

SILVERCREST®



BATIDORA MULTIFUNCIONAL CON ACCESORIOS / SET SBATTITORE SHMS 300 C2

(ES)

BATIDORA MULTIFUNCIONAL CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

(PT)

CONJUNTO DE BATEDEIRA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

SET SBATTITORE

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

HAND MIXER SET

Operating instructions

IAN 389771_2201

(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.

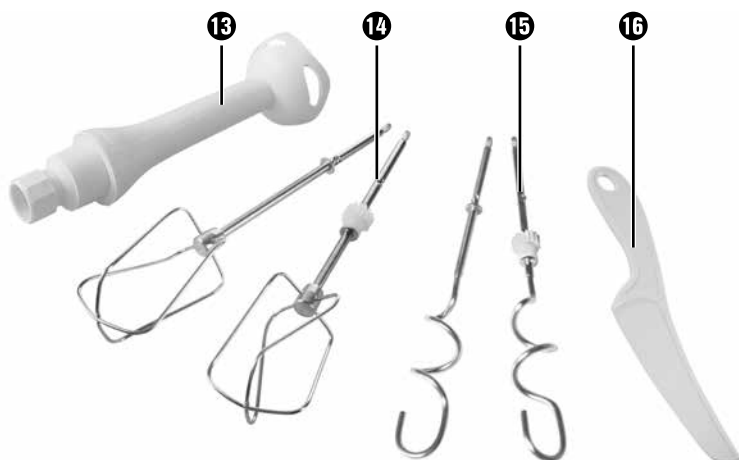
GB MT

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	15
PT	Manual de instruções	Página	29
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Desembalaje	5
Instalación	5
Niveles de velocidad	5
Manejo	6
Amasado y batido	6
Preparación de purés	7
Tabla de tiempos de procesamiento	9
Limpieza	10
Almacenamiento	10
Desecho	11
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12
Recetas	13
Trenza de pan de leche	13
Crema de chocolate y amaretto	13
Crema de chocolate	13
Alioli	14
Vinagreta de hierbas	14

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 está destinado exclusivamente para amasar, mezclar líquidos (p. ej., zumos de frutas), batir nata y preparar purés o papillas de frutas. Solo es apto para la preparación de alimentos. No utilice el accesorio batidor para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

- 1 batidora multifuncional con accesorios
- 1 base
- 1 recipiente de mezcla con tapa
- 2 ganchos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- 1 accesorio batidor
- 1 espátula

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 Interruptor de velocidad
- 2 Botón Turbo/
- 3 Botón de desbloqueo del accesorio batidor

- 4 Alojamiento del accesorio batidor (con cierre de seguridad)
- 5 Botón de desbloqueo de la batidora de mano
- 6 Botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano
- 7 Base (con soporte de la batidora)
- 8 Recipiente de mezcla
- 9 Orificio de llenado
- 10 Tapa
- 11 Pieza de mano
- 12 Botón de expulsión



Figura B:

- 13 Accesorio batidor
- 14 Varillas de molinillo
- 15 Ganchos amasadores
- 16 Espátula

Características técnicas

Tensión nominal	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50 – 60 Hz
Potencia nominal	300 W
Clase de protección	II / □ (aislamiento doble)
Capacidad	3,4 litros
Máx. cantidad de llenado	aprox. 2,5 litros
Duración del funcionamiento corto	Batidora de mano: 10 min Accesorio batidor: 1 min
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
 - ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
 - ▶ 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.
 - ▶ Para desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!
-  ¡No sumerja nunca la pieza de mano en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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 utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

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.
- ▶ Durante el funcionamiento, no toque las varillas de molinillo, los ganchos amasadores ni el accesorio batidor. ¡La cuchilla del accesorio batidor está afilada! Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de la red eléctrica para evitar una activación accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si faltan piezas o si están dañadas. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Proceda con cautela durante el manejo y la limpieza del accesorio batidor. ¡La cuchilla está muy afilada!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la vivienda.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica autorizado en su país.
- ▶ No utilice el accesorio batidor para triturar alimentos en ebullición, ya que podría deformarse.
- ▶ No triture nunca los alimentos que estén en el interior de un recipiente que aún esté al fuego. Si el accesorio batidor toca el fondo caliente, podría dañarse.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Instalación

- Coloque la base ❶ sobre una superficie plana. La base ❶ cuenta con 4 ventosas en su parte inferior que evitan que se resbale durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible en caso de fallo.

Niveles de velocidad

Nivel en el interruptor de velocidad ❶	Utilización
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres.
5	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

Botón Turbo/12:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.
- Este botón activa el accesorio batidor 13 siempre que esté montado.

Manejo

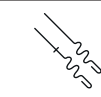
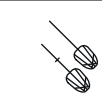
Amasado y batido

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

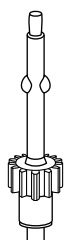
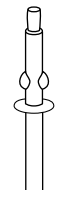
- No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.

INDICACIÓN

- Encienda el aparato exclusivamente cuando los accesorios estén en contacto con los alimentos que deban batirse/mezclarse/amasarse.

		
		
Ganchos amasadores 15 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 14 para mezclar masas de tartas o bizcochos o batir nata.	Accesorio batidor 13 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

- 1) Antes del primer uso, limpie los accesorios (13, 14, 15).
- 2) Introduzca las varillas de molinillo 14 o los ganchos amasadores 15 en la pieza de mano 11 hasta que encastran de manera segura y audible:

	Inserte siempre el gancho amasador 15 o la varilla de molinillo 14 con anillo dentado en el vástago de forma que encaje en el alojamiento del aparato previsto para ello y señalizado con un pictograma.
	Inserte el gancho amasador 15 o la varilla de molinillo 14 con anillo plano en el vástago solo de forma que encaje en el alojamiento del aparato previsto para ello y señalizado con un pictograma.

- 3) Para desbloquear el soporte de la batidora de mano de la base 7, presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano 6 1 y abata el soporte de la batidora 7 de mano hacia arriba.
- 4) Retire el recipiente de mezcla 8 y llénelo con los ingredientes en las cantidades que correspondan.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere nunca la marca MAX (aprox. 2,5 l) al llenar el recipiente de mezcla 8. De lo contrario, los ingredientes rebosarán durante el funcionamiento.
- ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!
En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.
- Cantidades de masa (suma de todos los ingredientes):
 - Masa para bizcochos: máx. aprox. 600 g
mín. aprox. 200 g
 - Masa con levadura: máx. aprox. 820 g
mín. aprox. 320 g

- 5) Vuelva a colocar el recipiente de mezcla **8** sobre la base **7**.
- 6) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1** y desplace el soporte de la batidora **7** de mano hacia abajo.
- 7) Coloque la pieza de mano **11** sobre el soporte de la batidora **7** de mano de forma que encaje.
- 8) Coloque la tapa **10** en el carril de la base **7** de forma que encaje firmemente.

INDICACIÓN

- Si desea añadir ingredientes durante el procesamiento, abra el orificio de llenado **9** de la tapa **10** y añádalos. Tras esto, vuelva a cerrar inmediatamente el orificio de llenado **9** para evitar salpicaduras.

También puede utilizarse la batidora de mano sin estar fijada a la base **7**. En especial, se recomienda utilizar la batidora de mano sin la base **7** para procesar cantidades reducidas de líquido. De lo contrario, la batidora no alcanzaría bien el líquido, por lo que no se batiría bien.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.
- 9) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
 - 10) Para poner el aparato en funcionamiento, ajuste el interruptor de velocidad **1** en el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad y el botón Turbo **1** **2** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

INDICACIÓN

- Si los ingredientes quedan adheridos al borde del recipiente de mezcla **8** y los ganchos amasadores **15**/las varillas de molinillo **14** no los alcanzan, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**. Utilice la espátula **16** para volver a desplazar los ingredientes adheridos a la parte central del recipiente de mezcla **8**. Vuelva a colocar la tapa **10**. Vuelva a encender la batidora de mano.

- 11) Para retirar el contenido del recipiente de mezcla, apague la batidora de mano. Retire la tapa **10**.

INDICACIÓN

- Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".

- 12) Presione el botón de desbloqueo del soporte de la batidora de mano **6** **1**, abata el soporte de la batidora **7** de mano hacia arriba y retire el recipiente de mezcla **8** de la base **7**. Tras esto, podrá extraerse el contenido del recipiente.

