di farina
- 125 g di burro freddo
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 150 g di zucchero

Preparazione

- ◆ Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola **6** e lavorarli con il frullino **12** per 2 - 3 minuti alla velocità 3 fino ad ottenere un impasto friabile.
- ◆ Mettere l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
- ◆ Preriscaldare il forno a 200 °C.
- ◆ Imburrare e infarinare uno stampo.
- ◆ Stendere l'impasto tra due fogli di pellicola (a un diametro di circa 30 cm) e foderare lo stampo.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 15 minuti.

Torta (ricetta base)**Ingredienti**

- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 g di farina
- 4 uova
- ½ bustina di lievito in polvere

Preparazione

- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e montare con il frullino **12** alla velocità 3 - 5.
- ◆ Aggiungere le uova una alla volta continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare finché l'impasto non risulterà liscio.
- ◆ Imburrare uno stampo a cassetta (circa 30 cm) e versarvi l'impasto.
- ◆ Cuocere al forno a 180 °C (calore superiore/inferiore) per circa 50 - 60 minuti.

Índice

Introdução	26
Utilização correta	26
Conteúdo da embalagem	26
Descrição do aparelho	26
Instruções de segurança	27
Preparações	29
Níveis de velocidade	29
Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador	29
Após a utilização	31
Limpeza e conservação	31
Limpar o corpo do aparelho	32
Limpar os acessórios	32
Armazenamento	32
Resolução de falhas	32
Dados técnicos	33
Eliminação	33
Garantia da Kompernass Handels GmbH	34
Assistência Técnica	35
Importador	35
Receitas	36
Receita básica de massa levedada	36
Receita básica de massa quebrada	36
Receita básica de massa de bolo	36

Introdução

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

Utilização correta

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

Este aparelho destina-se apenas ao uso privado em espaços interiores e protegidos da chuva.

Não o utilize ao ar livre!

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Taça com tampa e dispositivo de enchimento

Amassador

Batedor de claras

Misturador

Manual de instruções

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

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

Figura B:

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

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue o aparelho da corrente elétrica, sempre que retirar ou colocar acessórios. Desta forma, evita uma ativação inadvertida do aparelho. Após um corte de energia, o aparelho volta a entrar em funcionamento!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ 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.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes a preparar na taça.
- ▶ Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento, para evitar ferimentos e danos no aparelho.
- ▶ Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. A este respeito, tenha atenção ao capítulo "Limpeza e conservação".

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Preparações

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

Níveis de velocidade

Nível	Acessório	Adequado para...
1 - 3	Amassador 10 Misturador 12	- Amassar e misturar massa consistente ou ingredientes mais rijos
3 - 5	Misturador 12	- Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lèveda - Misturar massa quebrada
3 - 4	Amassador 10	- Amassar massa lèveda - Amassar massa batida espessa para bolos
5 - 7	Misturador 12	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas

Nível	Acessório	Adequado para...
7 - 8	Batedor de claras 11	- Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga em espuma

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Ao trabalhar com o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12**, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 25 minutos após 10 minutos de funcionamento.

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

- 1) Prima o botão de desbloqueio **2** . O braço inclinável **1** desloca-se para cima.

- 2) Coloque a taça 6 de modo que os dispositivos de fixação da taça 6 encaixem no entalhe da base 5. Rode a taça 6 no sentido dos ponteiros do relógio (ver símbolos  e  na base 5), de modo que fique bloqueada e bem fixa.
- 3) Selecione o acessório 10 11 12 adequado:
- o batedor de claras 11 para bater natas.
 - o misturador 12 para misturar massa para bolos.
 - o amassador 10 para amassar massa pesada, p. ex. massa lêveda.
- 4) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o amassador 10, o batedor de claras 11 ou o misturador 12 sobre o eixo de acionamento 7 (Fig. 1):
- Encaixe o amassador 10, o batedor de claras 11 ou o misturador 12 (seguidamente designado por “acessório”) 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 10 11 12 no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido .
 - Solte o acessório 10 11 12. Este está agora bem fixo no eixo de acionamento 7.

