

SILVERCREST®



CONJUNTO DE BATEDEIRA SHMS 300 D2

PT

CONJUNTO DE BATEDEIRA

Manual de instruções

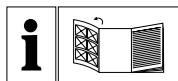
DE AT CH

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 459972_2401

PT



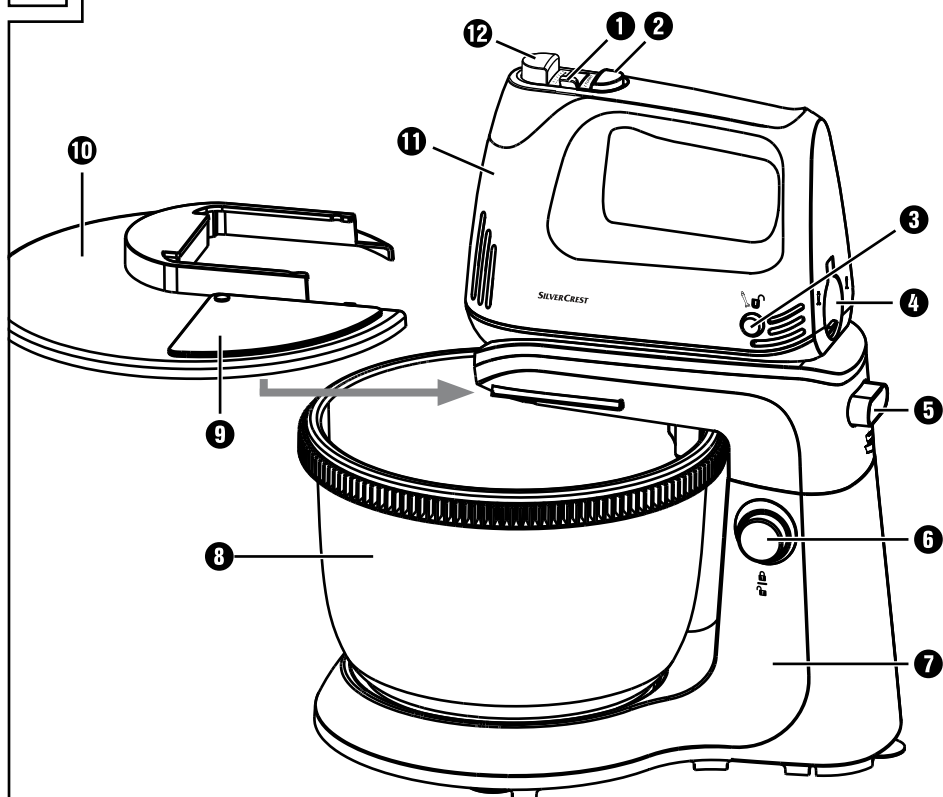
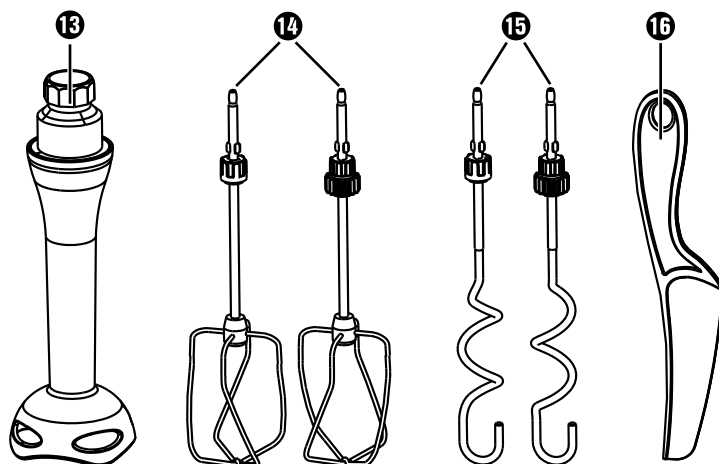
PT

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

DE AT CH

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

PT	Manual de instruções	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Índice

Introdução	2
Utilização correta	2
Conteúdo da embalagem	2
Descrição do aparelho	2
Dados técnicos	2
Instruções de segurança	3
Desembalar	5
Instalação	5
Níveis de velocidade	5
Operação	6
Amassar e bater	6
Triturar	8
Limpeza	9
Armazenamento	10
Eliminação	10
Eliminação do aparelho	10
Eliminação da embalagem	10
Garantia da Kompernass Handels GmbH	10
Assistência Técnica	12
Importador	12
Receitas	12
Trança de pão doce	12
Creme de chocolate e Amaretto	13
Maionese	13
Molho Aioli	13
Vinagrete de ervas	14

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

i 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:

⓭ Pé de varinha mágica

⓮ Vara para bater

⓯ Gancho para amassar

⓰ 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
Capacidade máxima	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.
 - ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de 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 ⑦ sobre uma superfície plana. Na parte de baixo da base ⑦ 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 ①	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  inicia o pé de varinha mágica, caso este esteja introduzido.