INDICACIÓN

- Para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**, primero debe retirarse la pieza de mano **11**: para ello, presione el botón de desbloqueo de la batidora de mano **6** **1** y retire la pieza de mano **11**. A continuación, pulse el botón de expulsión **12** para extraer las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15**.
- Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** si el interruptor de velocidad **1** está en la posición "0".

Preparación de purés

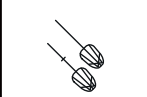
⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice nunca el accesorio batidor **13** para alimentos duros, como, por ejemplo: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. De lo contrario, pueden provocarse daños en el aparato.
- No utilice el accesorio batidor **13** para procesar alimentos en ebullición (p. ej., purés). Antes de procesar los alimentos, retire la cacerola del fuego.

- 1) Seleccione el accesorio batidor **13** para triturar los alimentos y preparar purés.

		
		
Ganchos amasadores 15 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.	Varillas de molinillo 14 para mezclar masas de tartas o bizcochos o batir nata.	Accesorio batidor 13 para triturar frutas/verduras; p. ej., manzanas.

- 2) Para abrir el cierre de seguridad del alojamiento del accesorio batidor **4**, , desplácelo hacia un lado y sujételo.

INDICACIÓN

- Solo puede introducirse el accesorio batidor **13** si las varillas de molinillo **14** o los ganchos amasadores **15** no están instalados.
- 3) Introduzca el accesorio batidor **13** en el alojamiento del accesorio batidor **4**, , y presiónelo firmemente hacia abajo. El accesorio batidor **13** debe encastrar de manera audible.
 - 4) Para evitar un rebosamiento, solo debe llenarse el recipiente para purés hasta aprox. los 2/3. Para ello, seleccione un recipiente lo suficientemente grande.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que haya suficiente líquido/ingredientes para triturar en el recipiente. Para garantizar una mezcla eficaz de los ingredientes, los alimentos que deban procesarse deben cubrir como mínimo la parte inferior del accesorio batidor **13**.
- Para obtener un resultado óptimo, añada un mínimo de 50 ml de líquido.
- Encienda la batidora de mano exclusivamente cuando el accesorio batidor **13** haya entrado en contacto con los alimentos que deban procesarse.

- 5) Pulse el botón Turbo/ **2**. Mantenga pulsado el botón Turbo/ **2** durante el funcionamiento. El aparato se parará tan pronto como lo suelte.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el accesorio batidor **13** durante más de 1 minuto por vez. Una vez transcurrido 1 minuto, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- 6) Cuando haya acabado con el accesorio batidor **13**, suelte el botón Turbo/ **2** y desenchufe el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

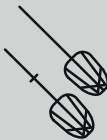
- Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor **13** bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor **13**. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- 7) Para extraer el accesorio batidor **13** del alojamiento del accesorio batidor **4**, , presione el botón de desbloqueo del accesorio batidor **3**  a ambos lados de la pieza de mano **11**. Con esto, el accesorio batidor **13** se suelta del alojamiento del accesorio batidor **4**, .
 - 8) Retire el accesorio batidor **13** con un movimiento de giro para extraerlo del alojamiento del accesorio batidor **4**, .

INDICACIÓN

- Si el accesorio batidor **13** está bloqueado en el alojamiento del accesorio batidor **4**, , desplace un poco el cierre de seguridad. Tras esto, podrá extraerse el accesorio batidor **13**.

Tabla de tiempos de procesamiento

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para el procesamiento de distintos ingredientes. Adapte los datos recomendados según la receta y su gusto personal. Si desea procesar una cantidad mayor que la recomendada, divida la cantidad total en varias porciones para procesarlas individualmente.

ACCESORIO	INGREDIENTES	CANTIDAD RE- COMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Verdura cocida	400-600 g	Botón Turbo/ 	40-60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Botón Turbo/ 	40-60 s
	Masa de bizcocho ¹	200-600 g	Nivel 3	2-4 min
	Nata ²	200 ml	Nivel 5	Aprox. 60 s
	Crema ¹	200-1000 g	Nivel 4	1-2 min
	Masa con l evadura ¹	320-820 g	Nivel 3	2-5 min

¹La velocidad y el tiempo deben adaptarse según la receta, los ingredientes y la consistencia deseada.

²Sin la base , batido con la pieza de mano .

Limpieza

⚠ ¡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 la pieza de mano 11 en agua ni en otros líquidos!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con cautela para limpiar el accesorio batidor 13. ¡La cuchilla está muy afilada!



- No sumerja totalmente el accesorio batidor 13 en agua. Limpie solo bajo el agua corriente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.

- Limpie la pieza de mano 11 con el motor exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Limpie la base 7 exclusivamente con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.

- Las varillas de molinillo 14 o los ganchos amasadores 15 pueden limpiarse bajo el agua corriente o en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Séquelos bien después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

INDICACIÓN



- Las varillas de molinillo 14 y los ganchos amasadores 15 también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- Limpie el recipiente de mezcla 8, la tapa 10 y la espátula 16 en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.

INDICACIÓN



- El recipiente de mezcla 8, la tapa 10 y la espátula 16 también pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas en la cesta superior del lavavajillas.

- Limpie la parte inferior del accesorio batidor 13 en agua caliente con jabón lavavajillas o bajo el agua corriente. Frote la parte superior con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlo con un paño solo humedecido con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Limpie exclusivamente la parte inferior del accesorio batidor 13 bajo el agua corriente. No debe penetrar agua en el interior del accesorio batidor 13. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Almacenamiento

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

Desecho



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



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



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos 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 advierte 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 (IAN) 389771_2201 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) 389771_2201.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389771_2201

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

Trenza de pan de leche

- ◆ 400 g de harina
- ◆ 60 g de mantequilla
- ◆ 60 g de azúcar
- ◆ 5 g de sal
- ◆ 42 g de levadura (1 paquetito de levadura fresca)
- ◆ 170 ml de leche
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 yema de huevo
- ◆ En caso necesario, un poco de azúcar perlado

- 1) Disuelva la levadura en un poco de leche templada con azúcar.
- 2) Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **8** en cuanto la levadura haya fermentado un poco.
- 3) Amase bien los ingredientes con los ganchos amasadores **15**.
- 4) Deje reposar la masa durante unos 20 minutos.
- 5) A continuación, forme la trenza y deje que fermente otros 30 minutos.
- 6) Unte la trenza con un poco de yema de huevo.

INDICACIÓN

- Si lo desea, puede espolvorear la trenza con un poco de azúcar perlado.

- 7) Precaliente el horno con ventilación a aprox. 200 °C y hornee la trenza durante aprox. 25 minutos hasta que se dore.

Crema de chocolate y amaretto

- ◆ 450 ml de nata
 - ◆ 400 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de crema de cacao y avellanas
 - ◆ 5 cucharadas de amaretto
 - ◆ 1-2 cucharadas de miel
- 1) Vierta la nata y el mascarpone en el recipiente de mezcla **8** y bátalos con las varillas de molinillo **14**.
 - 2) Vaya añadiendo poco a poco el amaretto, la miel y la crema de cacao y avellanas y mézclelo todo bien.
 - 3) Vierta la crema en copas de postre y métalas en la nevera hasta el momento de servir.

Crema de chocolate

- ◆ 300 g de nata
- ◆ 200 g de chocolate amargo

- 1) Hierva la nata.
- 2) Desmenuce el chocolate y deje que se derrita en la nata.
- 3) Enfríe la mezcla de nata y chocolate en la nevera para que se solidifique.
- 4) Una vez la mezcla esté fría y sólida, bátala con las varillas de molinillo **14** hasta que alcance una consistencia cremosa.

INDICACIÓN

- La crema de chocolate también puede utilizarse como relleno para otros postres.

Alioli

- ◆ 500 g de mayonesa
 - ◆ 1 vasito de smetana (crema agria)
 - ◆ 50 g de ajo
 - ◆ 2 cucharaditas de mostaza (de picor medio)
 - ◆ 1 paquetito de hierbas mixtas (congeladas)
 - ◆ 1 pizca de azúcar
 - ◆ 1/2 cucharadita de sal
 - ◆ 1/2 cucharadita de pimienta
- 1) Pele el ajo y prénselo en un prensador de ajos.
 - 2) Vierta la mayonesa y la smetana en el recipiente de mezcla **13**, añada el ajo y bátalo todo bien con las varillas de molinillo **14**.
 - 3) Añada poco a poco la mostaza, las hierbas, el azúcar, la pimienta y la sal y mézclelo todo bien.
 - 4) Para finalizar, salpimente un poco el alioli.