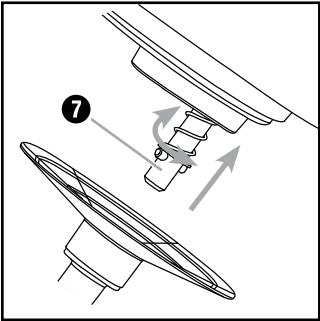


Fig. 1 Montagem dos acessórios

- 5) Coloque os ingredientes na taça 6, tendo em atenção a seguinte tabela com as quantidades de enchimento recomendadas:

Quantidades de enchimento para...	mín.	máx.
Massa lêveda	N/A	500 g de farinha
Massa para bolos	N/A	400 g de farinha
Massa espessa (p. ex., massa quebrada)	N/A	400 g de farinha
Natas	200 ml	1000 ml
Claras de ovo (ovos da classe M)	2	12
Adapte os restantes ingredientes da receita à quantidade máxima indicada.		

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não ultrapasse as quantidades de enchimento máximas indicadas! Caso contrário, o aparelho fica sobrecarregado.
- ▶ Se o aparelho funcionar com dificuldade: Desligar o aparelho, retirar metade da massa e amassar cada metade separadamente.

NOTA

- ▶ Lembre-se que, ao amassar ou misturar a massa na taça 6, o volume da massa aumenta ou esta é um pouco levantada devido ao movimento. Por esta razão, nunca encha a taça 6 até cima!

- 6) Pressione o botão de desbloqueio 2  e desloque o braço inclinável 1, com o acessório montado 10 11 12, para baixo, para a posição de trabalho.

NOTA

- ▶ Se desejar, pode montar o dispositivo de enchimento 8 na tampa 9 (Fig. 2):
 - Pressione o dispositivo de enchimento 8 no entalhe da tampa 9.

Agora também pode introduzir ingredientes durante o funcionamento.

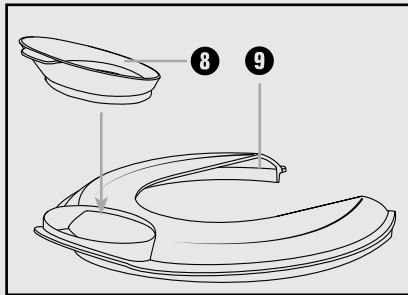


Fig. 2: Montagem do dispositivo de enchimento

- 7) Coloque a tampa 9 na taça 6.

- 8) Coloque o interruptor rotativo 3 no nível desejado (ver capítulo "Níveis de velocidade").

Após a utilização

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

Limpeza e conservação

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

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

-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Limpar o corpo do aparelho

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

Limpar os acessórios

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

NOTA



A taça **6**, a tampa **9**, o dispositivo de enchimento **8**, o amassador **10**, o batedor de claras **11** e o misturador **12** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque, na medida do possível, todas as peças de plástico (ou parcialmente de plástico) no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, podem ocorrer deformações e fissuras provocadas por tensão.

Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação **4** no respetivo dispositivo de enrolamento na base do aparelho (Fig. 3).

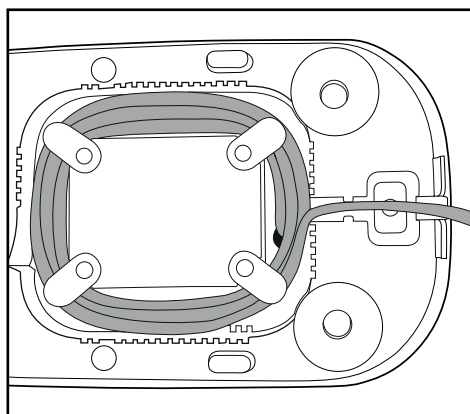


Fig. 3: Dispositivo de enrolamento do cabo

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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

- O aparelho sobreaqueceu e a desativação automática de segurança foi ativada.
 - Colocar o interruptor rotativo **3** na posição "OFF".
 - Retirar a ficha da tomada.
 - Deixar arrefecer o aparelho durante 25 minutos.
 - Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 25 minutos, continuará a não funcionar.
 - Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

Não é possível ligar o aparelho:

- Verifique se a ficha se encontra na tomada.
- Verifique se o braço inclinável **1** se encontra na posição correta.

Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220 – 240 V ~
(corrente alternada),
50 – 60 Hz

Consumo de energia: 650 W

Classe de proteção: II / 
(isolamento duplo)

Capacidade máx.s Taça : aprox. 5 l

Capacidade máxima massa lêveda:
aprox. 829 g

Capacidade máxima massa para bolos:
aprox. 1600 g



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

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Deixe o aparelho arrefecer, ao trabalhar com o amassador , o batedor de claras  ou o misturador , durante aprox. 25 minutos após 10 minutos de funcionamento.

Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento.

Eliminação



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

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



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.