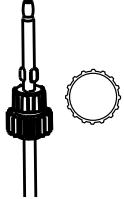
Operação

Amassar e bater

	
Ganchos para amassar  massa pesada, p. ex. massa lêveda.	Varas para bater  massa de bolos ou natas.

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.
- 1) Desloque as varas para bater  ou os ganchos para amassar  nos orifícios de encaixe que se encontram na unidade portátil , até que encaixem de forma audível e fiquem bem fixos:

	Encaixe o gancho para amassar  ou a vara para bater  , com a roda dentada na haste, sempre no orifício de encaixe previsto e assinalado com o pictograma  "roda dentada" do aparelho.
---	---

	Encaixe o gancho para amassar  ou a vara para bater  , sem a roda dentada na haste, apenas no orifício de encaixe previsto e sem sinalização especial no aparelho.
---	---

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca coloque ingredientes na tampa  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 enchimento da taça 8 para...	quantidade mini. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação/aprox.* (na taça 8)	quantidade máx. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação/aprox.* (na taça 8)
Massa lêveda	310 g	3 minutos	820 g	4 - 5 minutos
Massa de pão de ló	200 g	1 minuto	600 g	3 minutos
Massa espessa (p. ex. massa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3 minutos
Natas	200 ml	4:30 minutos	1300 ml	5:30 minutos
	Recomendamos que pequenas quantidades (< 200 ml) não sejam batidas na taça 8, mas sim num recipiente alto e estreito. **			
Claras de ovo (ovos tamanho M)	2 unidades	6:30 - 7 minutos	15 unidades	2:30 - 3 minutos
	Recomendamos que pequenas quantidades (< 2 unidades) não sejam batidas na taça 8, mas sim num recipiente alto e estreito. **			

* Os tempos de preparação indicados são valores de referência. Observe o processo de preparação e aumente/reduza o tempo consoante as suas necessidades. No entanto, não exceda o período de funcionamento contínuo de 10 minutos.

** Para pequenas quantidades, utilize um copo misturador estreito, de forma que as varas para bater r/os ganchos para amassar † fiquem mergulhados no produto a misturar no mínimo 1 cm.

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

- 8) Insira a ficha numa tomada.

- 9) 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").

i 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.

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

i 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".

- 11) 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.

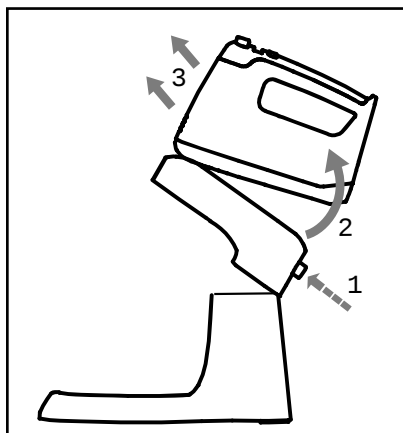
- 12) Pressione o botão de ejeção **12** para soltar as varas para bater **14** ou os ganchos para amassar **15**.

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“.

i Nota: Quando pretender soltar a unidade portátil **11** da base **7**, proceda da seguinte forma:

Para remover, pressione o desbloqueio da batedeira **5**  (1) e remova ao mesmo tempo a parte traseira da unidade portátil **11**, inclinando-a para cima (2).

Poderá depois remover a unidade portátil **11** para a frente/cima de forma inclinada (3):



Triturar



Pé de varinha mágica **13** para triturar frutas/legumes, p. ex. maçãs.

⚠ 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.

- 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 tritura/liquido 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.

- ▶ Ligue a batedeira só depois de ter colocado o pé de varinha mágica ⑬ dentro dos ingredientes a tritura.
- 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.

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 gancho 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 **18** 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 **18** em água corrente. Não pode entrar água para o interior do pé de varinha mágica **18**. Isto causa danos no aparelho.

Armazenamento

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

Eliminação

Eliminação do aparelho



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.

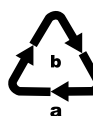
A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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.

Eliminação da embalagem



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 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) 459972_2401 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 459972_2401.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 459972_2401

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

- ◆ 420 g de farinha
- ◆ 50 g de manteiga
- ◆ 50 g de açúcar
- ◆ 5 g de sal
- ◆ 21 g de fermento (1/2 pacotinho de fermento fresco)
- ◆ 160 ml de leite
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 gemas de ovo (para pincelar)
- ◆ 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.
- i Nota:** Se desejar, pode polvilhar a trança com um pouco de açúcar granulado.
- 7) Preaqueça o forno a 180 °C com ar circulante e deixe a trança cozer aprox. 20 - 25 minutos, até ficar dourada.