Vinagreta de hierbas

- ◆ 3-4 ramitas de perejil de hoja lisa
 - ◆ 3-4 hojas de albahaca
 - ◆ 1 limón
 - ◆ 1 cucharadita de mostaza (de picor medio)
 - ◆ 1 diente de ajo
 - ◆ Sal y pimienta
 - ◆ 100 ml de aceite de oliva
 - ◆ En caso necesario, 1 pizca de azúcar
- 1) Introduzca las hojas de las hierbas, el zumo de limón, la mostaza, el ajo, la sal y la pimienta en un recipiente alto.
 - 2) Mézclelo todo con el accesorio batidor **13** y añada poco a poco el aceite de oliva hasta que se emulsione la mezcla.
 - 3) Condimente la vinagreta y, si procede, añada una pizca de azúcar.

Indice

Introduzione	16
Uso conforme	16
Volume della fornitura	16
Descrizione dell'apparecchio	16
Dati tecnici	16
Indicazioni di sicurezza	17
Apertura della confezione	19
Installazione	19
Livelli di velocità	19
Uso	20
Impasto e frullatura	20
Frullatura	22
Tabella dei tempi di lavorazione	23
Pulizia	24
Conservazione	24
Smaltimento	25
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	25
Assistenza	26
Importatore	26
Ricette	27
Treccia lievitata	27
Crema al cioccolato e amaretto	27
Crema al cioccolato	27
Salsa Aioli	28
Vinaigrette alle erbe	28

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 a impastare, mescolare liquidi (per es. succhi di frutta), montare la panna e preparare passati di frutta. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Non utilizzare l'asta frullatrice per passare alimenti che scottano (per es. minestre). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

- 1 set sbattitore
- 1 base
- 1 ciotola con coperchio
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- 1 asta frullatrice
- 1 spatola per impasto
- 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 Selettore di velocità
- ❷ Tasto Turbo / 
- ❸ Sbloccaggio asta frullatrice 
- ❹ Inserto asta frullatrice (con chiusura di sicurezza) 
- ❺ Sbloccaggio miscelatore manuale 
- ❻ Sbloccaggio supporto miscelatore 
- ❼ Base (con supporto miscelatore)
- ❽ Ciotola
- ❾ Apertura di riempimento
- ❿ Coperchio
- ⓫ Impugnatura
- ⓬ Tasto di espulsione

Figura B:

- ⓭ Asta frullatrice
- ⓮ Fruste
- ⓯ Ganci da impasto
- ⓰ Spatola per impasto

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	300 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
Capacità	3,4 litri
Quantità max. di riempimento	circa 2,5 litri
Ciclo di funzionamento breve:	Miscelatore: 10 min. Asta frullatrice: 1 min.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggia su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai le fruste, i ganci da impasto o l'asta frullatrice. La lama dell'asta frullatrice è affilata! Evitare di sospendere capelli lunghi, scarpe o simili sugli accessori.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori con funzioni diverse.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi mobili durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attenderne sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo, controllare sempre l'eventuale presenza di danni all'apparecchio e a tutti i suoi componenti. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un grave pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario, sussiste il rischio di lesioni!
- ▶ Agire con cautela nel maneggiare e pulire l'asta frullatrice. La lama è molto affilata!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tal caso, rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.
- ▶ Non utilizzare l'asta frullatrice per frullare alimenti bollenti. L'asta frullatrice potrebbe deformarsi!
- ▶ Non frullare mai in un tegame che si trova ancora sul fuoco! Il contatto dell'asta frullatrice con il fondo bollente della pentola potrebbe provocare danni all'asta frullatrice!

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare l'integrità e la completezza della fornitura.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Installazione

- Posizionare la base **7** su una superficie piana. Sul fondo della base **7** sono presenti 4 ventose che servono a impedire lo scivolamento durante l'uso.
- Assicurarsi che in caso di guasto la presa di rete sia facilmente raggiungibile.

Livelli di velocità

Livello indicato sul selettore di velocità 1	Impiego
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi.
3	Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione.
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc.

Tasto Turbo /  2:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
- Questo tasto avvia l'asta frullatrice **13** se inserita.

Uso

Impasto e frullatura

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

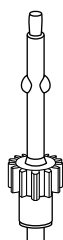
- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di seguito. Dopo 10 minuti fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

NOTA

- Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli accessori negli alimenti da montare/frullare/impastare.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 1) Prima del primo impiego pulire gli accessori (**13**, **14**, **15**).
- 2) Spingere le fruste **14** o i ganci da impasto **15** nei rispettivi scomparti sull'impugnatura **11** fino all'innesto sicuro e percepibile:

	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello dentato sull'asta sempre nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.
	Inserire i ganci da impasto 15 o la frusta 14 con l'anello liscio sull'asta solo nell'inserto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.

- 3) Sbloccare il supporto miscelatore sulla base **7** premendo lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6**  e piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto.
- 4) Rimuovere la ciotola **8** e versarvi gli ingredienti nelle quantità indicate.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non versare mai nella ciotola **8** ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dalla marcatura MAX (circa 2,5 l). In caso contrario gli ingredienti fuoriusciranno dal bordo durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.
- Quantità dell'impasto (somma di tutti gli ingredienti):
 - Pasta per dolci: circa 600 g max. circa 200 g min.
 - Pasta lievitata: circa 820 g max. circa 320 g min.

- 5) Ricollocare la ciotola **8** sulla base **7**.
- 6) Premere lo sbloccaggio per il supporto miscelatore **6**  e piegare il supporto miscelatore **7** verso il basso.
- 7) Collocare l'impugnatura **11** sul supporto miscelatore **7** in modo che essa si innesti in posizione.
- 8) Reinserire il coperchio **10** nella guida della base **7** in modo che poggia saldamente.

NOTA

- Se durante la lavorazione si desiderano aggiungere ingredienti, aprire l'apertura di inserimento **9** dal coperchio **10** e inserire gli ingredienti. Quindi è necessario chiudere l'apertura di inserimento **9** per evitare che gli ingredienti spruzzino fuori!

Il miscelatore manuale si può utilizzare anche senza base **7**. In particolare in caso di scarse quantità di liquidi si consiglia di utilizzare il miscelatore manuale senza base **7**. Altrimenti il liquido non verrà correttamente catturato e mescolato.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.
- 9) Inserire la spina in una presa di corrente.
 - 10) Per mettere in funzione l'apparecchio, spostare il selettore di velocità **1** alla velocità desiderata. Si può scegliere fra 5 livelli di velocità e si può inoltre selezionare il tasto Turbo /  **2** (v. capitolo "Livelli di velocità").

NOTA

- Se gli ingredienti si attaccano ai bordi della ciotola **8** e non vengono catturati dai ganci da impasto **15**/fruste **14**, passare al miscelatore manuale.

Rimuovere il coperchio **10**. Con l'ausilio della spatola per impasto **15** riportare gli ingredienti attaccati al centro della ciotola **8**. Ricollocare il coperchio **10**. Riaccendere il mescolatore manuale.

- 11) Per prelevare il contenuto dal recipiente, spegnere il miscelatore manuale. Sfilare il coperchio **10** dal lato.

NOTA

- Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

- 12) Premere lo sbloccaggio del supporto miscelatore **6** , piegare il supporto miscelatore **7** verso l'alto e prelevare la ciotola **8** dalla base **7**.

A questo punto è possibile prelevare il contenuto della ciotola.

NOTA

- Se si desidera rimuovere le fruste **14** o i ganci da impasto **15**, è necessario prima rimuovere l'impugnatura **11**: per rimuoverla, premere lo sbloccaggio mescolatore manuale **5**  e prelevare l'impugnatura **11**. Premere quindi il tasto di espulsione **12** per sganciare le fruste **14** o i ganci da impasto **15**.
- Per motivi di sicurezza, le fruste **14** o i ganci da impasto **15** si sganciano solo se il selettore di velocità **1** si trova in posizione "0".

Frullatura

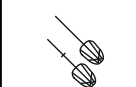
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai l'asta frullatrice **13** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecherebbe danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per frullare alimenti bollenti (ad es. minestre). Prima di passare, togliere la pentola dal piano di cottura.

- 1) Per passare gli alimenti selezionare l'asta frullatrice **13**.