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



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.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

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 sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores 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 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, 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 manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 367922_2101/367923_2101.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 367922_2101 367923_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Receita básica de massa levedada

Ingredientes

500 g de farinha de trigo tipo 550

1 cubo de fermento fresco

60 g de manteiga

1 pitada de sal

200 - 250 ml de leite morno

2 ovos

Preparação

- ◆ Colocar todos os ingredientes na taça **6**. Bater com o amassador **10** durante 1 minuto no nível 1 e, em seguida, 5 minutos no nível 4. Deixar levedar 40 minutos na taça **6**. Formar uma bola com a massa.
- ◆ Estender a massa sobre um tabuleiro e guarnecer a gosto.
- ◆ Cozer a 200 °C (com calor superior/inferior) durante 25 - 30 minutos.

Receita básica de massa quebrada

Ingredientes

250 g de farinha

125 g de manteiga fria

1 pitada de sal

1 ovo

150 g de açúcar

Preparação

- ◆ Introduzir todos os ingredientes para a massa na taça **6** e amassá-los durante aprox. 2 - 3 minutos com o misturador **12** no nível 3, até se formar uma massa quebrada.
- ◆ Colocar a massa no frigorífico durante 30 minutos.

- ◆ Preaquecer o forno a 200 °C.
- ◆ Untar uma forma redonda de base amovível e polvilhá-la com um pouco de farinha.
- ◆ Estender a massa com o rolo entre duas folhas de película aderente (até aprox. 30 cm de diâmetro) e colocá-la na forma redonda de base amovível.
- ◆ Cozer a 200 °C (com calor superior/inferior) durante 15 minutos.

Receita básica de massa de bolo

Ingredientes

250 g de manteiga

250 g de açúcar

1 pacote de açúcar baunilhado

250 g de farinha

4 ovos

½ saqueta de fermento em pó

Preparação

- ◆ Colocar a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado na taça **6** e bater com o misturador **12** no nível 3 - 5, até obter uma mistura cremosa.
- ◆ Adicionar os ovos um a um e continuar a bater, até os ingredientes estarem bem misturados.
- ◆ Adicionar a farinha e o fermento em pó, até obter uma massa homogênea.
- ◆ Untar uma forma retangular (aprox. 30 cm) e verter a massa para dentro da forma.
- ◆ Cozer a 180 °C (com calor superior/inferior) durante aprox. 50 - 60 min.

Contents

Introduction	38
Intended use	38
Package contents	38
Appliance description	38
Safety information	39
Preparations	41
Speed settings	41
Working with the kneading hook, beater and whisk	41
After you have finished using your appliance	43
Cleaning and care	43
Cleaning the housing	43
Cleaning the accessories	43
Storage	44
Troubleshooting	44
Technical data	44
Disposal	45
Kompernass Handels GmbH warranty	45
Service	47
Importer	47
Recipes	47
Basic recipe for yeast dough	47
Basic recipe for shortcrust pastry	48
Basic recipe for sponge cake	48

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Stand mixer

Mixing bowl with lid and filling accessory

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

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

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.
The appliance will restart after any power outage!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- ▶ To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling accessory.
- ▶ Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the "Cleaning and care" section.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

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

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 3	Kneading hook 10 Beater 12	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
3 - 5	Beater 12	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 - 4	Kneading hook 10	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
5 - 7	Beater 12	- Cake mix - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 - 8	Whisk 11	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ When working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, we recommend letting the appliance cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

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

- 1) Press the release button **2** . The swivel arm **1** moves upwards.
- 2) Insert the mixing bowl **6** in such a way that the locking tabs on the mixing bowl **6** grip into the recesses in the base **5**. Turn the mixing bowl **6** clockwise (see  and  symbols on the base **5**) so that it is locked and firmly held in place.
- 3) Select the appropriate attachment **10** **11** **12**:
 - The whisk **11** for whipping cream.
 - The beater **12** for stirring cake mixture.
 - The kneading hook **10** for kneading heavy dough such as yeast dough.

- 4) Depending on what you want to do, attach the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** to the drive shaft **7** (Fig. 1):
- Fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** (referred to in the following as “the attachment”) to the drive shaft **7** in such a way that the two metal pins on the drive shaft **7** engage in the recesses of the attachment **10 11 12**.
 - Push the attachment **10 11 12** firmly onto the drive shaft **7** so that the spring compresses, and rotate the attachment **10 11 12** anticlockwise a little way (towards .
 - Let go of the attachment **10 11 12**. It is now sitting firmly on the drive shaft **7**.