Creme de chocolate e Amaretto

- ◆ 500 ml de natas
 - ◆ 500 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.

Maionese

Ingredientes

- ◆ 300 - 400 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- ◆ 2 gemas de ovo
- ◆ 5 - 10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- ◆ Sal e pimenta a gosto

- 1) Introduza a gemas de ovo e o vinagre ou o sumo de limão num copo de mistura alto e estreito. Mantenha as varas para bater **14** na vertical dentro do copo de mistura e regule o aparelho para a velocidade máxima (5).
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (no prazo de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere a maionese com sal e pimenta a gosto.

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 manjeriça
 - ◆ 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeitsstufen	19
Bedienen	19
Kneten und Rühren	19
Pürieren	22
Reinigen	23
Aufbewahrung	23
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25
Rezepte	26
Hefezopf	26
Schoko-Amaretto-Creme	26
Mayonnaise	26
Aioli	27
Kräuter-Vinaigrette	27

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 Kneithaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeitsschalter
- 2 Turbo-Taste / 
- 3 Entriegelung Pürierstab 
- 4 Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- 5 Entriegelung Handmixer 
- 6 Entriegelung Mixer-Halterung 
- 7 Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- 8 Rührschüssel
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Deckel
- 11 Handteil
- 12 Auswurf-Taste

Abbildung B:

- 13 Pürierstab
- 14 Rührbesen
- 15 Kneithaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
Nutzvolumen	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.
- ▶ 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.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeitsschalter 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 / **12**:

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

Bedienen

Kneten und Rühren

Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne

! 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.

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

- 1) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem Zahnrad am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 ohne Zahnrad am Stab nur in den nicht extra gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 2) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 3) 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.

Einfüllmengen Rührschüssel 8 für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)
Hefeteig	310 g	3 Minuten	820 g	4 -5 Minuten
Rührteig	200 g	1 Minute	600 g	3 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3 Minuten
Sahne	200 ml	4:30 Minuten	1300 ml	5:30 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 200 ml) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	6:30 - 7 Minuten	15 Stück	2:30 - 3 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 2 Stück) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			

* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

** Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen 14 / Knethaken 15 mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.

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

i 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 Herauspritzen 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.

⚠ WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

i 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.

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

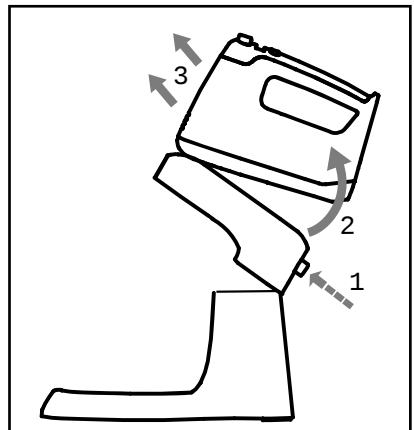
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 11) 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.

- 12) Drücken Sie 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 Geschwindigkeitsschalter **1** auf der Position „0“ steht.

i Hinweis: Wenn Sie das Handteil **11** vom Rührständer **7** lösen wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:
Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  (1) und ziehen Sie gleichzeitig den hinteren Teil des Handteiles **11** mit einer Kippbewegung nach oben (2). Sie können dann das Handteil **11** schräg nach vorne/oben abziehen (3):



Pürieren



Pürierstab **13** zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln

⚠ **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.
 - 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.
- i Hinweis:** Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Knethaken **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 Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

- i Hinweis:** Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet.

Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.

- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut 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** .

- i 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.

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.

i 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.

i 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

Gerät entsorgen



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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



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 umweltgerecht.

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

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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) 459972_2401 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) 459972_2401 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 459972_2401

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

- ◆ 420 g Mehl
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 50 g Zucker
 - ◆ 5 g Salz
 - ◆ 21 g Hefe (1/2 Päckchen frische Hefe)
 - ◆ 160 ml Milch
 - ◆ 1 Ei
 - ◆ 1 Eigelb (zum Bestreichen)
 - ◆ eventuell etwas Hagelzucker
- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer 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.
- i Hinweis:** Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 180 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 20 - 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 500 ml Sahne
 - ◆ 500 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.

Mayonnaise

Zutaten

- ◆ 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
 - ◆ 2 Eigelb
 - ◆ 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft
 - ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1) Geben Sie das Eigelb und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **14** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe (5).
 - 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
 - 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

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 das informações · Stand der Informationen:

04 / 2024 · Ident.-No.: SHMS300D2-042024-1

IAN 459972_2401