		
		
Ganci da impasto 15 per lavorare impasti pesanti, come ad es. pasta lievitata.	Fruste 14 per mescolare impasti o montare la panna.	Asta frullatrice 13 per frullare frutta/verdura, ad es. mele.

- 2) Aprire la chiusura di sicurezza dell'inserito dell'asta frullatrice **4** spingendolo di lato e mantenendolo saldamente.

NOTA

- L'asta frullatrice **13** può essere utilizzata solo se non sono state installate le fruste **14** o i ganci da impasto **15**.
- 3) Infilare l'asta frullatrice **13** nel relativo inserto **4** e premerla saldamente verso il basso. L'asta frullatrice **13** deve inserirsi udibilmente.
 - 4) Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a circa 2/3. Selezionare a tal fine un contenitore di dimensioni sufficienti.

NOTA

- Assicurarsi che nel contenitore di frullatura sia presente una quantità sufficiente di liquido/alimento da frullare. Per garantire una mescolatura adeguata degli ingredienti, è necessario che gli alimenti da preparare coprano almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **13**.
- Per un risultato ottimale aggiungere almeno 50 ml di liquido.
- Accendere il mescolatore manuale solo dopo aver immerso l'asta frullatrice **13** negli alimenti da frullare.

- 5) Premere il tasto Turbo / **2**. Mantenere il tasto Turbo / **2** premuto durante l'uso. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si ferma.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'asta frullatrice **13** per oltre un minuto di seguito. Dopo un minuto, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

- 6) Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **13**, rilasciare il tasto Turbo / **2** e staccare la spina di rete.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

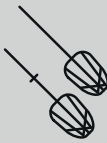
- 7) Per rimuovere l'asta frullatrice **13** dal relativo inserto **4**, premere lo sbloccaggio asta frullatrice **3** / **1** contemporaneamente da entrambi i lati dell'impugnatura **11**. L'asta frullatrice **13** si staccherà dal relativo inserto **4**.
- 8) Rimuovere l'asta frullatrice **13** con un movimento di piegatura dal relativo inserto **4**.

NOTA

- Qualora l'asta frullatrice **13** restasse incastrata nel relativo inserto **4**, tirare leggermente la chiusura di sicurezza. In tal modo sarà possibile sfilare l'asta frullatrice **13**.

Tabella dei tempi di lavorazione

La tabella che segue funge da orientamento mediante esempi per la lavorazione di ingredienti diversi. Adeguare le indicazioni consigliate alla ricetta e al proprio gusto personale. Se si desidera lavorare una quantità maggiore di quella consigliata, suddividere la quantità totale in più porzioni da lavorare singolarmente.

ACCESSORIO	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Verdure cotte	400 - 600 g	Tasto Turbo /  ②	40 - 60 sec
	Frappè, bevande a base di latte	100 - 1000 ml	Tasto Turbo /  ②	40 - 60 sec
	Impasto per dolci ¹	200 - 600 g	Livello 3	2 - 4 min
	Panna ²	200 ml	Livello 5	circa 60 sec
	Crema ¹	200 - 1000 g	Livello 4	1 - 2 min
	Pasta lievitata ¹	320 - 820 g	Livello 3	2 - 5 min

¹La velocità e il tempo devono essere adattati in funzione della ricetta, degli ingredienti e della consistenza desiderata.

²Senza base , battuta con l'impugnatura .

Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

 Non immergere mai l'impugnatura **11** in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Procedere cautamente nella pulizia dell'asta frullatrice **13**. La lama è molto affilata!

 Non immergere mai completamente in acqua l'asta frullatrice **13**. Pulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista di lama. Altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

- Pulire l'impugnatura **11** con il motore solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Pulire la base **7** solo con un panno inumidito ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **14** o i ganci da impasto **15** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua calda con aggiunta di detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente. Consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità che si formino batteri.

NOTA



Le fruste **14** e i ganci da impasto **15** sono lavabili anche in lavastoviglie.

- Pulire la ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** in acqua calda e detersivo.

NOTA



La ciotola **8**, il coperchio **10** e la spatola per impasti **16** sono lavabili anche in lavastoviglie. Se possibile, collocarli tutti nel cestello superiore della lavastoviglie.

- Pulire la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** in acqua calda con detersivo o sotto acqua corrente. Pulire la parte superiore con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno un detergente delicato. Quindi ripassare con un panno inumidito solo con acqua in modo da eliminare i residui di detersivo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **13** sotto acqua corrente. Impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'asta frullatrice **13**. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Conservazione

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

Smaltimento



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



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



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



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.

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 (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 (IAN) 389771_2201 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) 389771_2201 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 389771_2201

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

Treccia lievitata

- ◆ 400 g di farina
- ◆ 60 g di burro
- ◆ 60 g di zucchero
- ◆ 5 grammi di sale
- ◆ 42 g di lievito (1 pacchetto di lievito fresco)
- ◆ 170 ml di latte
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 tuorlo
- ◆ eventualmente un po' di zucchero granigliato

- 1) Sciogliere il lievito in un po' di latte tiepido zuccherato.
- 2) Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **8** non appena il lievito ha formato un po' di schiuma.
- 3) Impastare bene gli ingredienti con i ganci da impasto **15**.
- 4) Fare riposare l'impasto per circa 20 minuti.
- 5) Formare quindi la treccia lievitata e lasciare lievitare per altri 30 minuti.
- 6) Spennellare la treccia lievitata con tuorlo d'uovo.

NOTA

- Se lo si desidera, si può cospargere un po' di zucchero granigliato sulla treccia lievitata.

- 7) Riscaldare il forno a circa 200 °C con ventilazione e cuocere la treccia lievitata per circa 25 minuti fino a ottenere un colore dorato.

Crema al cioccolato e amaretto

- ◆ 450 ml di panna
- ◆ 400 ml di mascarpone
- ◆ 100 g di crema alla nocciola e nougat
- ◆ 5 cucchiaini di amaretto
- ◆ 1 - 2 cucchiaini di miele

- 1) Versare la panna e il mascarpone nella ciotola **8** e mescolarli con le fruste **14**.
- 2) Aggiungere man mano l'amaretto, il miele e la crema alla nocciola e nougat, mescolando tutto accuratamente.
- 3) Versare la crema in bicchieri da dessert e refrigerare fino al momento di consumarla.

Crema al cioccolato

- ◆ 300 g di panna
- ◆ 200 g di cioccolato fondente

- 1) Riscaldare la panna.
- 2) Sbriciolare la cioccolata e lasciarla fondere nella panna.
- 3) Fare raffreddare la massa così ottenuta in frigorifero fino alla sua solidificazione.
- 4) Una volta che la massa si è raffreddata e solidificata, montarla a crema con le fruste **14**.

NOTA

- La crema al cioccolato può essere utilizzata anche come farcitura per pasticceria.

Salsa Aioli

- ◆ 500 g di maionese
 - ◆ 1 vasetto di panna acida
 - ◆ 50 g di aglio
 - ◆ 2 cucchiaini di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 pacchetto di erbe aromatiche miste (surgelate)
 - ◆ 1 pizzico di zucchero
 - ◆ 1/2 cucchiaino di sale
 - ◆ 1/2 cucchiaino di pepe
- 1) Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con l'apposito accessorio.
 - 2) Versare la maionese, la panna acida e l'aglio nella ciotola **8** e miscelare tutto accuratamente con le fruste **14**.
 - 3) Aggiungere man mano la senape, le erbe aromatiche, lo zucchero, il pepe e il sale mescolando il tutto.
 - 4) Infine, insaporire ulteriormente la salsa Aioli.

Vinaigrette alle erbe

- ◆ 3 - 4 di prezzemolo italiano
 - ◆ 3 - 4 foglie di basilico
 - ◆ 1 limone
 - ◆ 1 cucchiaino di senape (semipiccante)
 - ◆ 1 spicchio d'aglio
 - ◆ Sale, pepe
 - ◆ 100 ml di olio d'oliva
 - ◆ Eventualmente 1 pizzico di zucchero
- 1) Versare le foglie delle erbe aromatiche, il succo di limone, la senape, l'aglio, il sale e il pepe in un contenitore alto.
 - 2) Mescolare il tutto con l'asta frullatrice **13** e aggiungere poco alla volta l'olio fino a ottenere una salsa cremosa.
 - 3) Se lo si desidera, insaporire la vinaigrette con una presa di zucchero.