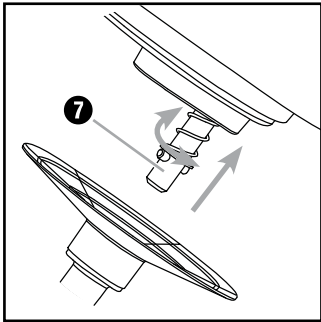


Fig. 1: Fitting the attachments

- 5) Put the ingredients into the mixing bowl **6**, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	400 g flour
Cream	200 ml	1000 ml

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Egg white (weight class M)	2	12

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not exceed the specified maximum filling quantities! Otherwise the appliance will be overloaded.
- If the appliance is labouring: Switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

NOTE

- Please note that during the kneading or stirring process, the mixture in the mixing bowl **6** increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl **6** right up to the top!

- 6) Press the release button **2**  and press the swivel arm **1** with the mounted attachment **10 11 12** downwards into the working position.

NOTE

- If you wish, you can fit the filling accessory **8** onto the lid **9** (Fig. 2):
 - Press the filling accessory **8** into the cut-out on the lid **9**.

Now you can add ingredients even during operation.

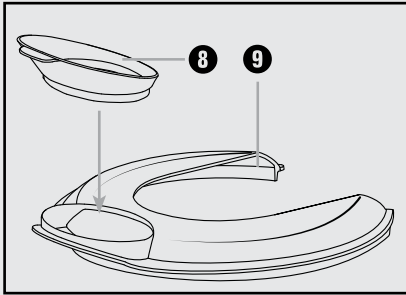


Fig. 2: Fitting the filling accessory

- 7) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.
- 8) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

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

Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

 Never immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Cleaning the housing

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

Cleaning the accessories

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

NOTE



The mixing bowl **6**, the lid **9**, the filling accessory **8**, the kneading hook **10**, the whisk **11** and the beater **12** are also dishwasher-compatible. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise deformation or stress cracking may occur.

- Allow the appliance to cool for 25 minutes.
- If the appliance has not yet cooled off completely after 25 minutes, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance cannot be switched on.

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

Storage

- Wind the power cable **4** around the cable retainer on the underside of the appliance (Fig. 3):

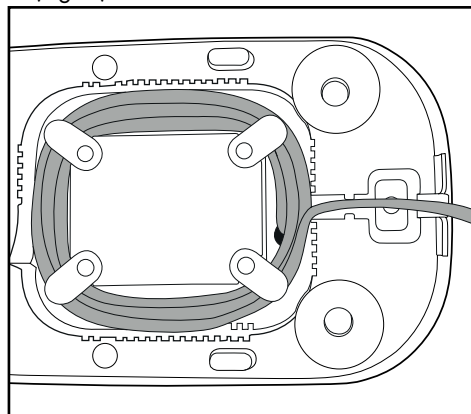


Fig. 3: Cable retainer

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **3** to "OFF".
 - Remove the plug from the wall socket.

Technical data

Input voltage: 220 – 240 V ~
(alternating current),
50 – 60 Hz

Power consumption: 650 W

Protection class: II / □ (double insulation)

Max. capacity

Mixing bowl **6**: approx. 5 l

max. fill quantity, yeast dough: approx. 829 g

max. fill quantity, cake mixture: approx. 1600 g



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

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, allow the appliance to cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

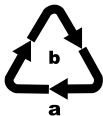
Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 367922_2101/367923_2101.

Service**Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

**Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 367922_2101 367923_2101

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes**Basic recipe for yeast dough****Ingredients**

500 g wheat flour (type 550)

1 cube fresh yeast

60 g butter

Pinch of salt

200–250 ml lukewarm milk

2 eggs

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6**. Knead for 1 minute at level 1 using the kneading hook **10** and then for 5 minutes at level 4. Leave to rise in the mixing bowl **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 25–30 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry**Ingredients**

- 250 g plain flour
- 125 g cold butter
- Pinch of salt
- 1 egg
- 150 g sugar

Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6** and knead with the beater **12** at level 3 for approx. 2–3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Refrigerate this for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200°C.
- ◆ Grease a springform tin and sprinkle lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), remove cling film and place dough into the springform tin.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 15 minutes.