Índice

Introdução	30
Utilização correta	30
Conteúdo da embalagem	30
Descrição do aparelho	30
Dados técnicos	30
Instruções de segurança	31
Desembalar	33
Instalação	33
Níveis de velocidade	33
Operação	34
Amassar e bater	34
Triturar	35
Tabela de tempos de preparação	37
Limpeza	38
Armazenamento	38
Eliminação	39
Garantia da Kompernass Handels GmbH	39
Assistência Técnica	40
Importador	40
Receitas	41
Trança de pão doce	41
Creme de chocolate e Amaretto	41
Creme de chocolate	41
Molho Aioli	42
Vinagrete de ervas	42

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 destina-se exclusivamente a amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas), fazer chantili e triturar frutas. É adequado apenas para o processamento de alimentos. Não utilize o pé de varinha mágica para triturar alimentos a ferver (p. ex. sopas). Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

- 1 Conjunto de batedeira
- 1 Base
- 1 Taça com tampa
- 2 Ganchos para amassar
- 2 Varas para bater
- 1 Pé de varinha mágica
- 1 Rapador
- 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:

- ❶ Interruptor de velocidade
- ❷ Botão Turbo / 
- ❸ Desbloqueio do pé de varinha mágica 

- ❹ Encaixe para pé de varinha mágica (com fecho de segurança) 
- ❺ Desbloqueio da batedeira 
- ❻ Desbloqueio do suporte 
- ❼ Base (com suporte)
- ❽ Taça
- ❾ Orifício de enchimento
- ❿ Tampa
- ⓫ Unidade portátil
- ⓬ Botão de ejeção

Figura B:

- ⓫ Pé de varinha mágica
- ⓬ Vara para bater
- ⓭ Gancho para amassar
- ⓮ Rapador

Dados técnicos

Tensão nominal	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Potência nominal	300 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
Capacidade	3,4 litros
Nível máx. de enchimento	aprox. 2,5 litros
Período de funcionamento temporário:	Batedeira: 10 min. Pé de varinha mágica: 1 min.
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
 - ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
 - ▶ 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.
 - ▶ Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da corrente elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado!
-  Nunca mergulhe a unidade portátil em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O 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.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Durante o funcionamento não toque nas varas para bater, nos ganchos para amassar ou no pé de varinha mágica. A lâmina do pé de varinha mágica é afiada! Não deixe cabelo comprido solto ou lenços suspensos sobre os acessórios.
- ▶ Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada após cada utilização e antes de cada limpeza, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, a fim de evitar uma ativação involuntária.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- ▶ Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. A segurança do aparelho só pode ser garantida em caso de funcionamento em perfeitas condições.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças danificadas ou em falta. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Se abandonar o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar o pé de varinha mágica. A lâmina é muito afiada!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- ▶ Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.
- ▶ Não utilize o pé de varinha mágica para triturar alimentos a ferver. Isto pode causar deformações no pé de varinha mágica!
- ▶ Nunca triture num tacho que ainda de encontre sobre a placa de fogão quente! O contacto do fundo do tacho quente com o pé de varinha mágica pode causar danos no mesmo!

Desembalar

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Instalação

- Coloque a base ❶ sobre uma superfície plana. Na parte de baixo da base ❷ encontram-se 4 ventosas, para evitar que o aparelho deslize durante a operação.
- Certifique-se de que, em caso de falha, a tomada pode ser facilmente acedida.

Níveis de velocidade

Nível no interruptor de velocidade ❶	Utilização
0	O aparelho está desligado
1	Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
2	Para misturar ingredientes líquidos.
3	Para bater massas de bolo e de pão.
4	Para bater manteiga, açúcar para doces, etc., até ficarem cremosos.
5	Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc.

Botão Turbo / :

- Este botão permite ter imediatamente à sua disposição a potência máxima do seu aparelho.
- Este botão **13** inicia o pé de varinha mágica, caso este esteja introduzido.

Operação

Amassar e bater

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

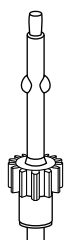
- Não utilize o aparelho mais de 10 minutos de cada vez. Após 10 minutos, faça uma pausa até que o aparelho arrefeça.

NOTA

- Ligue o aparelho apenas quando os acessórios estiverem dentro dos alimentos a bater/misturar/amassar.

		
Ganchos para amassar 15 massa pesada, p. ex. massa lêveda.	Varas para bater 14 massa de bolos ou natas.	Pé de varinha mágica 13 para triturar frutas/legumes, p. ex. maçãs.

- 1) Limpe os acessórios (**13**, **14**, **15**) antes da primeira utilização.
- 2) Desloque as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15** nos orifícios de encaixe que se encontram na unidade portátil **11**, até que encaixem de forma audível e fiquem bem fixos:

	Encaixe o gancho para amassar 15 ou a vara para bater 14 , com o anel dentado na haste, sempre no orifício de encaixe previsto e assinalado com o pictograma no aparelho.
	Encaixe o gancho para amassar 15 ou a vara para bater 14 , com o anel liso na haste, apenas no orifício de encaixe previsto e assinalado com o pictograma no aparelho.

- 3) Desbloqueie o suporte na base **7**, pressionando o desbloqueio do suporte **6** , e levante o suporte **7**.
- 4) Remova a tampa **8** e introduza os ingredientes de acordo com a quantidade a preparar.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca coloque ingredientes na tampa **8** acima da marcação MAX (aprox. 2,5 l). Caso contrário, os ingredientes transbordam durante a utilização.
- Nunca amasse com este aparelho massas com quantidades de farinha superiores a 500 g! Quantidades de farinha superiores podem provocar uma sobrecarga do aparelho!
Divida as massas com quantidades de farinha superiores em várias porções e amasse-as umas a seguir às outras. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento temporário indicado de 10 minutos.
- Quantidades de massa (soma de todos os ingredientes):
 - Massa para bolos: máx., aprox. 600 g
mín. aprox. 200 g
 - Massa lêveda: máx., aprox. 820 g
mín. aprox. 320 g

- 5) Volte a colocar a taça **8** na base **7**.
- 6) Pressione o desbloqueio do suporte **6**  e baixe o suporte **7**.
- 7) Coloque a unidade portátil **11** sobre o suporte **7**, de modo que encaixe.
- 8) Introduza a tampa **10** na calha da base **7**, de modo que fique bem fixa.

NOTA

- Quando quiser adicionar ingredientes com a batedeira em funcionamento, abra o orifício de enchimento **9** na tampa **10** e adicione os ingredientes. Feche depois outra vez impreterivelmente o orifício de enchimento **9**, para evitar que os ingredientes respinguem!

Também pode utilizar a batedeira sem a base **7**. Particularmente com quantidades reduzidas de líquidos, é aconselhável utilizar a batedeira sem a base **7**. Caso contrário, os acessórios não chegam a todas as partes do líquido e este não é corretamente misturado.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e causar ferimentos.
- 9) Insira a ficha numa tomada.
 - 10) Para colocar o aparelho em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade **1** para o nível de velocidade desejado. Pode escolher entre 5 níveis de velocidade e ainda o botão Turbo /  **2** (ver capítulo "Níveis de velocidade").

NOTA

- Quando ficarem colados ingredientes na borda da taça **8** e os ganchos para amassar **15**/as varas para bater **14** não conseguirem chegar aos mesmos, desligue a batedeira. Retire a tampa **10**. Com a ajuda do rapador **16**, mova os ingredientes que ainda se encontram suspensos novamente para o centro da taça **8**. Volte a colocar a tampa **10**. Ligue outra vez a batedeira.

- 11) Para retirar o conteúdo da taça, desligue a batedeira. Retire a tampa **10**, deslocando-a para o lado.

NOTA

- Por motivos de segurança, as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15** só podem ser soltos quando o interruptor de velocidade **1** se encontrar na posição "0".

- 12) Pressione o desbloqueio do suporte **6** , levante o suporte **7** e remova a taça **8** da base **7**. Pode agora retirar o conteúdo da taça.

NOTA

- Se quiser retirar as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15**, tem de remover primeiro a unidade portátil **11**: Para remover, pressione o desbloqueio da batedeira **5**  e remova a unidade portátil **11**. Pressione o botão de ejeção **12** para soltar as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15**.
- Por motivos de segurança, as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15** só podem ser soltos quando o interruptor de velocidade **1** se encontrar na posição "0".

Triturar

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e causar ferimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize o pé de varinha mágica **13** para alimentos duros, como, por exemplo: grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate, legumes muito duros, etc. Estes provocam danos no aparelho.
- Não utilize o pé de varinha mágica **13** para triturar alimentos a ferver (p. ex. sopas). Retire a panela de cima do fogão antes de começar a triturar.

- 1) Opte pelo pé de varinha mágica **13** para triturar alimentos.

		
		
Ganchos para amassar 15 massa pesada, p. ex. massa lêveda.	Varas para bater 14 massa de bolos ou natas.	Pé de varinha mágica 13 para triturar frutas/legumes, p. ex. maçãs.

- 2) Abra o fecho de segurança do encaixe para pé de varinha mágica **4**, deslocando-o para o lado e segurando-o.

NOTA

- O pé de varinha mágica **13** só pode ser utilizado caso não esteja instalada qualquer vara para bater **14** ou gancho para amassar **15**.
- 3) Introduza o pé de varinha mágica **13** no encaixe para pé de varinha mágica **4** e pressione-o com força para baixo. O pé de varinha mágica **13** tem de encaixar de forma audível.
 - 4) Para evitar que o recipiente onde irá utilizar o pé de varinha mágica transborde, deve enchê-lo apenas até aprox. 2/3. Para tal, escolha um recipiente suficientemente grande.

NOTA

- Certifique-se de que se encontram ingredientes para triturar/líquido suficientes no respetivo recipiente. Para garantir que os ingredientes ficam eficazmente misturados, os produtos a preparar devem cobrir, pelo menos, a parte inferior do pé de varinha mágica **13**.
- Para um resultado ideal, adicione pelo menos 50 ml de líquido.
- Ligue a batedeira só depois de ter colocado o pé de varinha mágica **13** dentro dos ingredientes a triturar.

- 5) Pressione o botão Turbo / **2**. Mantenha o botão Turbo / **2** pressionado durante a utilização. O aparelho para assim que o solta.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o pé de varinha mágica **13** mais de um minuto de cada vez. Após um minuto, faça uma pausa até que o aparelho arrefeça.

- 6) Terminada a utilização do pé de varinha mágica **13**, solte o botão Turbo / **2** e tire a ficha da tomada.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

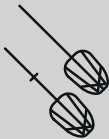
- Lave apenas a parte inferior do pé de varinha mágica **13** em água corrente. Não pode entrar água para o interior do pé de varinha mágica **13**. Isto causa danos no aparelho.
- 7) Para retirar o pé de varinha mágica **13** do encaixe para pé de varinha mágica **4**, pressione o desbloqueio do pé de varinha mágica **3** simultaneamente nos dois lados da unidade portátil **11**. O pé de varinha mágica **13** solta-se do encaixe para pé de varinha mágica **4**.
 - 8) Retire o pé de varinha mágica **13**, com um movimento de torção, do encaixe para pé de varinha mágica **4**.

NOTA

- Se o pé de varinha mágica **13** ficar preso no encaixe para pé de varinha mágica **4**, levante um pouco o fecho de segurança. O pé de varinha mágica **13** pode então ser removido.

Tabela de tempos de preparação

A tabela que se segue serve como referência, com exemplos para a preparação de diferentes ingredientes. Adapte as indicações recomendadas à receita e ao seu gosto pessoal. Se desejar preparar quantidades superiores às recomendadas, divida a quantidade total em várias porções, que deverá preparar individualmente.

ACESSÓRIO	INGREDIENTES	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO
	Legumes cozinhados	400 - 600 g	Botão Turbo/  ②	40 - 60 seg.
	Batidos, bebidas com leite	100 - 1000 ml	Botão Turbo/  ②	40 - 60 seg.
	Massa para bolos ¹	200 - 600 g	Nível 3	2 - 4 min.
	Natas ²	200 ml	Nível 5	Aprox. 60 seg.
	Creme ¹	200 - 1000 g	Nível 4	1 - 2 min.
	Massa lêveda ¹	320 - 820 g	Nível 3	2 - 5 min.

¹A velocidade e o tempo devem ser ajustados em função da receita, dos ingredientes e da consistência pretendida.

²Sem base , para bater com a unidade portátil .

Limpeza

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

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

 Nunca mergulhe a unidade portátil **11** em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Tenha cuidado ao limpar o pé de varinha mágica **13**. A lâmina é muito afiada!

 Nunca mergulhe o pé de varinha mágica **13** completamente em água. Lave apenas a parte inferior com lâmina em água corrente. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis.

- Limpe a unidade portátil **11** com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Limpe a base **7** apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.

- Pode lavar as varas para bater **14** ou o ganchos para amassar **15** em água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza.

Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

NOTA



As varas para bater **14** e os ganchos para amassar **15** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Lave a taça **8**, a tampa **10** e o rapador **16** em água quente com detergente da loiça.

NOTA



Também pode lavar a taça **8**, a tampa **10** e o rapador **16** na máquina de lavar loiça. Coloque tudo, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

- Lave a parte inferior do pé de varinha mágica **13** em água quente com detergente da loiça ou em água corrente. Limpe a parte superior com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Lave apenas a parte inferior do pé de varinha mágica **13** em água corrente. Não pode entrar água para o interior do pé de varinha mágica **13**. Isto causa danos no aparelho.

Armazenamento

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

Eliminação



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



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.



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

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 (IAN) 389771_2201 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 Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros 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) 389771_2201.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 389771_2201

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

Trança de pão doce

- ◆ 400 g de farinha
 - ◆ 60 g de manteiga
 - ◆ 60 g de açúcar
 - ◆ 5 g de sal
 - ◆ 42 g de fermento (1 pacotinho de fermento fresco)
 - ◆ 170 ml de leite
 - ◆ 1 ovo
 - ◆ 1 gema de ovo
 - ◆ Eventualmente um pouco de açúcar granulado
- 1) Dissolva o fermento num pouco de leite morno com açúcar.
 - 2) Assim que o fermento tenha levedado um pouco, coloque todos os ingredientes na taça **8**.
 - 3) Amasse bem os ingredientes com o gancho para amassar **15**.
 - 4) Deixe a massa repousar durante aprox. 20 minutos.
 - 5) Forme depois a trança e deixe o bolo levedar durante mais 30 minutos.
 - 6) Pincele a trança com um pouco de gema de ovo.

NOTA

- Se desejar, pode polvilhar a trança com um pouco de açúcar granulado.
- 7) Preeaqueça o forno a 200 °C com ar circulante e deixe a trança cozer aprox. 25 minutos, até ficar dourada.

Creme de chocolate e Amaretto

- ◆ 450 ml de natas
 - ◆ 400 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de creme de nogado e avelãs
 - ◆ 5 colheres de sopa de Amaretto
 - ◆ 1-2 colheres de sopa de mel
- 1) Coloque as natas e o mascarpone na taça **8** e misture com as varas para bater **14**.
 - 2) Adicione o Amaretto, o mel e o creme de nogado e avelãs aos poucos, e mexa tudo muito bem.
 - 3) Coloque o creme em taças de vidro de sobre-mesa e deixe no frigorífico até ser consumido.

Creme de chocolate

- ◆ 300 g de natas
 - ◆ 200 g de chocolate amargo
- 1) Ferva as natas.
 - 2) Parta o chocolate e deixe-o derreter nas natas.
 - 3) Deixe a mistura de natas e chocolate arrefecer no frigorífico, para solidificar.
 - 4) Quando a massa estiver fria e sólida, bata com as varas para bater **14**, para que a mistura fique cremosa.

NOTA

- Também pode utilizar este creme de chocolate para o recheio de bolos.

Molho Aioli

- ◆ 500 g de maionese
 - ◆ 1 caneca de natas ácidas
 - ◆ 50 g de alho
 - ◆ 2 colheres de chá de mostarda (não muito picante)
 - ◆ 1 embalagem de mistura de ervas (ultracongelada)
 - ◆ 1 pitada de açúcar
 - ◆ 1/2 colher de chá de sal
 - ◆ 1/2 colher de chá de pimenta
- 1) Pele os alhos e esmague-os com o esmagador de alhos.
 - 2) Coloque a maionese, as natas ácidas e o alho na taça **8** e misture bem com as varas para bater **14**.
 - 3) Adicione a mostarda, as ervas, o açúcar, a pimenta e o sal aos poucos e misture tudo.
 - 4) Por fim, tempere o Aioli a gosto.