Basic recipe for sponge cake**Ingredients**

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 250 g plain flour
- 4 eggs
- ½ sachet baking powder

Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **6** and stir with the beater **12** at level 3–5 until fluffy.
- ◆ Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder and mix everything into a smooth dough.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm) and add the dough.
- ◆ Bake at 180°C (bottom/top heat) for approx. 50–60 min.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Sicherheitshinweise	51
Vorbereitungen	53
Geschwindigkeitsstufen	53
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	53
Nach der Arbeit.	55
Reinigen und Pflegen	55
Gehäuse reinigen	55
Zubehör reinigen	56
Aufbewahrung	56
Fehler beheben.	56
Technische Daten	56
Entsorgung	57
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	59
Importeur	59
Rezepte	59
Grundrezept Hefeteig	59
Grundrezept Mürbeteig	60
Grundrezept Rührkuchen	60

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

Flachrührer

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 Flachrührer

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!
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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.
- 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.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

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 ...
1-3	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3-4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5-7	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ② . Der Schwenkarm ① bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel ⑤), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
- Den Schneebesen **11** zum Schlagen von Sahne,
 - den Flachrührer **12** zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 1):
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **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**.

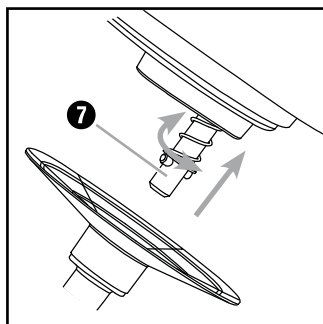


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	500 g Mehl
Rührteig	N/A	400 g Mehl
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	N/A	400 g Mehl
Sahne	200 ml	1000 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.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass während des Knet- bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll!

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

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren (Abb. 2):
 - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.

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

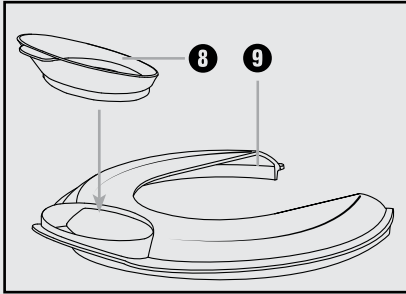


Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 7) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „OFF“).
- 2) Nehmen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.

- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen 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!

HINWEIS

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

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

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

HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, der Kneithaken **10**, der Schneebesen **11** und der Flachrührer **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel **4** um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes (Abb. 3):

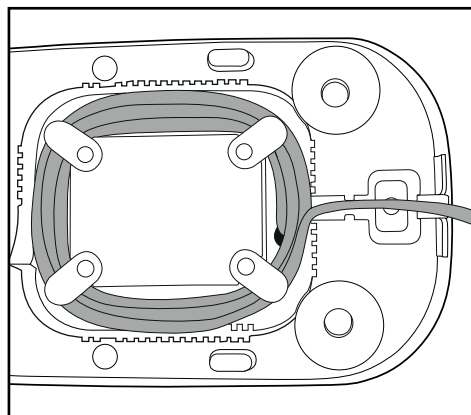


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **3** auf „OFF“ stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
 - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 829 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer
⑫ nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25 Minu-
ten abkühlen.

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

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät kei-
nesfalls in den normalen
Hausmüll. Dieses Produkt
unterliegt der europäischen
Richtlinie 2012/19/EU.**

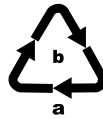
Entsorgen Sie das Gerät über ei-
nen zugelassenen Entsorgungsbe-
trieb oder über Ihre kommunale
Entsorgungseinrichtung. Beachten
Sie die aktuell geltenden Vorschrif-
ten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall
mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in
Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus um-
weltfreundlichen Materialien, die
Sie über die örtlichen Recyclingstel-
len entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung um-
weltgerecht. Beachten Sie die
Kennzeichnung auf den verschie-
denen Verpackungsmaterialien
und trennen Sie diese gegebenen-
falls gesondert. Die Verpackungs-
materialien sind gekennzeichnet
mit Abkürzungen (a) und Ziffern
(b) mit folgender Bedeutung:
1 - 7: Kunststoffe, 20 - 22: Papier
und Pappe, 80 - 98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Ga-
rantie 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 Kaufda-
tum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut
auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.
Diese Garantieleistung setzt voraus, dass in-
nerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367922_2101/367923_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 367922_2101 367923_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

60 g Butter

1 Prise Salz

200 – 250 ml lauwarme Milch

2 Eier

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig**Zutaten**

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Zucker

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **12** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

Grundrezept Rührkuchen**Zutaten**

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01 / 2021 · Ident.-No.: SKM650A1-012021-1

IAN 367922/367923_2101