Vinagrete de ervas

- ◆ 3-4 pés de salsa
 - ◆ 3-4 pés de manjeriço
 - ◆ 1 limão
 - ◆ 1 colher de chá de mostarda (picante médio)
 - ◆ 1 dente de alho
 - ◆ Sal e pimenta
 - ◆ 100 ml de azeite
 - ◆ Eventualmente 1 pitada de açúcar
- 1) Coloque as folhas das ervas, o sumo do limão, a mostarda, o alho, o sal e a pimenta num recipiente alto.
 - 2) Misture tudo com o pé de varinha mágica **13** e junte o azeite aos poucos, até que o molho fique cremoso.
 - 3) Prove o vinagrete e, se necessário, adicione uma pitada de açúcar.

Contents

Introduction 44

Intended use 44

Package contents 44

Appliance description 44

Technical data 44

Safety information 45

Unpacking 47

Setting up 47

Speed levels 47

Operation 48

Kneading and whisking 48

Puréeing 50

Table – Processing times 51

Cleaning 52

Storage 52

Disposal 53

Kompernass Handels GmbH warranty 53

Service 54

Importer 54

Recipes 55

Braided yeast bun 55

Chocolate-amaretto crème 55

Chocolate crème 55

Aioli 56

Herb vinaigrette 56

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 only intended for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and puréeing fruit. It is only suitable for processing foodstuffs. Do not use the blender to purée boiling food (e.g. soups). This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

- 1 hand mixer set
- 1 mixer stand
- 1 mixing bowl with lid
- 2 kneading hooks
- 2 whisks
- 1 blender
- 1 dough scraper
- Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- 1 Speed switch
- 2 Turbo button / 
- 3 Blender release button 
- 4 Blender socket (with safety catch) 
- 5 Hand mixer release button 
- 6 Mixer holder release 
- 7 Mixer stand (with mixer holder)
- 8 Mixing bowl
- 9 Filling opening
- 10 Lid
- 11 Hand element
- 12 Tool-release button

Figure B:

- 13 Blender
- 14 Whisk
- 15 Kneading hook
- 16 Dough scraper

Technical data

Rated voltage	220 – 240 V ~ (AC), 50 – 60 Hz
Rated power	300 W
Protection class	II /  (Double insulation)
Storage capacity	3.4 litres
Max. fill capacity	approx. 2.5 litres
CO time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ 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.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- ▶ Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- ▶ Never purée food in a cooking pot that is still on the hot stove! Contact between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section "Cleaning".

Setting up

- Place the mixer stand ❶ on a level surface. There are 4 suction cups on the underside of the mixer stand ❶ that prevent the appliance from slipping during use.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

Speed levels

Level on the speed switch ❶	Use
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients.
3	For mixing cake and bread doughs.
4	For whipping butter, sugar, for desserts etc.
5	For beating meringue, icing, whipped cream, etc.

Turbo button / **1** **2**:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
- This button starts the blender **13** if it is attached.

Operation

Kneading and whisking

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

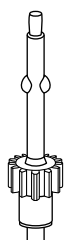
- Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.

NOTE

- Put the attachments into the food to be beaten/whisked/kneaded before turning on the appliance.

		
		
Kneading hooks 15 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks 14 for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender 13 for puréeing fruits/vegetables, e.g. apples.

- 1) Clean the attachments (**13**, **14**, **15**) before first use.
- 2) Push the whisks **14** or the kneading hooks **15** into the slots on the hand element **11** until they click audibly and firmly into place.

	Always insert the kneading hook 15 or the whisk 14 with the toothed ring on the shaft into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.
	Insert the kneading hook 15 or the whisk 14 with the smooth ring on the shaft only into the intended slot on the appliance, which is marked with an icon.

- 3) Release the mixer holder on the mixer stand **7** by pressing the mixer holder release **6** **1** and fold the mixer holder **7** upwards.
- 4) Remove the mixing bowl **8** and fill it with the ingredients. Quantities depend on the amount to be prepared.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never fill the mixing bowl **8** higher than the MAX marking (approx. 2.5 l). Otherwise, the ingredients will spill over the edge of the bowl during mixing.
- Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance! If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.
- Dough quantities (sum of all ingredients):
 - cake mixture: approx. 600 g max. approx. 200 min.
 - yeast dough: approx. 820 g max. approx. 320 g min.

- 5) Replace the mixing bowl **8** on the mixer stand **7**.
- 6) Press the mixer holder release **6**  and swing the mixer holder **7** back downwards.
- 7) Place the hand element **11** on the mixer holder **7** so that it firmly clicks into place.
- 8) Push the lid **10** into the rails on the mixer stand **7** so that it sits firmly in place.

NOTE

- If you want to add ingredients during mixing, open the filling opening **9** on the lid **10** and add the ingredients. Close the filling opening **9** afterwards to prevent ingredients from spraying out!

You can use the hand mixer without the mixer stand **7**. We recommend using the hand mixer without the mixer stand **7** especially for small amounts of liquid. Otherwise, the mixer cannot reach all the liquid and it may not be properly mixed.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.
- 9) Insert the plug into a mains power socket.
 - 10) To start up the appliance, move the speed switch **1** to the desired speed setting. You can choose between 5 speed settings and also use the Turbo button/ **2** (see section "Speed levels").

NOTE

- If ingredients stick to the edge of the mixing bowl **8** and cannot be reached by the kneading hooks **15**/whisks **14**, switch off the hand mixer.
Remove the lid **10**. Use the dough scraper **16** to push the stuck ingredients back into the middle of the mixing bowl **8**. Replace the lid **10**. Switch the hand mixer back on.

- 11) To remove the contents of the bowl, switch off the hand mixer. Pull the lid **10** off to the side.

NOTE

- For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".

- 12) Press the mixer holder release **6** , flip up the mixer holder **7** and remove the mixing bowl **8** from the mixer stand **7**. You can now remove the contents of the bowl.

NOTE

- If you want to remove the whisks **14** or kneading hooks **15**, you must first remove the hand element **11**: To do this, press the hand mixer release **5**  and remove the hand element **11**. Then press the tool-release button **12** to release the whisks **14** or the kneading hooks **15**.
- For safety reasons, the whisks **14** and kneading hooks **15** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0".

Puréeing

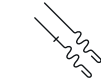
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the blender **13** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. This could result in serious damage to the appliance.
- ▶ Do not use the blender **13** to purée boiling food (e.g. soups). Remove the pot from the hotplate before puréeing.

- 1) Use the blender **13** to purée foods.

		
		
Kneading hooks 15 for kneading heavy doughs, e.g. yeast dough.	Whisks 14 for stirring batter or cake mixture or for whipping cream.	Blender 13 for puréeing fruits/vegetables, e.g. apples.

- 2) Open the safety catch of the blender socket **4**  by pushing it to the side and holding it firmly.

NOTE

- ▶ The blender **13** can only be used if the whisks **14** or the kneading hooks **15** are not installed.
- 3) Push the blender **13** into the blender socket **4**  and push it down firmly. The blender **13** must audibly click into place.
 - 4) To avoid overflowing, the container used for blending should only be filled to about 2/3 of its capacity. Select a suitably large container.

NOTE

- ▶ Ensure that there is a sufficient amount of liquid/purée in the purée container. To ensure effective mixing of the ingredients, the food should cover at least the lower section of the blender **13**.
- ▶ For the best result, add at least 50 ml of liquid.
- ▶ Do not switch the hand mixer on until the blender **13** has been inserted into the ingredients.

- 5) Press the Turbo button /  **2**. Keep the Turbo button /  pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the blender **13** for longer than 1 minute at a time. After one minute of use, allow the appliance to cool down fully.

- 6) When you have finished working with the blender **13**, release the Turbo button /  **2** and remove the mains plug from the power socket.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Clean only the lower section of the blender **13** under running water. Do not allow water to get inside the blender **13**. This could result in damage to the appliance.

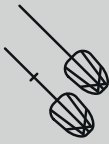
- 7) To remove the blender **13** from the blender socket **4** , press the blender release button **3**  on both sides of the hand element **11** at the same time. The blender **13** is now released from the blender socket **4** .
- 8) Remove the blender **13** with a snapping motion from the blender socket **4** .

NOTE

- ▶ If the blender **13** still cannot be removed from the blender socket **4** , pull the safety catch open a little. Then the blender **13** can be removed.

Table – Processing times

The following table serves as orientation by giving examples of the processing of different ingredients. Adjust the recommended amounts according to the recipe and your individual taste. If you want to process more than the recommended quantity, divide the total quantity into several portions and process them individually.

ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOM- MEN- DED QUANTITY	SPEED	TIME
	Boiled vegetables	400–600 g	Turbo button /  ②	40–60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Turbo button /  ②	40–60 sec.
	Cake mixture ¹	200–600 g	Level 3	2–4 min.
	Cream ²	200 ml	Level 5	approx. 60 sec.
	Crème ¹	200–1000 g	Level 4	1–2 min.
	Yeast dough ¹	320–820 g	Level 3	2–5 min.

¹ Depending on the recipe, ingredients and desired consistency, you may have to adjust the speed and time.

² Without mixer stand , beaten with hand element .

Cleaning

DANGER! **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

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

 Never immerse the hand element **11** in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when cleaning the blender **13**! The blade is extremely sharp!

 Never submerge the blender **13** completely under water. Clean only the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

- Clean the hand element **11** containing the motor using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- Clean the mixer stand **7** using a damp cloth only; if necessary, add a little mild detergent.
- The whisks **14** and the kneading hooks **15** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.

We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE



The whisks **14** and the kneading hooks **15** can also be cleaned in the dishwasher.

- Clean the mixing bowl **8**, the lid **10**, the dough scraper **16** in warm water with a little washing-up liquid.

NOTE



You can also wash the mixing bowl **8**, the lid **10** and the dough scraper **16** in the dishwasher.

If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

- Clean the lower part of the blender **13** in warm water with a little detergent or under running water. Wipe the upper part with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Clean only the lower section of the blender **13** under running water. Do not allow water to get inside the blender **13**. This could result in damage to the appliance.

Storage

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

Disposal



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



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



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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 (IAN) 389771_2201 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) 389771_2201.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 389771_2201

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

Braided yeast bun

- ◆ 400 g flour
 - ◆ 60 g butter
 - ◆ 60 g sugar
 - ◆ 5 g salt
 - ◆ 42 g yeast (1 pack of fresh yeast)
 - ◆ 170 ml milk
 - ◆ 1 egg
 - ◆ 1 egg yolk
 - ◆ Perhaps a little sugar
- 1) Place the yeast in a little lukewarm milk with sugar.
 - 2) Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl **8**.
 - 3) Knead the ingredients thoroughly with the kneading hooks **15**.
 - 4) Allow the dough to stand for about 20 minutes.
 - 5) Now form the braided bun and allow the dough to rise for another 30 minutes.
 - 6) Paint the bun with a little egg yolk.

NOTE

- If you like, you can sprinkle a little sugar on the braided bun.
- 7) Pre-heat the oven to around 200°C (convection) and bake the bread for approx. 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate-amaretto crème

- ◆ 450 ml cream
 - ◆ 400 ml mascarpone
 - ◆ 100 g nut-nougat cream
 - ◆ 5 tbsp. Amaretto
 - ◆ 1–2 tbsp. honey
- 1) Add the cream and the mascarpone to the mixing bowl **8** and mix it using the whisks **14**.
 - 2) Add the Amaretto, the honey and the nut-nougat cream a little at a time and mix everything thoroughly.
 - 3) Fill the crème into dessert bowls and chill before eating.

Chocolate crème

- ◆ 300 g cream
 - ◆ 200 g plain chocolate
- 1) Heat up the cream.
 - 2) Crumble the chocolate and melt it in the cream.
 - 3) Put the chocolate mix into the refrigerator and allow it to cool until set.
 - 4) Once the mix has cooled down and set, beat it with the whisks **14** until creamy.

NOTE

- You can also use this chocolate crème as a filling for other pastries.

Aioli

- ◆ 500 g mayonnaise
- ◆ 1 cup of sour cream
- ◆ 50 g garlic
- ◆ 2 tsp. mustard (medium)
- ◆ 1 pack of mixed herbs (frozen)
- ◆ 1 pinch sugar
- ◆ 1/2 tsp. salt
- ◆ 1/2 tsp. pepper

- 1) Peel the garlic and crush it in a garlic crusher.
- 2) Add the mayonnaise, the sour cream and the garlic to the mixing bowl **8** and mix it thoroughly using the whisks **14**.
- 3) Gradually add the mustard, the herbs, the sugar, the pepper and the salt and mix everything thoroughly.
- 4) Finally, season to taste.

Herb vinaigrette

- ◆ 3–4 sprigs of flat-leaf parsley
- ◆ 3–4 sprigs of basil
- ◆ 1 lemon
- ◆ 1 tsp. mustard (medium)
- ◆ 1 clove of garlic
- ◆ Salt, pepper
- ◆ 100 ml olive oil
- ◆ 1 pinch of sugar (optional)

- 1) Add the leaves of the herbs, the lemon juice, the mustard, the garlic, salt and pepper to a high-sided mixing container.
- 2) Mix everything using the blender **13** adding the oil slowly until the sauce is creamy.
- 3) Season the vinaigrette, adding a little sugar if desired.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	58
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung	58
Technische Daten	58
Sicherheitshinweise	59
Auspacken	61
Aufstellen	61
Geschwindigkeits-Stufen	61
Bedienen	62
Kneten und Quirlen	62
Pürieren	64
Tabelle Verarbeitungszeiten	65
Reinigen	66
Aufbewahrung	66
Entsorgung	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	67
Service	69
Importeur	69
Rezepte	69
Hefezopf	69
Schoko-Amaretto-Creme	70
Schokoladen-Creme	70
Aioli	70
Kräuter-Vinaigrette	70

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 Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer-Set
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- 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:

- ➊ Geschwindigkeits-Schalter
- ➋ Turbo-Taste / 
- ➌ Entriegelung Pürierstab 
- ➍ Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- ➎ Entriegelung Handmixer 
- ➏ Entriegelung Mixer-Halterung 
- ➐ Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- ➑ Rührschüssel
- ➒ Einfüllöffnung
- ➓ Deckel
- ➑ Handteil
- ➒ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ➓ Pürierstab
- ➑ Rührbesen
- ➒ Knethaken
- ➓ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ 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.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das 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.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ⑦ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ⑦ sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter ①	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / :

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

Bedienen

Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

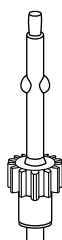
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

HINWEIS

- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

		
		
Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneithaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneithaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem glatten Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
- Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Hefeteig: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

HINWEIS

- Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
 - 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste /  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

HINWEIS

- Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Rührbesen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**. Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil **11** abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  und nehmen Sie das Handteil **11** ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** zu lösen.
- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

Pürieren

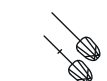
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.

		
		
Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4**  indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

HINWEIS

- Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** installiert sind.

- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.
- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püiergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriegut im Püiergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- Für ein optimales Ergebnis fügen Sie mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriegut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

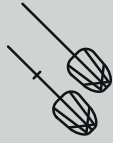
- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

HINWEIS

- Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4**  hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Gekochtes Gemüse	400 – 600 g	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Shakes, Milchgetränke	100 – 1000 ml	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Rührteig ¹	200 – 600 g	Stufe 3	2 – 4 min
	Sahne ²	200 ml	Stufe 5	ca. 60 sek
	Crème ¹	200 – 1000 g	Stufe 4	1 – 2 min
	Hefeteig ¹	320 – 820 g	Stufe 3	2 – 5 min

¹ Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Konsistenz müssen Geschwindigkeit und Zeit angepasst werden.

² Ohne Gerätetänder , geschlagen mit Handteil .

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!

 Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Aufbewahrung

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

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung umwelt-

gerecht.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 innerhalb 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 (IAN) 389771_2201 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389771_2201 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
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389771_2201

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

Hefezopf

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 170 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmen Milch mit Zucker an.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
- 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
- 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
- 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
- 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

- Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 450 ml Sahne
 - ◆ 400 ml Mascarpone
 - ◆ 100 g Nuss-Nougat-Creme
 - ◆ 5 EL Amaretto
 - ◆ 1 – 2 EL Honig
- 1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **8** und vermengen Sie es mit den Rührbesen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Schokoladen-Creme

- ◆ 300 g Sahne
 - ◆ 200 g Zartbitterschokolade
- 1) Kochen Sie die Sahne auf.
 - 2) Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
 - 3) Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
 - 4) Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Rührbesen **14** cremig auf.

HINWEIS

- Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 1 Becher Schmand
 - ◆ 50 g Knoblauch
 - ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
 - ◆ 1 Prise Zucker
 - ◆ 1/2 TL Salz
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer
- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
 - 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Rührbesen **14** gut durch.
 - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
 - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

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:
04/2022 · Ident.-No.: SHMS300C2-022022-2

IAN 389771_2201